



Ministero dell'Istruzione

Istituto Statale di Istruzione Superiore "Guido Galli"

Via Mauro Gavazzoni, 37 – 24125 Bergamo (BG) - ☎ +39 035 319338 - Cod. Mecc. BGIS03800B

PEC: bgis03800b@pec.istruzione.it - PEO : bgis03800b@istruzione.it -

Cir. n. 375

Bergamo, 09 maggio 2022

**ALLE FAMIGLIE E AGLI STUDENTI
DELLE CLASSI QUARTE E QUINTE DELL'IP ALBERGHIERO
AI DOCENTI
AL PERSONALE ATA
AL DSGA**

OGGETTO: Convegno “La Gastronomia tra Identità, Cultura, Sostenibilità”

Con la presente si informa che il giorno 10 maggio 2022 ore 10:00-11:30 si terrà un convegno sul tema “Gastronomia tra Identità, Cultura, Sostenibilità”, in cui interverranno:

- John Regefalk, docente, ricercatore gastronomico presso il Basque Culinary Center e
- Eliana Liotta, scrittrice, giornalista, docente universitaria, autrice del libro “**il cibo che ci salverà**”.

L'evento, che si svolgerà da remoto, è rivolto agli studenti delle classi quarte e quinte dell'Istituto Alberghiero.

Di seguito si comunica il link per partecipare all'evento: <https://meet.google.com/emc-zitu-cbt>

La referente
Prof.ssa Maria Pignataro

Il Dirigente Scolastico
dott. Brizio Luigi Campanelli
Firma autografa sostituita da indicazione a mezzo
stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2, D.Lgs. n. 39/93

In allegato:

- **materiali di approfondimento**
- **locandina dell'evento**

Cod. Univoco fatt. elettronica: UF253S – Codice IPA: isis_016
Cod. Fisc. 80028780163 - IBAN Banca: IT78U0569611102 000002597X17 -
 <http://www.istitutoguidogalli.edu.it>



Sebastian: si inaugura l'università della gastronomia



Il **BCC (Basque Culinary Centre, Centro Culinario Basco)** ha inaugurato oggi a San Sebastián e alla presenza dei Principi delle Asturie, del *lehendakari* (Presidente della comunità autonoma dei Paesi Baschi, *ndr*) e della Presidentessa del Parlamento Basco.

Alla cerimonia di inaugurazione del Centro hanno partecipato anche numerosi tra i **più quotati chef spagnoli e mondiali** (tra cui Berasategui, Arzak, Arguiñano).



Il progetto del BCC parte da lontano, dal 2007, quando l'Università di Mondragòn decise di appoggiarsi alla sapienza degli chef baschi, cultori di una **tradizione gastronomica radicata al territorio** e consapevoli del fatto che questa tradizione avesse bisogno di un punto di riferimento importante. La scelta di creare il centro

a **San Sebastìan** non è stata di certo casuale: è una città ricchissima dal punto di vista culinario, che vanta non solo un turismo gastronomico attivo durante tutto l'anno, ma è anche **la città con il maggior numero di stelle Michelin**.

Il Centro sorge nel **Parco Tecnologico di Miramòn**, su un terreno donato dal comune di San Sebastìan. Per la realizzazione architettonica i progettisti si sono affidati ad uno studio di giovani architetti locali (il Vaumm), che hanno saputo valorizzare sia il territorio che il Centro.

Il BCC si innalza infatti su un leggero dislivello, sapientemente sfruttato dagli architetti per realizzare **un edificio a cinque piani perfettamente inserito nel panorama** del territorio. La realizzazione (durata 22 mesi) ha permesso di creare un edificio di **12.000mq** a forma di "U", i cui due blocchi saranno divisi internamente, dando così la possibilità ai docenti di dividere le sezioni di teoria da quelle di pratica.

Il BCC si presenta come un **Centro "pioneristico"**, all'avanguardia nella preparazione del personale che vive del mondo gastronomico: non solo chef, ma direttori di sala, imprenditori del settore, ricercatori.

Il direttore Joxe Maria Aizega spiega come "Lo scopo del centro sia quello di elevare il mondo della gastronomia, per farlo conoscere in ogni suo settore. Il nostro obiettivo – prosegue – è quello di far uscire dal centro tra quattro anni dei professionisti nell'arte culinaria e gastronomica".

I primi studenti del BCC hanno dovuto superare tre mesi di selezione e prove, ma in 56 (23 Baschi e 27 di altre Comunità) inaugureranno il primo anno accademico di questa particolare Università: le selezioni sono state dure, e nelle prove si sono valutate le motivazioni personali, ma anche la conoscenza di lingue straniere e diversi test attitudinali.



"E' chiara – continua Aizega – la responsabilità storica che i primi allievi portano con se: ci troviamo di fronte alla prima generazione di chef (e non), che esce da un livello educativo superiore.

