Food is Culture a Cheese: and the winner is…

Autore : Redazione

Data : 22 Settembre 2019

All'evento internazionale di Bra (CN) annunciati i vincitori del *contest* dedicato ai cuochi e molte iniziative in programma

Riceviamo e pubblichiamo.

Nell'ambito del progetto *Food is Culture*, promosso da Slow Food in *partnership* con altre quattro organizzazioni europee, sono molte le iniziative organizzate durante l'evento internazionale dedicato al mondo del latte e dei formaggi, a Bra (CN) fino al 23 settembre.
Parlare di cibo implica anche narrare le mille relazioni che da esso derivano. Relazioni con paesi lontani, con nuove case e con le persone incontrate lungo la strada. Quale modo migliore per approfondirle se non affidarsi a veri e propri Libri Viventi, dove i volumi sono donne e uomini in carne e ossa pronti a raccontarsi?

Seduti l’uno di fronte all'altro, tutti i giorni in Via Audisio 5 nel Cortile di Slow Food Editore, il visitatore e i migranti provenienti da Siria, Somalia, Perù, Haiti e Serbia hanno a *Cheese* un’occasione per dialogare e confrontarsi senza barriere sulle proprie tradizioni culinarie e i percorsi di vita. Un'esperienza unica di incontro per favorire una maggiore comprensione della diversità e della coesione sociale, affrontando i temi della migrazione, dell’identità e dell'intercultura.

In occasione del lancio della mostra internazionale simbolo del progetto dedicata all'Arca del Gusto e alla tutela della biodiversità, esposta a Stoccolma e che sta continuando il suo viaggio nei musei europei, è stato lanciato un contest dedicato ai cuochi svedesi e italiani. A loro si è chiesto di contribuire alla salvaguardia e alla promozione del patrimonio culturale gastronomico attraverso l'elaborazione di ricette ispirate all'Anno europeo del patrimonio culturale e all'opera di Slow Food a tutela della biodiversità.

Gli *chef* che hanno aderito hanno proposto ricette a base di cibi tradizionali, dando priorità all'Arca del Gusto, ai Presìdi Slow Food e ai prodotti migranti, per raccontare e valorizzare le storie dei produttori locali.

Siamo lieti di annunciare che il primo classificato è Lena Flaten, del ristorante Flammans Skafferi di Storlien in Svezia, proponendo il il Taco tipo Jämtland con fagioli, funghi leccini e formaggio di capra grigliato servito con una salsa di uva spina con peperoncini dolci. Al cuore della sua attività il rapporto con i produttori locali, che rendono i piatti così veri e unici.

Al secondo posto Gianmarco Annulli del ristorante Il Grillo è Buoncantore di Chiusi, in Toscana. A farlo salire sul podio un semifreddo di pappa al pomodoro canestrino, crudità di gambero *killer* marinato alla lippia e olio minuta di Chiusi su crema di aglione della Chiana. Il ristorante fa parte dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi, predilige produttori locali, valorizzandone la stagionalità. Tali prodotti sono alla base per una cucina tradizionale, reinterpretata con un pizzico di fantasia.

Al terzo posto Alessandro Giuliani, de Il Pino Grande in Puglia. Parte dell’Alleanza dei Cuochi, Alessandro ha voluto rappresentare la sua regione proponendo la capra garganica al fico mandorlato con lampascioni al miele e grappa.

La *chef* Lena Flaten avrà la possibilità di partecipare a una Masterclass a Cracovia, parte del programma di eventi per celebrare la città Capitale Europea della Cultura Gastronomica 2019. In questa occasione la *chef* preparerà una cena a quattro mani in collaborazione con un cuoco polacco. Le tre ricette vincitrici saranno inoltre inserite nella mostra e continueranno il loro viaggio in Europa.

Le ricette sono state valutate da una giuria formata da Rossana Bettinelli - Europa Nostra, Martin Ragnar - Ricercatore svedese ed esperto di cibo e due esperti Slow Food, responsabili dei progetti Arca del Gusto e Alleanza dei Cuochi.

Cheese è anche l’occasione per inaugurare ufficialmente L’Arca del Gusto va a scuola, le attività per imparare a scoprire il proprio territorio e i prodotti tradizionali organizzate a partire da ottobre in 30 scuole primarie italiane, 10 croate e 10 serbe. Le scuole aderenti riceveranno un *kit* che comprende un racconto da leggere in classe e alcune simpatiche attività didattiche.

Tra queste una scatola sensoriale per indovinare i prodotti semplicemente toccandoli, un gioco per capire insieme quanti km e quali mezzi di trasporto devono prendere i prodotti per arrivare fino alla nostra tavola, il *memory* degli eroi del cibo, produttori, cuochi e trasformatori, e le schede sensoriali per capire come distinguere insieme le sfumature di sapori racchiuse dentro una mela.

Starà poi alle classi decidere quale prodotto candidare sull'Arca del Gusto per salvarlo dall'estinzione e trovare una ricetta per valorizzarlo. Le ricette più significative saranno annunciate a dicembre e entreranno

a far parte della mostra itinerante.

Il progetto *Food is Culture* mira a sensibilizzare i cittadini europei sull'importanza del patrimonio alimentare per esprimere la loro appartenenza all'Europa e per comprendere meglio la ricchezza e l'unicità della diversità culturale europea. È fondamentale che tutti prestiamo maggiore attenzione alla salvaguardia e alla promozione del nostro patrimonio alimentare. Slow Food lavora da anni su questo tema, catalogando nell'Arca del Gusto i prodotti che nel mondo intero rischiano di scomparire.

Il progetto *Food is Culture* è promosso da Slow Food in *partnership* con Kinookus, Transpond AB, Nova Iskra Creative Hub e Europa Nostra e finanziato dal programma europeo Creative Europe, con il contributo della Fondazione italiana CRC di Cuneo. Slow Food ringrazia Inalpi per il sostegno offerto alle attività migranti a Cheese 2019.

Cheese è organizzata con il sostegno di Regione Piemonte, il contributo dell'Unione Europea, di Fondazione CRT e Fondazione CRC e gli Official Partner: Agugiaro&Figna Molini, BBBell, Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP e Consorzio della Ricotta di Bufala Campana DOP, CR Bra, Egea, Lurisia, Parmigiano Reggiano, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy, Reale Mutua.

Cheese è un evento a ingresso libero, buon divertimento!