



CEREALIA Magazine

SPECIALE di
CRONACA DIRETTA
ACCENDIAMO L'INFORMAZIONE
Direttore Stefano Testini

Eventi di disseminazione del Festival



6 **INTERVIEW**
Paola Sarcina
Presidente M.Th.I.
e direttore Cerealia Festival



9 **INTERVIEW**
Renato Bernardi
Chef



11 **INTERVIEW**
Tommaso Thellung
Attore, produttore e regista
direttore artistico M.Th.I.



24 **INTERVIEW**
Alessio Specolizzi
Founder & CEO - MOTI

Cerealia Magazine - Spedite Cronaca Diretta
via postale al n. 20474/01/2017
iscrizione al Registro Operatori di Comunicazione N° 21863

Stampa - Multiprint di
Via Braccio da Montone, 109 - 00176 Roma

multiprint

100% riciclabile
Concluso per la stampa il 17/12/2020
su carta certificata FSC Pedregalini



PALAZZO BRANCACCIO
exclusive experience



Nel cuore della Capitale, a pochi passi dal Colosseo, Palazzo Brancaccio è una residenza storica elegante e raffinata per eventi esclusivi. La maestosità e l'eleganza delle sale ricevimenti custodiscono un prezioso patrimonio di storia, arte e cultura, che unitamente agli arredi regali e alle proposte gourmet d'eccellenza, delizieranno gli occhi e i palati più ricercati. Palazzo Brancaccio è l'esclusiva location al centro di Roma, dedicata a chi vuole rendere unico il proprio evento e vivere, come in una favola, il sogno che diventa realtà.

EVENTI AZIENDALI • EVENTI PRIVATI • EVENTI CULTURALI
GALA DINNER • LOCATION SET • TASTE & TOUR



www.palazzobrancaccio.com

Tel. +39 06 4873177  

CHE
COS'È

CEREALIA



LA FESTA DEI CEREALI
CERERE E IL MEDITERRANEO

Cerealia è il festival internazionale e interdisciplinare ispirato ai Vestalia e ai Ludi di Cerere dell'antica Roma che nel 2021 giungerà alla sua X edizione. In una visione più ampia, la festa è estesa ai paesi del bacino del Mediterraneo, da cui il sottotitolo Cerere e il Mediterraneo. Gli antichi rituali delle Vestali e i Ludi di Cerere costituiscono l'elemento romano "ispiratore" del festival, mentre il collegamento con il Mediterraneo dà alla manifestazione un respiro internazionale, valorizzando lo scambio interculturale e gemellando ogni anno la festa con un paese diverso. Il Festival affronta tematiche quali: la cultura, la società, l'economia, l'alimentazione e la gastronomia; il territorio e il paesaggio, il turismo, le identità collettive e le memorie condivise. Cerealia promuove inoltre la condivisione delle sfide comuni a livello di cluster regionali tra i popoli che si affacciano sul mare nostrum, stimolando lo sviluppo di modelli sostenibili di economia circolare e sposando i 17 SDGs dell'Agenda 2030 delle NU, con un approccio partecipativo dal basso che valorizza le istanze e le competenze della società civile, nel rispetto e nella salvaguardia dell'ecosistema mediterraneo. Il calendario di attività, annualmente costruito, attraverso l'apporto in termini di contenuti e iniziative dalla M.Th.I. e dai diversi partner, prevede: seminari e workshop di approfondimento culturale, scientifico ed economico; performance e rievocazioni sceniche; incontri e convegni; degustazioni e

CEREALIA 5-30 Dicembre 2020
Roma
Eventi di disseminazione del Festival

Appuntamenti

19 dicembre alle 11.00 alle 12.00
Chef Trist. Ai. Italy
Linea del sociale Facebook del Festival Cerealia
Collaborazione con la scuola di cucina TuChef di Roma e con Park Hotel Villa Graziosi

27 dicembre ore 18.00
Roma in Vest. Piacere annualmente appetibili
In sede online sul canale YouTube di M.Th.I. e del Festival Cerealia
Workshop scientifico-educativo sul tema degli sprechi alimentari, in collaborazione con il network Comitato di Roma e FIDAF

28 dicembre ore 18.00
Adolescenza e Nutrienti - Video consultabili online su www.gadagenerator.it
A Videare per ragazzi in collaborazione con FIDAF
L'Associazione senza scopo di lucro Italia Gialla per Centuari e FIDAF

Il percorso alla attività in presenza sarà gratuito nel pieno rispetto delle normative antipandemiche e con un numero limitato di partecipanti

Call Center e WhatsApp: +39 360 0119462
www.cerealiatludi.org

Foto: archivio dell'Archivio Pubblico per la informazione
Il contenuto è di proprietà del Festival Cerealia
© 2020 Festival Cerealia. Tutti i diritti sono riservati. È vietata la ristampa o l'uso non autorizzato senza permesso scritto dalla M.Th.I.

menù a tema; passeggiate esperienziali e tour gastronomici; visite guidate, mostre; laboratori didattici per adulti e bambini.

Il Festival Cerealia è stato premiato dal 2015 al 2020 dall'EFPE Label dell'EFA (European Festival Association) e dal 2017 al 2020 dalla Medaglia del Presidente della Repubblica.

www.cerealiatludi.org

3

SPECIALE
CRONACA DIRETTA
ACCENDIAMO L'INFORMAZIONE

BAR BANQUETING

Azienda leader e realtà d'eccellenza nei servizi di ristorazione da oltre 20 anni



Bar Banqueting è una delle più importanti realtà ed eccellenze nel settore della ristorazione; una Holding composta da manager specializzati nella consulenza e nella formazione nel settore food che, grazie all'esperienza e solidità della struttura organizzativa propone servizi di progettazione per la realizzazione e gestione di spazi Food & Beverage affiancando Aziende ed imprenditori in tutte le fasi di pianificazione e realizzazione di format dedicati. Una consulenza completa e puntuale orientata alla valorizzazione dei talenti in un contesto lavorativo in cui idee innovative e competenze consolidate fanno la differenza.

SERVIZI

Formazione
Progettazione e Consulenza
Comunicazione
Gestione Appalti



I NOSTRI BRAND



*la tradizione del classico,
il passo creativo
della modernità.*

Bar Banqueting S.r.l. | Largo Brancaccio, 82 - 00184 - Roma | Tel. +39 06 4874377

www.barbanqueting.com

ORGANIZZAZIONE

L'organizzazione del Festival Cerealia è affidata alla M.Th.I.



La Music Theatre International è una associazione culturale non-profit fondata nel 2000 con lo scopo di promuovere le varie forme di teatro musicale; produrre e promuovere spettacoli e progetti che prevedono la contaminazione tra i vari linguaggi dello spettacolo dal vivo e dell'arte; organizzare attività di ricerca, promozione, documentazione, divulgazione e formazione nel campo dello spettacolo dal vivo, a livello nazionale ed internazionale; collaborare con altre organizzazioni profit e non-profit, che operano nel campo dello spettacolo dal vivo e della cultura, fornendo consulenza e supporto per il marketing, la comunicazione e il project management. L'associazione vanta collaborazioni di prestigio ed ha ricevuto riconoscimenti e apprezzamenti a livello nazionale ed internazionale. Network a cui aderisce: GEIE - La Rotta dei Fenici Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa (2011), Anna Lindh Foundation National Network (2011), Mediter Network (2011), RIDE-APS (2017), Citizens Take Over Europe Coalition (2020).

www.mthi.it



CEREBALIA MAGAZINE - SPECIALE CRONACA DIRETTA

Direzione

Direttore Responsabile

Prof. Stefano Testini

Direttore Cerealia Magazine - Speciale Cronaca Diretta

Stefano Bernardini

Coordinatore della Redazione

Matteo Spinelli

Redazione

Roberto Galuppi

Flavia Giordano

Salvo Cagnazzo

Rosalucia Scannapieco

Editore

Servizi di Comunicazione Testini srl
Via Alfredo De Luca - Pal II - Roma

C.F. e P.I. 04450341005

REA 0767776

ROC 21883

Registrazione al Tribunale di Roma

N. 204/2003 del 18/04/2003

INTERVIEW

Paola Sarcina

Presidente dell'associazione culturale
Music Theatre International - M.Th.I.
e ideatrice e direttore del
Festival Internazionale CEREALIA

M.Th.I.

Music Theatre International
Production & consulting for the performing arts



LA FESTA DEI CERALI
E IL MEDITERRANEO



CEREALIA 2021: DIFFONDERE IL VALORE DELLA TERRA E DELLE CULTURE AUTOCTONE

Nel 2021 il festival Cerealia compie 10 anni? Quali sono stati i momenti salienti di questo lungo percorso?

Una delle edizioni più belle per me è stata la seconda, nel 2012, che ha visto la Turchia paese ospite. L'organizzazione è proceduta in modo fluido, abbiamo avuto bellissime partnership e il ritorno di Alberto Angela come padrino. Sicuramente poi anche l'edizione 2015, che ci ha visti inseriti nel palinsesto dell'EXPO di Milano 2015 e quella del 2017, dedicata all'Unione Europea e ai 60 anni dei Trattati di Roma, la prima edizione in cui Cerealia ha ricevuto la Medaglia del Presidente della Repubblica. Ma tutte le nove edizioni che abbiamo organizzato sono state belle e arricchenti, sotto il profilo umano e professionale, dello scambio interculturale, dell'ampliamento della rete di relazioni e collaborazioni. Dal 2015 il festival ha iniziato poi ad andare all'estero, ampliandosi la dimensione di scambio bilaterale con i paesi ospiti: quindi siamo andati ad organizzare attività prima in Croazia (Isola di Hvar), poi in Marocco e in Tunisia, qui grazie anche poi alla collaborazione con il MAECI nell'ambito della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo.

