

31
GEN
2023

“A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ”, UN PROGETTO DI COMUNICAZIONE

Articolo di: Michele Pizzillo

A Lezione di Sostenibilità è un Progetto di comunicazione che si rivolge alle principali Scuole di cucina amatoriali e professionali in Italia e vuole dare il proprio contributo nel diffondere una cultura di vita eco-sostenibile in cucina (fig 1 il logo). Ma *“una ‘cultura’ non nasce dal nulla, serve diffusione di idee, scambio e confronto, comunicazione e insegnamento”* ha sottolineato **Massimo Vaccaro** (foto 2), direttore responsabile della rivista **Frijo** che fa capo a **Fantasy Communication**, struttura che da anni collabora con la rete delle principali scuole di cucina presenti in Italia e ideatrice di questo progetto di condivisione, comunicazione e creazione di un network tra differenti stakeholder, che si appoggia al sito web di **A Lezione di Sostenibilità**.



Tant'è che **A Lezione di Sostenibilità**, attraverso il manifesto presentato da **Vaccaro** "nasce dalla convinzione che il valore della sostenibilità ambientale non debba solo essere affiancato alla cultura culinaria, ma debba fondersi con essa. La sostenibilità in cucina parte dalla scelta del piatto, fatta in base a conoscenze della stagionalità degli alimenti, dei prodotti del territorio, del benessere alimentare". E, così, "coloro che durante i corsi di cucina spiegano ricette e tecniche a corsisti e spettatori, non possono più fare a meno di considerare la sostenibilità un argomento da introdurre durante le lezioni e gli show cooking al pari dei tempi di cottura, degli ingredienti da utilizzare e delle tecniche di lavorazione", ha sottolineato ancora **Vaccaro** nel corso dell'incontro che si è svolto a Milano presso la **Scuola Cucina In Milano**, che si candida ad essere il luogo ideale per eventi, cene privati ed aziendali, esposizioni, dimostrazioni di prodotti, conferenze stampa, press day, corsi di cucina, temporary store.

Un esempio di questa funzione è stato proprio la presentazione del manifesto che sarà sottoscritto dalle scuole di cucina, che ha visto la partecipazione di uno dei primi **Ambassador del Progetto**, lo chef **Raffaele Mancini** (foto 3 e 4), che fedele alla tradizione della cucina mediterranea con un occhio alle nuove tendenze, rispettoso delle materie prime stagionali, è stato protagonista di uno show cooking a sostegno del Progetto **A Lezione di Sostenibilità**. E, quindi, chi meglio di colui che fa della cucina il proprio lavoro, può far propri e trasmettere ad altri valori importanti sulla sostenibilità del cibo?



Attraverso 2 ricette da lui ideate e realizzate – **Capunsei con alici e crumble di panettone** (gnocchi dell'Alto Mantovano, del 1600 circa) e **Fegatini, pere, zenzero, miele e spugne di pandoro** - (foto 5 e 6), **Mancini** ha illustrato concretamente come sia indispensabile avere un comportamento sostenibile anche in cucina utilizzando, in questo caso, avanzi di pane, panettone e pandoro, tipici dolci del nord Italia, del periodo natalizio. Ingredienti stagionali, territoriali e con packaging e filiera produttiva a basso impatto ambientale, riduzione al minimo degli scarti ed eliminazione dello spreco, sono solo alcuni dei comportamenti base che così come ha fatto Mancini, professionisti e non, dovrebbero tener presente per contribuire quotidianamente, nella propria cucina, a essere più rispettosi dell'ambiente e del benessere di tutti.

Per quanto riguarda **Mancini** si potrebbe dire che è facile essere sostenibile, visto il suo percorso professionale che segue una strada che intreccia tradizioni italiane ed esperienze all'estero per divenire chef passo dopo passo.

E, infatti, dice che “sono interessato alla tradizione e alla ricchezza della cucina mediterranea antica e spesso dimenticata: la rivisitazione innovativa, creativa e leggera, rispettosa delle materie prime stagionali in abbinamento con erbe officinali e germogli” ma, anche, che “la scienza e la sperimentazione di cucina e di pasticceria si incontrano in laboratorio per creare audaci sapori e stimolanti percorsi di gusto”. Scelte praticate quando ha guidato la brigata di **28 Posti**, nel cuore dei Navigli milanesi, ristorante gourmet ma anche progetto sociale in quanto il personale di sala e cucina era principalmente composto da detenuti del carcere di Bollate.

Poi si è occupato di start-up di ristoranti gourmet e alta cucina nel nord Italia per poi approdare come docente a **Food Genius Academy di Milano**, ente di formazione di Alta cucina.

A questo punto, il primo passo del progetto è stato quello di far sottoscrivere, senza alcun impegno economico, alle scuole di cucina, alle Academy di aziende e agli chef il Manifesto **A Lezione di Sostenibilità**, dove condividere valori e best practices che diventeranno un proprio segno distintivo durante le lezioni di cucina o le dimostrazioni al pubblico: sono già un centinaio le adesioni di chi ha deciso di impegnarsi a divulgare metodologie e procedure sostenibili così da contribuire al consolidamento di una 'cultura della sostenibilità'.

*"Il passo successivo per le scuole di cucina o gli chef che hanno sottoscritto il Manifesto sarà quello di diventare Ambassador dell'iniziativa ideando una propria ricetta che rispetti le regole e i valori della sostenibilità. La ricetta, firmata, entrerà a far parte del ricettario "didattico", condiviso sul sito web, a disposizione di tutti - ha detto Vaccaro nel corso dell'incontro presso **Cucina In Milano**" -. L'ambassador non ha solo l'importante e principale compito di trasmettere ai suoi corsisti informazioni e approfondimenti sul tema, ma può coinvolgere quelle aziende, produttori e realtà locali da cui si rifornisce, che garantiscono il rispetto dei valori della sostenibilità nelle proprie produzioni alimentari".*

Così le aziende diventano partner dell'iniziativa dopo aver sottoscritto il Manifesto ed entrare in un network a livello nazionale che mette in comunicazione produttori, divulgatori e fruitori, dove ognuno può conoscere e farsi conoscere.

Il sito **A Lezione di Sostenibilità** diventa una vetrina e insieme un luogo di scambio di informazioni, suggerimenti, consigli, vantaggi e opportunità.