Questa università – continua – sarà in grado di **formare figure professionali di alto livello**, e la preparazione culminerà con un "Master in Innovazione e Gestione dei Ristoranti", che è già attivo dallo scorso anno (tenutosi in altro luogo, n.d.t) e che ha avuto un 50% di presenza di allievi stranieri". Le domande per il prossimo anno sono già 400, nonostante il costo per la frequenza sia di 8.000 euro l'anno. Il BCC nasce e si radica – ed è sottolineato più volte dal direttore – con una vocazione internazionale, portata avanti anche al Consiglio dell'Università, **presieduto da Ferràn Adrià** e integrato da personaggi di rilievo nel mondo dell'arte culinaria, come **Michel Bras** (francese), **Renè Redzepi** (danese) **Gastòn Acurio** (peruviano), **Heston Blumenthal** (inglese), **Massimo Bottura** (italiano), **Alex Atala** (brasiliano) **Dan Barber** (staunitense) e **Yukio Hattori** (giapponese). Ognuno di loro è ambasciatore di una cultura e di un'arte unica che verrà proposta nel BCC.

Lo scorso anno i "magnifici nove" si sono incontrati a Lima per redigere la "Carta dello chef del futuro".

La prossima riunione è prevista a Tokio.

Ecco il sito del BBC:

http://bculinary.com/public_home/ctrl_home.php

A cura di Diletta Fraizzoli

Dal Noma a Metamorfosi, John Regefalk è il globetrotter della cucina

Lo chef svedese, con un trascorso nel ristorante di René Redzepi ed esperienze in Portogallo e Giappone, è protagonista da dicembre scorso di una web serie dal titolo "Chef... con 1 euro" sul sito di Real Time tv



Lo chef **John Regefalk** è nato a Skåne Tranås, un piccolo paesino nel sud della Svezia. E' arrivato in Italia dopo diversi anni di esperienze nelle cucine della Svezia, passando per la Danimarca, il **Portogallo e il Giappone**. Ciò che lo ha portato nel **Bel Paese** è il suo grande amore per la cucina: qui per i primi 3 mesi ha girato, zaino in spalla, l'intero stivale assaggiando piatti della tradizione munito solo di pochi soldi e grande curiosità. Stabilito a Roma ha lavorato prima al ristorante **Antico Arco** e poi al ristorante **Metamorfosi**, dove lavora tuttora come sous chef. Dallo scorso dicembre ha una web serie dal titolo "Chef... con 1 euro" sul sito di Real Time tv, dove propone ricette semplici, gustose e con qualche chicca da chef stellato.

Quando hai capito che la cucina sarebbe stato il tuo futuro?

*"In realtà è stato molto graduale. Ho iniziato come lavapiatti e sinceramente non credevo sarei diventato uno chef. **Ciò che mi ha spinto a seguire la strada culinaria** e a diventare chef è stata la scoperta della passione, dell'energia e dell'ambizione che esiste in questo lavoro. Non ho fatto scuole o corsi, ma lavorando in diversi posti, e con molta determinazione, sono arrivato a sentirmi "a casa" in cucina. Questa è un luogo molto particolare, un ambiente molto tosto, se uno non ha la passione non riesce mai a dare quello che la cucina richiede da te. Orari,*



stress, stanchezza, studi...'

Qual è l'esperienza più significativa che hai fatto durante la tua carriera?

*"Senza dubbio il **Noma di René Redzepi**. Qui ho appreso una grandissima tecnica, il rispetto per la gerarchia e ho capito quanto importante e indispensabile siano la disciplina e la precisione. Ho capito l'importanza del lavoro di squadra ma soprattutto ho imparato modi insoliti/nuovi/diversi per utilizzare ingredienti soliti".*

Un esempio?

*"Bhè prendiamo le fragole: siamo abituati a mangiarle mature e dolci, le vogliamo di un rosso intenso un concentrato di zuccheri e succosità. Ma se invece le usassimo acerbe, verdi, quasi bianche, dure, acidule? La loro croccantezza ed estrema acidità erbacea ci fa pensare a tutt'altro che una fragola, quasi **una fetta di limone scandinava**, per condire e regalare freschezza ad un piatto".*

Nella web serie di Real Time cucini piatti con solo un euro, qual è il "segreto" per spendere poco e mangiare bene anche a casa?

*"Per me, ma credo per la maggior parte di quelli che fanno il mio lavoro, **utilizzare prodotti di stagione rappresenta il miglior modo di mangiare bene**. Gli ingredienti se sono di stagione costano anche meno e quindi è possibile spendere poco senza rinunciare al sapore".*

Quali sono le caratteristiche della tua cucina?