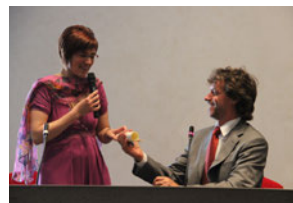
Cerealia ha un messaggio forte: diffondere il valore della terra e delle culture autoctone. Ci spieghi meglio.

Il Mediterraneo è, allo stesso tempo, il più vecchio e il più nuovo dei mondi rurali dell'Europa. Il suo passato e le sue tradizioni pesano ancora sopra le abitudini contadine, i caratteri del paesaggio agrario sono in parte ancora gli stessi e così anche i prodotti fondamentali delle colture. I progressi della cerealicoltura, considerata fin dall'antichità come un indice di civiltà, e quelli della grande irrigazione, costituirono un fattore di coesione tra gli uomini di questa area geografica. Nel Mediterraneo l'uomo è un vero e proprio elemento costitutivo della fisionomia dei luoghi, che la sua presenza anima e che modella faticosamente da millenni. Il ruolo del Mediterraneo è stato quello di propagare ideali e tecniche che oggi hanno una parte rilevante nel

patrimonio euro-mediterraneo e che deve tanto all'Oriente, culla di antichissime civiltà, da cui ha tratto profitto anche l'agricoltura. Al Mediterraneo il mondo attuale deve i suoi principali elementi di universalità: dai Greci è arrivato il pensiero razionale, mentre le grandi religioni monoteiste hanno dato valore sacrale ai prodotti essenziali delle colture mediterranee. L'impronta della storia è presente nella stessa fisionomia dei luoghi, modellati dall'uomo e impregnati dalla sua presenza millenaria. È negli strati più profondi della vita rurale che bisogna cercare le persistenti radici dell'unità mediterranea: il pane fatto con il sudore della fronte; la sobrietà e frugalità dell'alimentazione contadina; il gusto di vivere e condividere la mensa. La copresenza di povertà e difficoltà materiali, con i più nobili valori umani delle diverse culture e tradizioni, collocano la civiltà mediterranea nella sua luce vera: essa è soprattutto una grande vittoria dello spirito e, come tale, un tesoro di esperienze che ha arricchito, forse come nessun altro, il patrimonio dell'umanità. Lo studio dei riti agrari, la storia dei luoghi e dei territori, le espressioni di vita popolare tradizionale, potrebbero aiutarci a chiarire e comprendere le nostre radici comuni. Da queste potremmo aprire le ali del nostro futuro e ripensarlo, integrando i saperi antichi e le identità culturali che ci compongono con gli strumenti che l'innovazione tecnologica e digitale ci offrono oggi, nella prospettiva tracciata dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Il progetto fin dall'inizio ha avuto un carattere interdisciplinare in cui sono stati coinvolti scienziati, istituzioni, le ambasciate, il mondo dell'industria, realtà locali, comunicatori per farli incontrare e integrare nelle rispettive esperienze e specialità in modo da dare informazioni corrette al consumatore. Quale sarà il focus di questa edizione?

Il programma che abbiamo composto per questo dicembre 2020 non si configura secondo il palinsesto tradizionale del festival, che a causa del covid-19, non ci ha permesso di attivare la collaborazione con il paese ospite del Mediterraneo e



a livello nazionale. Diciamo che è un calendario di eventi di "disseminazione" di Cerealia, come amiamo definire le iniziative che già da alcuni anni realizziamo insieme ai partner della rete del festival e che si articolano nel corso dell'anno solare. La decima edizione del festival è rimandata, ci auguriamo, a giugno 2021. Per questo calendario di attività a Roma abbiamo voluto omaggiare due centenari: quello di Gianni Rodari (100 anni dalla nascita), a cui era dedicato un progetto che avremmo dovuto organizzare in Palestina la scorsa primavera, e i 200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi. Oltre a queste dediche speciali, il focus è particolarmente rivolto ai giovani e giovanissimi, che saranno anche i protagonisti dell'edizione Cerealia 2021. Diciamo che con il programma di Roma chiudiamo quest'anno difficile e anticipiamo il programma della decima edizione che sarà dedicata alla Giordania. Nell'ottica della interdisciplinarietà, in questo programma romano continua l'incontro tra scienze, attività ludiche e creative, spettacolo, dando rilievo alla corretta alimentazione nel rispetto del gusto, della salute e della sostenibilità.

Cibo, ambiente, sostenibilità. Se è vero che queste parole sono divenute negli ultimi anni sempre più di uso comune, come è possibile, attraverso eventi e iniziative come Cerealia, aiutare adeguatamente l'opinione pubblica a costruire una consapevolezza diffusa sulla loro rilevanza?

Con Cerealia auspichiamo di diffondere una visione e un approccio umanistico. Per questo diamo forte rilievo alla trans - e interdisciplinarietà dei saperi e alla loro contaminazione, in palinsesti d'iniziativa ricchi e diversificati. Credo che gli eventi come Cerealia, che affrontano temi complessi e spesso delicati, con un approccio "leggero e culturale", ma comunque "etico e scientifico", costituiscono una opportunità di dialogo tra i diversi attori e portatori d'interesse, oltre che una occasione di confronto, informazione e approfondimento per la società civile e i singoli cittadini. Grazie a questa sua dimensione innovativa e a questo approccio umanistico, Cerealia è divenuto elemento propulsore di diverse iniziative ed attività di rete: Dal 2013 il festival Cerealia ospita tirocini internazionali in collaborazione con l'Académie de Grenoble - Lycée Polyvalent

Louise Michel (Francia); è gemellato con le Giornate del Mediterraneo Antico / Rotta dei Fenici, Fai la differenza, Earthink festival, la Festa del Pane di Genzano di Roma, ViniCibando, Popoli in festa; è tra i sostenitori de La Carta di Milano sull'Alimentazione e la Nutrizione; è tra i promotori inoltre di: Osservatorio sul Dialogo nell'Agroalimentare-ODA avviato nei primi mesi del 2018 con FIDAF, associazione Passinsieme e un gruppo di ricercatori, docenti e operatori interessati alle dinamiche in atto nel settore agroalimentare per promuovere un processo di riflessione collettiva sui rapporti tra scienza e società coinvolgendo tutti i portatori d'interesse del sistema alimentare; di Scaena Mediterranea, progetto internazionale sulla valorizzazione dei Teatri Antichi del Mediterraneo e dei festival, inserito dall'Italia nella programmazione dei 5+5 del Mediterraneo, con il coordinamento italiano della RIDE-APS; del Biodistretto delle Colline e dei Castelli Romani alle porte di Roma, il comune agricolo più grande d'Europa. Lanciato nel 2019 presso l'Orto Botanico dell'Università di Roma Tor Vergata, in un evento a cui hanno partecipato il Parco dei Castelli Romani, rappresentanti delle amministrazioni locali, dei produttori, dei consumatori e le maggiori associazioni nazionali come Federbio, Aiab, WWF, Isde, Biodinamici, Wigwam e organizzazioni internazionali, come Ifoam, Inner, Navdanya International, la rete del Cerealia festival e, a livello regionale, Legambiente e Federconsumatori. Motore dell'iniziativa il coordinamento di produttori esercenti attività rurali aziendali e i cittadini, che hanno dato vita all'esperienza dei Mercati Contadini di Roma, Castelli Romani e Città metropolitana, capace di coinvolgere negli anni migliaia di consumatori e centinaia di produttori, creando un volano per uno sviluppo alternativo, sostenibile ed ecocompatibile e valorizzando al contempo le risorse del territorio. Inoltre nel gennaio del 2020 la M.Th.I. ha siglato un protocollo di cooperazione con l'UNPLI Unione Nazionale Pro Loco d'Italia, per attività culturali da realizzarsi in sinergia nell'ambito del festival Cerealia. La M.Th.I. ha inoltre aderito con Cerealia al network della società civile del Progetto Rebirth/Terzo Paradiso Roma.

di Rosalucia Scannapieco

That's
ORIGINI

INNOVATION FOOD *line*

That's Origini è il Brand di Ristorazione dedicato al settore Ho.Re.Ca. Hotellerie - Restaurant - Café - che realizza artigianalmente prodotti alimentari all'interno della grande Factory attrezzata dove Chef, Maitre chocolatier, Panificatori esperti e Pasticceri uniscono, in un unico grande spazio, ricerca, arte, innovazione in cucina. That's Origini realizza anche prodotti dedicati a coloro che non vogliono rinunciare al gusto ma che per intolleranze alimentari o per specifici stili di vita seguono determinate abitudini alimentari.

OR

presto online su **originiitalia.it**



GASTRONOMY



BAKERY



SWEET

info@originiitalia.com
Tel. +39 06 4874377

INTERVIEW

Renato Bernardi Chef

IL CIBO COME STRUMENTO PER IL BENESSERE E FONTE DI PREVENZIONE PER LA SALUTE

Renato come, secondo te, l'emergenza Covid sta influenzando la cucina e le abitudini alimentari degli italiani?

"L'emergenza sanitaria da una parte ci ha fatto riscoprire il sentimento della tradizione e le buone, sane abitudini alimentari. Stando a casa per forza la cucina è diventata un luogo in cui ricordare e realizzare le ricette della propria infanzia o provare a sperimentarne di nuove. Si è riscoperta la tavola come elemento di socializzazione, così come l'attenzione ad una spesa più consapevole, alla qualità degli alimenti fino al contenimento dello spreco. Dall'altra parte, però, il Covid ci fa fare oggi anche i conti con una bilancia che magari segna qualche chilo di troppo. Ecco che da questo punto di vista, soprattutto adesso che i luoghi in cui fare movimento sono venuti a mancare, è più che mai importante cercare di tenersi in forma con una sana alimentazione ed un'attività fisica in casa e all'aperto".

Chef esperto di cucina salutistica e Ambasciatore della Dieta Mediterranea nel mondo: il cibo come strumento di benessere lo esprimi anche nel tuo libro Altra Cucina dove punti l'attenzione sulla nutrizione nata dal connubio tra Scienza dell'Alimentazione e Gastronomia e sul binomio gusto-salute anche per chi è affetto da patologie:

"Sì, il cibo traghetta il benessere, così come può rappresentare una fonte di prevenzione sull'insorgenza di alcune patologie, come ad esempio obesità, diabete, etc. Da questo punto di vista il libro 'Altra Cucina' vuole essere una sorta manuale d'informazione per non vedere il cibo come un nemico, soprattutto per chi soffre di qualche patologia, bensì come uno strumento per il raggiungimento del benessere a tavola attraverso il consumo di pietanze sane ed equilibrate senza rinunciare al gusto".

Una delle tue attività è la promozione del Made in Italy gastronomico all'estero: qual è, secondo te, il suo punto di forza, la sua fortuna?

"È il senso di appartenenza che il popolo italiano ha per cultura alle proprie radici e tradizioni legate al cibo. La ricchezza dell'Italia di prodotti tipici, di



materie prime di altissima qualità, permette a noi cuochi di partire già con un po' di vantaggio. Ed è proprio questo aspetto a mio avviso, ovvero la forza della propria storia, che permette di esplorare alle altre culture gastronomiche e dialogare con esse".

Partire dalla propria tradizione per esplorare il mondo, come Cerealia Festival che attraverso l'incontro di culture diverse del Mediterraneo apre, a sua volta, a molteplici scenari di confronto e di contaminazione gastronomica:

"Sì esatto. Cerealia Festival è un po' l'espressione di tutto questo. Mi piace pensarlo come uno 'strumento' divulgativo che attraverso il suo costante movimento di esplorazione e d'interscambio a più livelli tra cultura, società, alimentazione e gastronomia, permette anche di riflettere sui valori simbolici del cibo, come ad esempio quelli religiosi e questa, a mio avviso, è un'altra forma di esplorazione".

Professione Chef: cosa ti piace di questo lavoro e come è cambiato, se è cambiato, oggi?

"Amo questo mestiere nella sua totalità e completezza. Nell'accezione di "cuoco" perché offre infinite possibilità di mettersi sempre alla prova, alimentando la propria creatività. Nell'accezione di chef come "capo" per la visione che esso imprime alla sua cucina che diviene, così, un costante incubatore di ricerca, sviluppo e innovazione per obiettivi sempre più lungimiranti da realizzare insieme alla propria Brigata attraverso le capacità di tutti. Se è cambiato oggi? No! Quello dello chef era, ed è ancora, un mestiere tanto romantico quanto rigoroso dove per eccellere ci vuole molta passione certo, ma anche tanto sacrificio, rigore e dedizione".

di Salvo Cagnazzo

CAFFETTERIA
MUSEI CAPITOLINI
TERRAZZA CAFFARELLI
ROMA





All'interno dello splendido Palazzo che ospita i Musei Capitolini, **Terrazza Caffarelli** è una luxury location esclusiva che si apre sulle bellezze artistiche, urbanistiche e architettoniche della Capitale regalando una delle viste panoramiche più affascinanti di Roma. Cornice di una storia senza tempo, **Terrazza Caffarelli** regala scorci suggestivi e un'atmosfera unica in cui realizzare Gala Dinner, Exhibitions, Meeting & Convention che si estendono sulla splendida Terrazza che mantiene inalterata gli equilibri della struttura e accoglie gli ospiti lasciando un ricordo indelebile.



CAFFETTERIA
MUSEI CAPITOLINI
TERRAZZA CAFFARELLI
ROMA

Piazzale Caffarelli, 4 - 00186 Roma | Tel. +39 06 69190564

eventi@terrazzacaffarelli.it  

www.terrazzacaffarelli.it

INTERVIEW

Tomaso Thellung

attore, produttore, regista
e direttore artistico M.Th.I.

LA SEDUZIONE DEL CIBO: L'AMORE SI ACCENDE ANCHE IN CUCINA

Qual è il rapporto tra cibo ed eros?

La letteratura è piena di racconti che mettono in relazione cibo ed eros, nonché di testi che trattano narrativamente proprio questo soggetto - uno su tutti, "Aphrodita" di Isabel Allende, creativa raccolta di ricette erotiche a mo' di romanzo. Il testo da cui origina il nostro "Poesie sensualmente appetibili" è il libro di Claudio Borgoni "Poesie sensualmente appetibili", fonte per la drammaturgia elaborata da Lydia Biondi nel 2011, da cui è partito il progetto, dedicata poi a un vero e proprio ricettario, la nota opera di Pellegrino Artusi "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene", di cui nel 2020 ricorrono 200 anni dalla nascita. Il progetto vede infatti anche il patrocinio di Casa Artusi. Insomma, in tanti hanno riflettuto più o meno giocosamente sulle affinità tra due passioni che hanno innanzitutto caratteristiche assolutamente fisiche e chimiche. Cibo e eros hanno un chiaro comune denominatore: implicano l'idea del godimento.

Passione e fornelli: l'amore può accendersi in cucina?

Condividere la passione per il cibo, la sua preparazione e la sua degustazione, può senz'altro essere il solido punto di partenza per la condivisione di molto altro. Oltretutto la cucina, così come la vita di coppia, è prima di tutto un gioco di squadra!

È possibile sedurre con il cibo e quali sono i meccanismi che riesce ad innescare nell'altro? Sollecitare il gusto significa stimolare simultaneamente vari sensi: gusto, olfatto e vista. Il cibo innesca quindi in primis dei meccanismi fisici, tangibili, che mirano a sedurre (letteralmente "attrarre a sé"). Non direi quindi che il cibo può sedurre, quanto piuttosto che è uno strumento di seduzione per definizione.

Quale linguaggio erotico esprime il cibo? Possiamo parlare di un erotismo del gusto? Credo che esistano varie ricerche e indagini sul parallelo fra cibo ed erotismo, e sulla percezione che uomini e donne hanno della relazione fra le due cose. Di sicuro in tutte le culture del mondo esistono cibi considerati afrodisiaci, cioè in grado di aumentare la libido, come ad esempio peperoncino e ciocco-



lato per i sudamericani, radici e pinne di pesce per gli orientali, spezie come curry, ginger e curcuma per gli indiani. E l'atto stesso di mangiare può in effetti essere considerato erotico, per la capacità di coinvolgimento e appagamento dei sensi.

Condividere gusti e abitudini alimentari crea un coinvolgimento pari a quello della sessualità?

La condivisione del gusto, come del resto la condivisione di una qualsiasi forte passione, crea sempre un forte coinvolgimento. Ma il mangiare è legato alla convivialità ed è capace di creare un legame e una forma di gioiosa intimità anche al di fuori dell'ambito meramente sensuale/sessuale. Personalmente, credo che il rapporto con il cibo sia in primis personale, che sia il sintomo del rapporto che si ha con sé stessi. Non a caso alcune forme di disagio esistenziale e relazionale si manifestano come disagi alimentari (anoressia e bulimia). Insomma, il cibo è fondamentale non solo per l'esistenza, ma anche per la vita di relazione in generale e di coppia in particolare. Ha a che fare con una sfera molto intima e la mette in relazione diretta con il mondo esterno, esponendoci a forti sollecitazioni. La sessualità appartiene a buon diritto a questo ambito, non vi pare?

di Salvo Cagnazzo



SCUOLA DI CUCINA TU CHEF

Talento e passione diventano professione



Direttore
Anna Maria Palma

CORSI PROFESSIONALI

Chef in Cucina
Pasticcere
Pizzaiolo/Panificatore

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

La scuola di cucina TuChef è una realtà d'eccellenza per l'incontro, il confronto e la formazione di qualità, a tutti i livelli, per l'apprendimento dell'arte culinaria; un'Accademia composta da professionisti del mondo della ristorazione e della pasticceria dove tradizione e innovazione si incontrano attraverso una continua sperimentazione che valorizza il patrimonio culturale e gastronomico del nostro Paese, senza perdere di vista una visione internazionale della cucina contemporanea. I **corsi di formazione** sono coordinati da un team di formatori esperti e dedicati a professionisti, studenti o semplici amatori; percorsi strutturati pensati per apprendere le competenze di base o per l'acquisizione di percorsi di specializzazione.