*"**La mia è una cucina contemporanea**, mi piace presentare gli ingredienti con massimo rispetto per ognuno di loro ed in un contesto naturale, a volte magari trasformandoli, ma senza nulla togliere del loro gusto. Le cose più semplici sono quelle che stupiscono di più".*

Cos'è che non manca mai nella tua cucina?

*"La componente che non manca mai è la nota acida, **mi piace molto regalare ai miei piatti una caratteristica acidula** che bilancia note dolci e saporite, dona oscillazioni sul palato e aumenta la freschezza. Nelle mie preparazioni non manca mai la voglia di raccontare qualcosa attraverso il piatto - un ricordo, un sapore dimenticato, un viaggio, un'emozione"*

Quanto peso hanno le tue origini nella tua cucina?

*"**Ormai la mia cucina ha influenze di tutto il mondo**, ma le mie origini si rivelano in dettagli come i contrasti dolce-salato che noi svedesi amiamo molto, nelle marinature e nelle affumicature della carne e del pesce e negli abbinamenti insoliti. Penso però che si noti l'impronta scandinava soprattutto nel pane che preparo – uso lievito madre, semi di diversi tipi, cereali integrali, segale, grano saraceno ecc".*



Noi italiani conosciamo poco la cucina svedese, raccontacela un po'.

*"Nella lingua svedese esiste un'unica parola, "husmanskost", che racchiude in sé il significato di **"piatti della tradizione"**: preparazioni semplici, gustose e spesso sostanziose fatte con ingredienti locali.*

Nella sua forma originale è una cucina abbastanza pesante, adatta a un popolo di contadini abituati a lavorare in un clima freddo. Le pietanze sono spesso piatti unici con carne o pesce, contorni e salsa, tutto presentato insieme".

Il cibo che ci salverà



Esiste un cibo che è allo stesso tempo gentile con il corpo e con il pianeta. È un cibo intelligente, adatto all'Antropocene, l'epoca in cui viviamo e dove sono gli esseri umani a influenzare gli eventi della natura. *Il cibo che ci salverà*, il nuovo libro di Eliana Liotta, dimostra quanto sia indispensabile una svolta ecologica a tavola per aiutare la terra e la salute. Per salvare l'ambiente non basta più andare in giro in bici, comprare un'auto ibrida e ricordarsi di spegnere le luci. Non è sufficiente pensare solo a petrolio e carbone. Come avverte l'ONU, il riscaldamento globale non potrà arrestarsi senza modificare il sistema alimentare, da cui dipende un terzo delle emissioni di gas serra, responsabili dell'aumento delle temperature. L'aspetto straordinario è che i pranzi e le cene invocati per frenare l'inquinamento e il clima impazzito sono esattamente gli stessi che proteggono la salute e che potenziano il sistema immunitario. Tendiamo a dimenticarcene: siamo parte del tutto.

In questo saggio l'autrice presenta per la prima volta una riflessione che parte da un approccio scientifico duplice, ecologico e nutrizionale, con la consulenza dello European Institute on Economics and the Environment (Istituto europeo per l'economia e l'ambiente) e del Progetto EAT della Fondazione Gruppo San Donato.

Cinque le diete proposte, sia ecocarnivore sia vegetali, capaci di mitigare le emissioni inquinanti e di migliorare la linea e la nostra salute. Centinaia le risposte offerte alle curiosità sull'impatto degli alimenti, dagli allevamenti intensivi alla pesca, dalla coltivazione dell'avocado ai prototipi di bistecca sintetica. Siamo quello che mangiamo e quello che mangiamo può cambiare il mondo.

Questo libro ha il contributo scientifico dello European Institute on Economics and the Environment (EIEE, Istituto europeo per l'economia e l'ambiente), diretto da Massimo Tavoni, e del Progetto EAT – Alimentazione sostenibile della Fondazione Gruppo San Donato, presieduta da Gilda Gastaldi.

Eliana Liotta



Eliana Liotta è giornalista e autrice di best seller come *La dieta Smartfood*, tradotta in oltre 20 Paesi. Per la nave di teseo ha pubblicato *L'età non è uguale per tutti*, *Prove di felicità* e *La rivolta della natura*. Nel 2020 ha vinto il premio Montale per la saggistica, il riconoscimento *Vivere a spreco zero* e il premio Giuditta. Sul *Corriere della Sera* firma due rubriche settimanali: una su *Corriere Salute* e una su *Io Donna*. È la vicepresidente del Teatro Dal verme di Milano.

LA GASTRONOMIA TRA IDENTITA', CULTURA E SOSTENIBILITA'

Istituto Guido Galli-Vittorio Cerea Academy

10 maggio 2022, ore 10,00



INTERVENTI

Brizio Campanelli, dirigente scolastico

John Regefalk, ricercatore gastronomico

Basque CulinaryCenter

Eliana Liotta, scrittrice, giornalista