CORSI AMATORIALI

CORSI SALUTE E BENESSERE

CORSI BAMBINI

INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO

DOCENTI IN ESCLUSIVA

STAGE GARANTITO



tuchef.academy

Scuola di cucina TuChef
Viale Battista Bardanzellu, 8 - 00155 Roma
(Metro B - Ponte Mammolo)
Tel. +39 06 97612957 - info@tuchef.academy

INTERVIEW

Alessio Guidi

Chef Scuola di cucina TuChef

6 CONSIGLI ANTI SPRECO PER MANGIARE ECO

**LO CHEF CI PROPONE
ALCUNE MINI-RICETTE
PER NON GETTARE
PATATE, INSALATE, CIPOLLOTTI E...**



Ogni anno buttiamo 36 kg di cibo nel cestino di casa. Uno spreco che vale 15 miliardi di euro. Un danno anche per l'ambiente perché quel cibo non consumato corrisponde a 24,5 milioni di tonnellate di CO2. Inoltre sono 1,3 miliardi di tonnellate gli alimenti che si perdono lungo la filiera, con cui si potrebbero sfamare quattro volte le 821 milioni persone che soffrono la fame nel mondo (Fao 2018), compresi i 43 milioni di cittadini che nell'Unione europea non possono permettersi un pasto completo. Occorre fare qualcosa partendo dal quotidiano e promuovendo una cultura che riutilizzi gli scarti e che azzeri, o quasi, ogni forma di spreco. Ne abbiamo parlato con Alessio Guidi, uno dei docenti della scuola di cucina TuChef a Roma, che ha voluto dare sei consigli per una cucina "eco e sostenibile" sia da un punto di vista economico che ambientale

1. Prendiamo i cipollotti freschi. Le foglie verdi le avremmo gettate, invece possiamo tagliarle a fettine sottili, rosolarle in padella e usarle per farci una frittata.
2. Quando sbucciamo le patate per farle arrosto, insieme alla buccia rimane sempre un po' di patata. Possiamo recuperarla facendo prima un soffritto di cipolla. Poi aggiungiamo le bucce, facciamolo soffriggere leggermente, aggiungiamo del pomodoro e portiamo a cottura. Si può servire il tutto su crostini di pane fritto.
3. Con l'insalata normalmente le foglie esterne, sempre più dure, le andremo a scartare. Possiamo tagliarle a listarelle e prepararci un risotto, utilizzando nell'acqua di cottura anche l'acqua di conserva della mozzarella. In questo modo il nostro risotto prenderà il sapore sia di lattuga che di mozzarella.
4. Alle zucchine troppo grandi normalmente togliamo la parte interna con i semi. Possiamo recuperarli facendo un soffritto di aglio, aggiungendo i semi di zucchine e del latte e portandolo a cottura. Una volta cotto si frulla il tutto fino ad ottenere una crema. Poi si cuoce la pasta, si salta con la crema e alla fine... una spolverata di lamelle di mandorle croccanti.
5. Se in dispensa abbiamo del pane rafferma possiamo recuperarlo in svariati modi. Per esempio

con le polpette cacio e ovo, bagnando il pane con l'acqua, strizzandolo e aggiungendovi pecorino e uova. Ricavatene delle polpette e frigatele in olio di semi. Servirle con salsa di pomodoro. E via allo spreco!

6. Un altro modo di recuperare il pane può essere con delle frittelle con uvetta e pinoli. Ammollate il pane con il latte, e strizzatelo senza sbriciolarlo troppo. Aggiungervi uvetta e pinoli tostati e uova. Otterrete un impasto abbastanza morbido. Aiutandovi con un cucchiaino versate il composto in olio bollente e frigate le frittelle, una volta scolate vanno passate nello zucchero. Ripartiamo dai piccoli/grandi recuperi/risparmi quotidiani e daremo una mano concreta alla lotta allo spreco degli alimenti.



di Salvo Cagnazzo



multiprint

ESPERIENZA AL TUO SERVIZIO

Dal 1987 nel cuore del Pigneto la **Tipografia Multiprint** è un punto di riferimento per tutte le esigenze di stampa digitale e offset.

Una lunga passione per il mondo della stampa che nasce dalla grande esperienza nella tipografia artigianale che si è evoluta verso le nuove esigenze del settore preservando pur sempre la grande cura ed esperienza nell'offerta di soluzioni grafiche complete per i professionisti del mondo della comunicazione.

Progetti grafici che nascono dalla consulenza tecnica e che si traducono in prodotti di qualità dove il rapporto costante con il cliente è sempre al centro del processo produttivo.

Un laboratorio in cui è possibile vedere crescere e prendere forma il proprio prodotto grafico; da grandi tirature a stampe veloci, lavorazioni speciali e stampe pregiate che si caratterizzano per prestazioni impareggiabili in termini economici e di resa.

pre stampa | stampa offset | stampa digitale | altri sistemi di stampa | allestimenti post-stampa

tipografiamultiprint.com

*La passione per la stampa d'altri tempi,
incontra le tecnologie più innovative.*

CONSUMO RESPONSABILE, ETICO E SOSTENIBILE; IL BUON CIBO E LE SCELTE "HEALTHY" ARRIVANO A CASA

Per festeggiare il primo compleanno della piattaforma Gioosto il "social e-commerce" multimarca Made in Italy, lo chef Alessandro Circiello ha preparato, ad Esposizioni, un menù speciale utilizzando alcuni prodotti solidali e sostenibili Gioosto. I piatti preparati dallo chef Circiello sono stati distribuiti da Foodmidable, il progetto di Bar Banqueting per il food delivery che collabora con Gioosto. Il progetto è stato presentato da Luca Raffele - Presidente di Gioosto: «La nostra è una forma di e-commerce sostenibile, nata con l'idea di promuovere e mettere insieme aziende che responsabilmente si occupano di vendere con un giusto prezzo e di produrre con un giusto rapporto con i lavoratori, ponendo un occhio al rapporto con l'ambiente. L'obiettivo è quello di creare anche delle reti all'interno del territorio, per ripensare anche una logistica innovativa e avvicinare questi prodotti al consumatore finale. Tutto questo sarà possibile anche grazie alla bellissima collaborazione instaurata con il servizio di delivery Foodmidable. In questo modo chi usufruisce di un'unica piattaforma, può avere diverse scelte a disposizione».

La scelta etica di Gioosto è stata spiegata dal suo cofondatore, Leonardo Becchetti: «Gioosto nasce dopo aver incontrato tantissime storie stupende di reinserimento sociale, sostenibilità ambientale e produttori che riuscivano a mettere insieme la qualità del prodotto e l'impatto sociale ambientale; da qui abbiamo desiderato essere loro partner, soprattutto per lanciare un'idea fondamentale: il mondo può cambiare, se noi votiamo con il portafoglio. Noi cittadini siamo, infatti, la domanda del mercato e non dobbiamo chiedere a qualcun'altro di risolvere i nostri problemi: possiamo risolverli con le nostre scelte mettendo insieme la qualità, la sostenibilità



ambientale e la tutela del lavoro. Dobbiamo coniugare i buoni prodotti con la capacità di cambiare le cose».

Andrea Azzarone - Amministratore unico di Bar Banqueting, società che sta sviluppando il progetto Foodmidable - ha parlato della collaborazione Gioosto - Foodmidable: «Questo progetto presentato dal gruppo Gioosto ci è piaciuto da subito. Con Foodmidable, infatti, abbiamo deciso di prendere le loro materie prime e trasformarle con il nostro chef Alessandro Circiello, in piatti pronti per la casa».

Nasce così il Menù Foodmidable HEALTHY & TASTY, un mix tra la classica cucina mediterranea e la cucina a colori ricca di gusto ma soprattutto salutare.

La filosofia e qualità dei prodotti Gioosto si allinea infatti perfettamente al concept di cucina salutare dello Chef Alessandro Circiello basato sul concetto di sostenibilità che, in Esposizioni, propone piatti innovativi nel rispetto della tradizione e della dieta mediterranea che utilizzano solo materie prime di stagione. Una scelta sempre più nell'ottica della sostenibilità che nel progetto Foodmidable arriva nelle case di tutti per un pranzo o una cena d'eccellenza che consente di vivere in qualsiasi luogo l'esperienza del Ristorante.

di Rosalucia Scannapieco

TI CUCINIAMO
PER LE FESTE...



FOODMIDABLE
CATERING AT HOME

SCEGLI,
ORDINA,
DEGUSTA!



Menù gourmet per le feste e non,
da scegliere online e ordinare.
Noi ti consigliamo, li prepariamo e
li portiamo dove vuoi.
A te non resta che **impiattarli, gustarli,**
e fare **una figura... da Chef stellato!**





www.cateringathome.it



06 31709909

Le Squisivoglie®

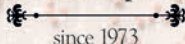
C'è più gusto a mangiar bene!



parola di SquisiChef



italian food experience



since 1973

Da oltre 40 anni Le Squisivoglie trasforma e confeziona i migliori prodotti della terra nazionali ed esteri. Presente nei migliori supermercati e ipermercati con olive, sottaceti, sottolio e prodotti vegetali porta in ogni casa il piacere della buona tavola.



Se i prodotti Le Squisivoglie non sono disponibili presso il tuo supermercato e ipermercato di fiducia **acquistali online su lesquisivoglie.com**

Entra nella **SquisiCommunity!** Clicca "Mi piace" sulla Pagina Facebook de Le Squisivoglie, scopri le tante iniziative dedicate ai followers e...

...come scaricare da Dicembre il

Il Ricendario
2021

lesquisivoglie.com



Le
Squisivoglie

presenta

Il Ricendario 2021

in collaborazione con

SCUOLA DI CUCINA
TU CHEF



RICENDARIO 2021

**AGGIUNGI
UN MESE A
TAVOLA!**

Il nostro paese nell'ultimo anno ha vissuto e sta vivendo numerose difficoltà e grandi cambiamenti dettati dalla pandemia da Coronavirus. La nostra realtà, la nostra quotidianità ci è stata portata via all'improvviso, in un anonimo giorno di inverno, ridisegnata con il solo obiettivo di proteggere la nostra salute e quella delle persone a cui vogliamo bene. Sono stati mesi difficili, mesi dove abbiamo imparato a convivere a stretto contatto con noi stessi, a conoscere lati profondi del nostro carattere; sono stati mesi di lontananza, mesi di abbracci negati e sogni fermi nel cassetto.

Il Natale, le festività quest'anno saranno diverse, e se in questi giorni di festa non ci saranno grandi tavolate con amici e parenti, cenoni, pomeriggi passati a giocare a carte con i racconti dei nostri nonni, non mancherà di certo la magia di questo meraviglioso periodo dell'anno. E non mancherà di certo la voglia di cucinare, che in tempo di quarantena, ha acquisito un nuovo significato, divenendo un modo per distrarsi e per tenere tutta la famiglia impegnata. Non è quindi sorprendente notare che il numero di ricette condivise sui social è in costante aumento, con foto di piatti sfiziosi a popolare il feed delle piattaforme social. È così che con il desiderio di dar vita

a qualcosa di unico e di speciale che è nato un progetto creativo e coinvolgente da parte di due realtà imprenditoriali dai forti valori e che da sempre dedicano grande attenzione ai propri clienti, followers e pubblico.

Lo staff de Le Squisivoglie, in collaborazione con la Scuola di Cucina TuChef e la preziosa presenza della sua direttrice didattica Anna Maria Palma, ha deciso di realizzare un'idea innovativa e divertente per stimolare la creatività in cucina con l'utilizzo dei prodotti Le Squisivoglie per vivere in ogni casa il piacere della buona tavola e ritrovare momenti di serenità dopo un anno intenso.

Per la realizzazione del progetto è stato proposto a dodici food blogger di diventare protagonisti del **RICENDARIO 2021... aggiungi un mese a tavola**; un calendario dove ogni mese sono state presentate ricette, in linea con la stagionalità dei prodotti. Ogni ricetta è stata accompagnata dai preziosi consigli della Chef Anna Maria Palma.

Un progetto nato dalla voglia di realizzare "qualcosa di speciale" che potrà accompagnarci nel corso del nuovo anno, fornendo di mese in mese, spunti e suggerimenti su ricette gustose da preparare magari in compagnia dei nostri bambini, della nostra famiglia e delle persone più care!

di Flavia Giordano

19

SPECIALE
CRONACA DIRETTA
ACCENDIAMO L'INFORMAZIONE

ESPOSIZIONI

TASTE THE ART OF FOOD

Esposizioni è

il suggestivo Ristorante e spazio eventi, al centro di Roma, inserito all'interno del complesso espositivo di Palazzo delle Esposizioni, dove qualità e ricerca gastronomica si uniscono ad un luogo dal patrimonio artistico e architettonico singolare; una struttura completamente in vetro dove di giorno la luce naturale si fonde alle trame marmoree e ai toni chiari dei materiali e la notte si smaterializza creando uno spettacolare "lanterna urbana".

Arredata con stile e design, in **Esposizioni** la tradizione culinaria del territorio e l'eccellenza delle proposte creative dello Chef Alessandro Circiello, si realizzano all'interno dell'elegante bistro per una pausa pranzo o una cena informale, senza trascurare il piacere di una cena gourmet sotto le stelle, nell'atmosfera unica del Ristorante al piano superiore.



Roma
Scalinata di Via Milano 9/a - traversa di Via Nazionale
Tel. +39 06 31709960 - Mobile +39 348 2811302
esposizioni.eu



CUCINA E BENESSERE

Alla base della nostra salute e del nostro benessere la colonna portante è il cibo

La giusta alimentazione, la qualità degli alimenti insieme allo stile di vita personale influiscono sullo stato di salute ed il benessere individuale e ne determinano gli andamenti. Feuerbach diceva “noi siamo ciò che mangiamo” ed è proprio così, la nostra salute psicofisica dipende per lo più da un'alimentazione corretta ed uno stile di vita sano.

Questi termini vengono spesso associati al dover rinunciare ai dolci, ai gusti tradizionali, alle prelibatezze della nonna. Mangiare sano per molti significa stare a dieta, adottare un regime alimentare ferreo, che non permette sgarri e non c'è niente di peggio che credere in questo. Mangiar sano, avere un'alimentazione corretta significa individuare e prendere consapevolezza di quali cibi possono far male al nostro corpo e quali invece possono farci star bene quando siamo a tavola migliorando la nostra salute, il nostro benessere.

Ecco quindi alcuni consigli per un'alimentazione sana e corretta:

- Inizia la giornata con una colazione sana e nutriente ogni mattina con alimenti come la frutta di stagione, farina d'avena, yogurt.
- Mangia poco ma spesso, dividi i pasti le porzioni piccole da mangiare ogni tre

ore. Inoltre, per le quantità, non c'è bisogno di pesare ogni ingrediente utilizzato nella preparazione dei vostri piatti, basta sapere che le verdure vanno consumate ad ogni pasto. Per la frutta serve fare attenzione in quanto ricca di zuccheri semplici e l'ideale sarebbe consumarne 2-3 porzioni al giorno.

- Scegli i giusti ingredienti integrando nella tua dieta i cibi caratteristici della dieta mediterranea come legumi, cereali integrali, verdura, frutta, spezie ed olio extra vergine d'oliva.
- Evita di consumare quantità abbondanti di sale e zuccheri semplici e tutti quei prodotti che ne sono ricchi.
- Consuma prodotti freschi, di stagione come frutta e verdura. Evita di mangiare i prodotti surgelati.

Queste sono solo alcune accortezze da seguire in cucina e a tavola. Non dimenticare mai di mettere passione nei piatti che prepari, decorali a tuo piacimento, rendili belli e saranno ancor più buoni sia per gli occhi che per il palato.

di Roberto Galuppi

Le Voilà[®]

banqueting



L'arte del Banqueting d'eccellenza si unisce ad un'idea di Catering che si caratterizza per una cucina contemporanea e innovativa in cui i sapori della tradizione si fondono con l'estro creativo della modernità. Le raffinate mise en place creano scenografie incantevoli ed esperienze uniche nelle splendide dimore storiche, ville, residenze d'epoca e location contemporanee scelte per le occasioni più importanti. Soluzioni innovative che, attraverso la cura di un concept, la sapiente regia e lo studio degli spazi, rendono di successo gli eventi più speciali.

*la tradizione del classico,
il passo creativo
della modernità*

levoilabanqueting.com - Tel. +39 06 4874377



EVENTI DI DISSEMINAZIONE DEL FESTIVAL



LA FESTA DEI CEREA LI
CERERE È IL MEDITERRANEO

Dal 5 al 30 Dicembre 2020 il Festival Cerealia la **festa dei cereali e del Mediterraneo**, **organizzato dalla M.Th.I.** dà vita, a Roma, a numerosi appuntamenti “disseminati” e dedicati ad un pubblico trasversale, tra arte e gastronomia: laboratori ludico-creativi dedicati al mondo creativo di Gianni Rodari; un workshop educativo sugli sprechi alimentari; il cooking lab per giovanissimi cuochi in erba con lo chef Renato Bernardi; video performance di Ricette in Versi e webinar per adolescenti. Il progetto Cerealia vincitore dell'Avviso Pubblico per la concessione di contributi economici ai programmi per l'anno 2020 condizionati dall'emergenza epidemiologica covid-19, ha ricevuto un contributo da parte di Roma Capitale - Dipartimento Attività Culturali e ha potuto godere dell'appoggio e della partnership di numerose associazioni ed enti di promozione culturale. In questi ultimi anni gli organizzatori del Festival hanno percepito la necessità di riuscire a raggiungere il pubblico più giovane prevedendo una serie di attività a loro dedicate. Coinvolgere le giovani generazioni è oggi essenziale non solo per formare il pubblico del futuro, tanto più in un momento come quello attuale, in cui le attività culturali rischiano di essere marginalizzate; non solo per educarli e formarli, ma perché avvicinarli alla conoscenza delle culture e delle scienze, al confronto con l'altro da sé, è vitale per il loro sviluppo quali individui e cittadini consapevoli, capaci di divenire nel futuro attori propositivi di cambiamento della società. Il Festival inaugura così con le attività laboratoriali ludico-creative de Il Mercante di Stelle presso il Parco Collina della Pace/Peppino Impastato, in collaborazione con Associazione di Volontariato Collina della Pace, a cura di Aziza Essa-

CEREA LIA

lek e Dino Ruggiero e con la collaborazione di Letizia Staccioli, dedicati al mondo creativo di Gianni Rodari ai 100 anni dalla nascita. **Lunedì 14 dicembre** il Centro di aggregazione giovanile Linkiostro ospita il workshop scientifico-educativo sul tema degli sprechi alimentari **#BeGoodSafeFood!** in collaborazione con l'Arciragazzi Comitato di Roma OdV e con la **FIDAF**. **Sabato 19 dicembre** ecco l'evento in diretta sul canale Facebook del Festival Cerealia **“Chef Trek Jr. Italy”**; un cooking lab per apprendisti chef tra i 10 e i 12 anni, con lo chef **Renato Bernardi** in collaborazione con l'Istituto Professionale Statale Maffeo Pantaleoni, da un progetto di Robert G. Seal. Tra gli appuntamenti più attesi, **domenica 27 Ricette in versi**. **Poesie sensualmente appetibili**, una video performance tra arte e cucina dedicata ai 200 anni di Pellegrino Artusi, in collaborazione con la scuola di cucina TuChef di Roma e con Park Hotel Villa Grazioli. La video performance visibile online sul canale Youtube M.Th.I. e del Festival Cerealia vede la partecipazione di numerosi artisti: con la drammaturgia di Lydia Biondi, ispirata all'antologia di gastronomie amoroze di Claudio Borgoni, ha la regia di Tomaso Thellung. Interpreti: Cristian Masi, Elisa Proietti, Caterina Misasi, Simone Bobini, Diana Forlani. Musiche a cura di Antonio Sorgi. Infine **dal 28 al 30 dicembre** - quattro webinar, **Adolescenza e Nutrienti**, presentati da adolescenti per gli adolescenti. I video saranno disponibili online sul sito **www.guidagenitori.it** e in seguito sul sito del Festival Cerealia. Anche quest'anno, nonostante la difficile situazione che il nostro Paese sta vivendo, il Festival ha offerto occasioni **d'interscambio culturale inter - transdisciplinare**, affrontando tematiche quali **l'alimentazione, l'ambiente, l'economia, il territorio e la dimensione sociale che sono per la nostra società i temi del futuro di tutti e in particolare delle nuove generazioni.**

di Roberto Galuppi

INTERVIEW

Alessio Specolizzi

Founder & CEO
MOTÌ - Exclusive Ballroom Centers

**SPAZIO ALLA CULTURA:
IN MOTÌ
EXCLUSIVE BALLROOM CENTERS
UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA
DELLE CULTURE DEL MONDO**



Nell'appuntamento di Cerealia "Ricette in Versi. Poesie sensualmente appetibili" si affronterà il legame tra cibo ed eros dove la seduzione passa anche per il cibo. E come per alcuni cibi, il tango - tra tutti i balli - è uno degli stili più sensuali per eccellenza dove i passi si fondono in una tensione di sguardi e di intesa in grado di stimolare la passione e accendere tutti i sensi, dalla vista all'olfatto, dal tatto fino all'udito, stimolato dalla musica. Ci racconti come in MOTÌ - Exclusive Ballroom Centers è possibile scoprire l'arte di questo ballo.

Indubbiamente il tango, figlio di un lirismo universale nutrito di sentimenti come la malinconia, la passione, la rabbia e la sensualità, nasce dall'incontro di culture e genti differenti. MOTÌ - Exclusive Ballroom Centers, propone un viaggio nel mondo del tango, caratterizzato non solo dalla musica e dal ballo, ma anche da stili di vita, tendenze e tradizioni lontane che hanno portato questo stile di comunicazione, corporea ed emotiva, ad affermarsi come bene culturale immateriale che personifica la diversità culturale ed il relativo dialogo civile, politico, economico e di sviluppo.

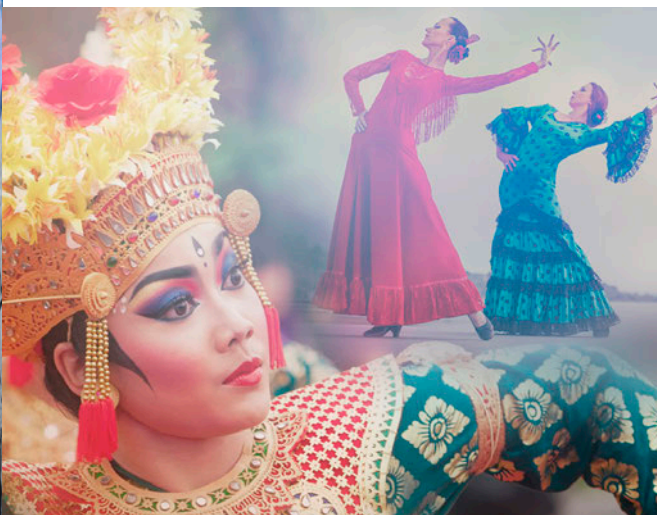
Il Progetto Moti Exclusive Ballroom Centers nasce con l'obiettivo di creare uno spazio d'incontro unico dove scoprire e immergersi nella cultura di un Paese attraverso, per prima cosa, il ballo, uno dei linguaggi artistici ed espressivi dall'alta valenza "sociale

e culturale". Ci racconti il progetto e la metodologia di insegnamento PRO-AM.

Il Progetto nasce dall'esigenza di creare un unico centro multiculturale dove ogni paese ed ogni cultura può divulgare, conservare e promuovere le proprie tradizioni tramite l'arte, il ballo e i sapori, dando così la possibilità di vivere in prima persona le varie tappe che hanno permesso di caratterizzare la cultura di ogni epoca, rendendola unica ed eccentrica. Il progetto MOTÌ si pone come motore di questo viaggio attraverso lo straordinario metodo PRO-AM, grazie al quale ogni amante della cultura, dell'arte e della convivialità, affiancato da una "personal guide", può immergersi nella cultura di un paese a 360° vivendo un viaggio luxury e, attraverso oltre 50 stili di ballo tradizionale, ripercorrere tradizioni e storie lontane.

Molti appuntamenti in Moti, saranno dedicati all'incontro, alla conoscenza, alla diffusione e alla condivisione di culture internazionali: puoi farci capire quali culture andremo a conoscere e in che modo?

All'interno di MOTÌ - Exclusive Ballroom Centers, varie saranno le culture presentate. Tra quelle millenarie e metropoli tecnologiche, siamo promotori di esperienze uniche toccando i quattro angoli del globo terrestre per assaporarne le fantastiche diversità. Serate culturali, fashion show e degustazioni leggeranno culture e tradizioni molto diverse tra di loro unite, come filo conduttore, dall'emo-



zione di fare vivere un'esperienza unica che possa lasciare a bocca aperta.

Moti è anche una luxury Location: chi entrerà in Moti che experience potrà vivere?

Lo scopo di MOTI è quello di fare vivere un viaggio esclusivo in una Luxury Location, sinonimo della fusione tra Oriente ed Occidente, dove ogni cultura incastona perfettamente le proprie caratteristiche in un giusto equilibrio artistico e sociale fatto d'arte, dipinti, costumi, tendenze e sapori lontani; un vero e proprio spazio multiculturale "Trade Promotional Center" (il primo in Italia) dove, piccole e grandi aziende, privati e Brand Internazionali, promuovono il loro prodotto con un'alta visibilità da parte di imprenditori italiani ed esteri ottenendo numerose opportunità di partnership e di scambio commerciale.

Quale sarà il rapporto di Moti con la cultura del cibo?

Il pezzo forte del progetto saranno i prodotti promossi all'interno del centro. Attraverso un'accurata ricerca dei sapori, Moti farà riscoprire ed esplorare i luoghi più disparati, assaporando ingredienti innovativi e sconosciuti, prodotti tipici, spezie sorprendenti, prodotti e sapori che sarebbe impossibile ad oggi provare. Tutto ciò grazie ad azioni di import - export dai vari paesi e ad un'accurata selezione dei sapori da parte della popolazione del posto. Dall'Europa all'Oriente, dalla Polinesia all'Argentina, dagli USA al Brasile

chiunque entri in MOTI e voglia "assaporare" una cultura mondiale potrà farlo comodamente seduto su una poltrona barocca.

Perchè avete scelto di collaborare con Cerealia?

Il Festival Cerealia e Moti sono legati entrambi da un obiettivo comune che è quello della valorizzazione della terra e delle culture autoctone; una celebrazione di usi e costumi che diventa occasione di interscambio culturale e intreccio tra ambiente, agricoltura, gastronomia, economia, commercio e dimensione sociale. Con il Progetto Spazio Cultura Moti realizza uno spazio d'incontro unico dove scoprire e immergersi nella cultura di un Paese attraverso il ballo, il cibo, la musica, l'arte che ospiteremo e dove la cultura saprà creare relazioni e favorire l'incontro.

di Rosalucia Scannapieco



motigroup.it

25

SPECIALE
CRONACA DIRETTA
ACCENDIAMO L'INFORMAZIONE

INTERVIEW

Andrea Sonnino

Presidente



FIDAF

Federazione Italiana Dottori in Agraria e Forestali

**#BEGOODSAFEFOOD
UN WORKSHOP
SCIENTIFICO-EDUCATIVO PER
NUOVE SOLUZIONI CONTRO
GLI SPRECHI ALIMENTARI**



Uno degli appuntamenti del Festival Cerealia #BeGoodSafeFood prevede un workshop scientifico-educativo partecipato sul tema degli sprechi alimentari che si svolge presso il Centro di aggregazione giovanile Linkiostro nato all'interno del Progetto #Libera il Futuro, in collaborazione con l'Arciragazzi Comitato di Roma OdV e la FIDAF - Federazione Italiana dei Dottori in Scienze Agrarie e Scienze Forestali. L'incontro che coinvolge i ragazzi de Linkiostro, ha delineato i percorsi che possono fare i governi, gli agricoltori, le ditte alimentari - e ciascuno di noi - per ridurre gli sprechi alimentari partendo dal manuale per ridurre l'impronta ecologica dello spreco di cibo Toolkit: Reducing the Food Wastage Footprint realizzato dalla FAO, in cui si definisce un fronte importante di azione per cercare di ridurre lo spreco di cibo, tra cui quello di sviluppare tecniche di raccolta, stoccaggio, trasformazione, trasporto e metodi di vendita al dettaglio migliori. La partecipazione degli agricoltori a cooperative o associazioni professionali può notevolmente contribuire a ridurre le perdite di cibo perché fa aumentare la loro conoscenza del mercato, consentendo una pianificazione più efficiente e un'economia di scala, facendo migliorare la loro capacità di commercializzare ciò che producono. Sul lato della vendita al dettaglio e dei consumatori, è altrettanto importante far crescere la consapevolezza del problema e di come prevenirlo. Le imprese - sia quelle che operano all'interno della catena alimentare, come altre con una grande "impronta alimentare" (grandi mense, per esempio) - possono effettuare verifiche per determinare come e perché sprecano il cibo ed identificare modi per ridurre il fenomeno. Anche le famiglie possono effettuare relati-

vamente semplici verifiche sui propri sprechi alimentari: cruciale una migliore comunicazione a tutti i livelli della catena di approvvigionamento alimentare affinché si possano trovare soluzioni per sviluppare mercati per i prodotti scartati dai dettaglianti, ma comunque buoni per il consumo e redistribuire le eccedenze alimentari di buona qualità a chi ne ha bisogno. Ne parliamo con Andrea Sonnino - Presidente della FIDAF - Federazione Italiana dei Dottori in Scienze Agrarie e Scienze Forestali.

Perché il tema dello spreco alimentare è importante e va affrontato nella vita di tutti i giorni?

Produrre cibo ha un costo in termini di risorse naturali: per produrre gli alimenti di cui ci nutriamo si deve comunque consumare suolo, acqua, energia, biodiversità e si deve emettere anidride carbonica o altri gas climalteranti. Purtroppo il sistema agroalimentare consuma risorse naturali ad un ritmo più rapido del ritmo a cui le stesse risorse naturali sono rigenerate. Questo significa che stiamo erodendo il nostro patrimonio di risorse naturali, compromettendo la possibilità delle generazioni future di produrre gli alimenti di cui necessitano. Stiamo quindi operando per rendere i sistemi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti meno impattante. Nel contempo però dobbiamo anche diminuire la pressione esercitata dalla domanda di alimenti. Eliminare - o almeno ridurre - lo spreco alimentare è un modo molto efficiente per ottenere questo risultato: ciò che non si produce non inquina, non consuma risorse, non impatta sull'ambiente. Il cibo sprecato in realtà impatta due volte: per essere prodotto e poi per essere smaltito come rifiuto. Meno spreco è quindi



uguale a meno danno all'ambiente. **In Europa si stima che finiscano nella spazzatura, ogni anno, ben 89 milioni di tonnellate di alimenti.**

Nella media dei Paesi sviluppati, i prodotti alimentari rappresentano il 30-40% del peso dei rifiuti e in media le famiglie gettano nella spazzatura dai 70 ai 96 Kg l'anno per ogni componente.

Anche il Parlamento Europeo ha chiesto agli stati membri di dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2025. A che punto siamo?

Siamo ancora lontani dagli obiettivi prefissati. Italia e Francia si sono dotate di una legislazione per promuovere la riduzione degli sprechi, ottenendo anche dei risultati apprezzabili, anche se gli obiettivi non sono ancora pienamente raggiunti. Altri Paesi sono meno avanzati.

Come comportarci per non buttare via cibo ancora commestibile e come è possibile ridurre lo spreco alimentare a casa?

Ci sono almeno tre accorgimenti che ognuno di noi può adottare: per prima cosa fare la spesa in modo intelligente, acquistando quanto si può ragionevolmente consumare prima della data di scadenza. In secondo luogo applicare la regola che gli anglosassoni chiamano FIFO o First In First Out, cioè consumare gli alimenti seguendo l'ordine temporale del loro acquisto: consumare subito ciò che è stato acquistato prima e dopo ciò che è stato acquistato dopo. Infine riciclare gli avanzati: ciò che non è stato mangiato a pranzo può spesso essere utilizzato per la cena, magari con qualche piccolo rimaneggiamento. Dopo tutto risparmiare cibo fa bene al pianeta, ma fa bene anche al nostro portafoglio.

Con quali tools e come si può divulgare questo importante argomento tra i giovani?

In genere i giovani sono molto sensibili alle problematiche ambientali e sono quindi molto recettivi al tema della riduzione di sprechi alimentari. I canali mediante i quali si può accrescere la loro consapevolezza sono molti: media classici, social media, influencer possono certamente interpretare un grande ruolo. La funzione centrale è però svolta dalla scuola che inizia fin dai gradi inferiori (scuola materna ed elementare) per continuare con l'istruzione secondaria e superiore.

Quali sono le loro risposte alle sollecitazioni?

L'aspetto positivo è che i giovani ed ancor più i giovanissimi sono dei testimonial di straordinaria efficacia: sono spesso i bambini a pretendere comportamenti di consumo consapevole nelle loro famiglie.

In conclusione qual è lo scenario che ci attende?

Credo che dimezzare lo spreco sia un obiettivo realistico, perché tutti ne hanno da guadagnare. Comportamenti consapevoli di consumo alimentare non hanno solamente un impatto positivo sull'ambiente e sulle risorse naturali, ma convergono a tutti. Possiamo inoltre aspettarci che ulteriori interventi possano migliorare il quadro normativo e rendere ancora più conveniente l'eliminazione degli sprechi alimentari. Infine anche la scienza e la tecnologia possono darci una mano: stanno comparando app che ci aiutano a non sprecare, packaging che prolunga la conservazione degli alimenti e altre innovazioni che agevoleranno un uso accorto degli alimenti.

di Flavia Giordano



PER FESTIVITÀ FOODMIDABLI

**SCEGLI,
ORDINA,
DEGUSTA!**

Ancora pochi giorni e anche il 2020 potrà essere archiviato negli scaffali della memoria. Un anno che ci ha costretto a rivedere e rivalutare in maniera profonda i nostri stili di vita a causa della diffusione del coronavirus. Anche se siamo ancora nel pieno dell'emergenza sanitaria e forse è ancora presto per fare dei bilanci, è evidente che la capacità di trovare soluzioni per non farsi travolgere da tutto ciò che sta accadendo è probabilmente l'aspetto più positivo che possiamo trarre da questo anno complesso. Non è stato facile trovare occasioni di sollievo in grado di scuoterci dal torpore e dall'ansia che ci hanno investito, ma tra quelle poche che ci sono state date probabilmente il piacere di cucinare e mangiare salgono di diritto su un podio virtuale.

È proprio così. Mangiare è uno dei più grandi piaceri della vita e mai come quest'anno ce ne siamo resi conto, perché il cibo non è solo nutrimento, ma anche benessere per la nostra mente e per l'umore che, il 2020, ha messo veramente a dura prova. Indubbiamente le restrizioni alle quali abbiamo dovuto attenerci hanno limitato in modo considerevole la possibilità di goderci della serata al ristorante per apprezzare del buon cibo, ed è proprio per questo che il mondo della ristorazione si è in qualche modo adattato alla situazione. Un notissimo detto afferma: "Se la montagna non va da Maometto, Maometto va alla montagna". Da una parte c'è il desiderio della gente di godersi la qualità e la varietà del cibo pre-

parato nei ristoranti e dall'altra la voglia ma anche la necessità dei ristoratori, di raggiungere questa platea di clienti che non possono recarsi nelle loro strutture.

Nell'incertezza causata dai continui interventi da parte delle istituzioni sulle regole di chiusura e aperture dei ristoranti e che ancora oggi non hanno ben chiaro come gestire le prossime festività, il popolo dei ristoratori non è rimasto a guardare come andrà a finire e ha incentivato fortemente una grande opportunità che non è stata penalizzata: quella del Food Delivery, ovvero la consegna a domicilio che è ormai diventata il new normal. La pandemia ha spinto infatti i gestori dei ristoranti a riconsiderare l'importanza del digitale, implementando enormemente la possibilità di portare la propria offerta culinaria nelle case degli italiani. Ancora di più ora che ci stiamo avvicinando al Natale e al Capodanno, date per le quali si era abituati ad andare a mangiare fuori.

Il Food Delivery sarà la vera novità per quanto riguarda le festività natalizie del 2020 e coinvolgerà tutta la categoria della ristorazione, dalle strutture più semplici a quelle stellate di alto livello e, citando il brand di una delle nuove realtà a Roma nell'ambito del Food Delivery Experience, le prossime festività dovranno essere "Foodmidabli" e con tante interessanti proposte di Catering at home con le quali l'esperienza e la professionalità di rinomati Chef, si materializzeranno attraverso menù personalizzabili di alta qualità direttamente nelle nostre case.

di Roberto Galuppi



RICETTE IN VERSI: POESIE SENSUALMENTE APPETIBILI, NELLO SCENARIO DEL PARK HOTEL VILLA GRAZIOLI

Il Park Hotel Villa Grazioli è un'antica villa cardinalizia situata in una posizione panoramica sul colle del Tuscolo vicino Frascati. Splendide sale affrescate e meravigliosi giardini affacciati su Roma sono gli spazi interni ideali per meeting e ricevimenti privati. La Villa si estende tutta intorno con un grande parco secolare dove, in occasione di eventi, gli ospiti hanno la possibilità di rilassarsi a contatto con la natura, in un contesto di tranquillità e di riservatezza, lontano dal caos cittadino.

Soggiornare al Park Hotel Villa Grazioli vuol dire non solo godere di una struttura esclusiva di altissimo prestigio, ma immergersi nella straordinaria ed affascinante storia di uno dei territori più rinomati e celebri che circondano la Capitale, ovvero quello dei Castelli Romani. Commissionata dal Cardinale Antonio Carafa nel 1580 è possibile ammirare al suo interno opere d'arte dei Maestri del XVI e XVII secolo. Durante il periodo di appartenenza al Cardinale Ottavio Acquaviva d'Aragona, vennero realizzate gran parte delle decorazioni pittoriche dei soffitti dei saloni del piano nobile. Altri mirabili interventi vennero commissionati durante il periodo di appartenenza della famiglia Odescalchi. Tra i nomi degli artisti che hanno contribuito nei secoli a rendere Villa Grazioli lo splendore che oggi possiamo ammirare, ricordiamo Agostino Ciampelli, Antonio Carracci e Giovanni Paolo Pannini. Scampata ai bombardamenti della II Guerra Mondiale, dal 1987, la società Villa Grazioli ne ha curato il restauro con passione e grande sforzo, facendola tornare al suo antico splendore restituendola al pubblico e creando il Park Hotel Villa Grazioli. La Villa è stata il set di alcune delle riprese dell'appuntamento di Cerealia Ricette in Versi: Poesie sensualmente appetibili la Video performance musical-culinaria dedicata ai 200 anni di Pellegrino Artusi con la Regia di Tomaso Thellung che sarà in onda sul canale Youtube di M.Th.I. e del Festival Cerealia. Park Hotel Villa Grazioli si trova in Via Umberto Pavoni 19 a Grottaferrata (RM). Per contattare il suo staff è possibile chiamare il numero +39 06 94540098 o scoprire gli ampi spazi interni ed esterni della Villa direttamente sul sito www.villagrazioli.com

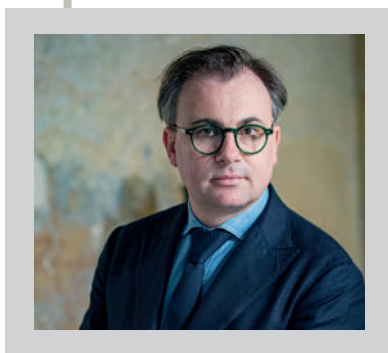
di Roberto Galuppi



INTERVIEW

Andrea Azzarone
Amministratore Unico
Bar Banqueting

**BAR BANQUETING
PERCHÈ PENSO CHE
NON ESISTA SVILUPPO
SE NON SOSTENIBILE**



Andrea Azzarone è l'Amministratore Unico della Bar Banqueting, una società che soddisfa, con professionalità, le sempre più complesse esigenze del mondo della ristorazione: dalla gestione di spazi ristoro, al banqueting, fino alla selezione, lavorazione e commercializzazione di prodotti di qualità per il settore del food & beverage.

Andrea rappresenta l'anima ed il cuore della Bar Banqueting e la sua costante spinta verso l'innovazione, in un settore dove la competizione è molto elevata.

Andrea Azzarone alla guida di Bar Banqueting, una società che è cresciuta in queste stagioni, in impegno e fatturato: ci può spiegare meglio di cosa Vi occupate?

La Bar Banqueting è un'azienda che opera nel campo della ristorazione, racchiudendo in sé brand leader nell'organizzazione di eventi di banqueting e catering d'eccellenza, nella creazione e gestione di Caffetterie e punti ristoro e in ogni ambito legato al food & beverage, operando da sempre nel rispetto dei valori della qualità e della tradizione di gusto e sapori.

Ne avete fatta di strada per arrivare fin qui. Quali sono le sue considerazioni anche in relazione al recente periodo contrassegnato dalle misure di contenimento al contagio da Covid-19?

Per arrivare fin qui abbiamo lavorato tanto. Sfortunatamente il periodo attuale sta fortemente penalizzando tutte quelle aziende che lavorano nell'ambito della ristorazione. È stata una brutta sorpresa, nessuno l'aveva prevista, né del resto avrebbe potuto. Riponiamo le nostre speranze nella prossima campagna vaccinale per tornare tutti alle vecchie interazioni personali.

Perché la scelta di sposare alcune iniziative, tra cui "Fai la differenza, c'è... il Festival della sostenibilità", il Progetto Virtù e Cerealia, che parlano di sviluppo sostenibile, recupero della

tradizione culinaria?

Perché penso non esista sviluppo se non sostenibile. Ci troviamo in un periodo storico decisivo per le scelte ambientali e dovremmo sentircene tutti la responsabilità. Personalmente penso ogni giorno a mia figlia piccola e al mondo che le lasceremo, ne sento la responsabilità morale.

In uno degli ultimi appuntamenti del Re Cook Show che si è svolto ad Esposizioni prima delle ultime disposizioni del DPCM, i vostri Chef hanno recuperato i piatti della tradizione e li hanno reinterpretati: perché?

I nostri Chef ritengono che nella tradizione culinaria del nostro paese ci sia tanto da recuperare e chiaramente questa è anche la mia opinione. Tuttavia il nostro lavoro non consiste nella semplice riedizione di queste pietanze, ma in una vera e propria reinterpretazione.

Anche all'interno di Palazzo Brancaccio avete recuperato un importante spazio d'arte per farlo a disposizione di una Capitale, Roma, che ha bisogno di location innovative, all'altezza dei grandi spazi europei dedicati alla cultura: può parlarci del progetto Spazio Field?

Come ogni spazio d'arte e cultura anche Spazio Field purtroppo in questo momento è chiuso a causa delle misure di contenimento al contagio da Covid-19, ma presto potrà aprire i battenti e tornare ad essere uno spazio a disposizione dei romani. Lo spazio sorge al primo piano di Palazzo Brancaccio, proprio un piano sotto ai Saloni. Sarà uno spazio espositivo poliedrico all'altezza degli spazi espositivi delle altre capitali europee. Nei nostri intenti non ci limiteremo ad esporre arte, ma vogliamo creare uno spazio in grado di favorire la produzione di arte e cultura.

di Stefano Bernardini

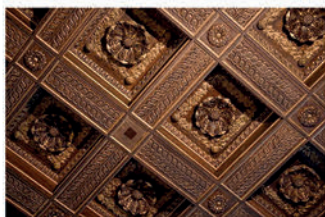
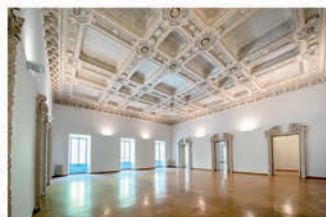


SPAZIO FIELD

-
PALAZZO
BRANCACCIO

Spazio Field è il nuovo spazio eventi e polo espositivo inserito nella suggestiva cornice di Palazzo Brancaccio, risultato di uno straordinario intervento di recupero e riqualificazione architettonica dove arte moderna e contemporanea, cultura e storia rivivono nel cuore di Roma.

Attraverso il Progetto Cultura, Palazzo Brancaccio accoglie la nuova area espositiva e di produzione artistica **Spazio Field**, che concede su richiesta le proprie sale per eventi esclusivi, ravvivando così la tradizione di accogliere nei saloni incontri culturali e artistici che hanno definito il raffinato stile di questa residenza storica. Oggi **Spazio Field** è la più suggestiva esperienza culturale dove realizzare eventi di grande spessore culturale, oltre a 1800 metri quadri disponibili per iniziative che prevedono servizi professionali e di ristorazione di alto livello.



Spazio Field | Via Merulana, 248 - 00185 Roma
telefono | +39 06 4873177
e-mail | venuehire@spaziofield.com

presto online palazzobrancaccio.art



TI CUCINIAMO PER LE FESTE...



FOODMIDABLE
CATERING AT HOME

**SCEGLI,
ORDINA,
DEGUSTA!**

Menù gourmet per le feste e non,
da scegliere online e ordinare.
Noi ti consigliamo, li prepariamo e
li portiamo dove vuoi.
A te non resta che **impiattarli, gustarli,**
e fare **una figura... da Chef stellato!**

www.cateringathome.it



06 31709909

