



ANDID
ASSOCIAZIONE
NAZIONALE
DIETISTI

LIFEGATE

**CUCINA
LA SALUTE
CON GUSTO**



Cucina la Salute con Gusto, un progetto maturo

Prosegue il progetto portavoce dei valori di EXPO 2015, lanciato lo scorso anno da APCI, Andid, LifeGate e sostenuto da un team di aziende.

Gusto, Salute e Sostenibilità ancora al centro di un percorso che vuole portare la cultura della cucina italiana nel mondo.

#cucinasalutecongusto

Mantova, 21 ottobre 2016 – Nella splendida sede di Palazzo Te, a Mantova, si taglia il nastro della seconda edizione di **“Cucina La Salute con Gusto”**, progetto nato da un’idea di Ballarini, con la collaborazione di tre prestigiose associazioni, APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani, Andid – Associazione Nazionale Dietisti e LifeGate, con il supporto di note aziende nazionali e internazionali (*Granarolo, Molino Pasini, Fratelli Carli, Orogel, Pomi, Chemours, Staub e Zwilling*). Lanciato nel corso del 2015, abbracciando i valori di EXPO, il progetto si pone l’ambizioso obiettivo di formare ed educare sul tema di una cucina gustosa, salutare e sostenibile.

Nel corso della prima edizione **“Cucina La Salute con Gusto”** ha avuto la sua punta di diamante nella pubblicazione di un ricettario regionale, attraverso il quale cuochi, dietisti ed esperti di sostenibilità hanno riproposto ricette della tradizione italiana in una chiave più adatta al gusto attuale, al rispetto della salute e della sostenibilità del piatto. Un grande successo che ha convinto i partner del progetto a proseguire con un impegno di respiro ancora più ampio.

Nel corso del 2016 e nel 2017 **“Cucina la Salute con Gusto”** entrerà a pieno titolo nel mondo dell’educazione e della formazione scolastica. La scelta di Mantova per la prima presentazione del progetto non è casuale. La città lombarda, Capitale italiana della cultura 2016 e regione europea della gastronomia 2017, ospita a pieno titolo un progetto come questo che ha delle forti connotazioni culturali. La cucina, come hanno spiegato i relatori della giornata, è espressione della cultura di un popolo, delle sue radici e della sua storia. Attraverso ingredienti e piatti si racconta una storia, che muta nel tempo, ma che è sempre simbolo del percorso di un popolo. La degustazione della giornata ha previsto anche l’assaggio di piatti tipici della cucina mantovana preparati dallo chef Marco Antoniazzi, di Antoniazzi Pasticceria e Banqueting.

Di particolare rilievo la partecipazione del Maestro Gualtiero Marchesi, che ha dichiarato: “Sono felice che il termine cucina sia messo in relazione con salute, perché l’unico vero scopo, la sola responsabilità, del cuoco è quella di fare salute. Ci riesce se è guidato dal rispetto della materia prima e dalla conoscenza delle tecniche e degli strumenti di cottura. Fai in modo che il cibo sia la tua medicina, diceva Ippocrate”.

Il progetto nel dettaglio

Il progetto realizzato per il 2016/2017 prevede l'ingresso di **"Cucina la Salute con Gusto"** negli Istituti alberghieri, luogo in cui si formano i futuri chef che dovranno sempre più avere nel proprio bagaglio formativo le tre parole chiave: gusto, salute e sostenibilità. APCI ha selezionato 7 tra i migliori Istituti alberghieri italiani, effettuando una valutazione capillare su tutto il territorio. Le 7 scuole prescelte, nel corso dell'anno scolastico 2016/2017, saranno protagoniste di altrettante Academy di Cucina. Agli studenti dell'ultimo anno di corso verrà chiesto di preparare 3 ricette del territorio, che rispettino i valori del progetto. Insieme ai cuochi di APCI e ai dietisti di ANDID e con la supervisione di LifeGate, nel corso delle Academy, le ricette verranno migliorate in base ai principi di gusto, salute e sostenibilità. Tra queste tre, una dovrà essere vegetariana e una dovrà rappresentare un piatto unico facendo attenzione al corretto e completo apporto di nutrienti. Per ogni scuola verranno selezionate le 3 ricette migliori, per un totale di 21 ricette che formeranno il contenuto del nuovo ricettario **"Cucina la Salute con Gusto – la visione dei futuri chef"**.



Il "Premio per la Cultura in Cucina"

E non finisce qui. I migliori 7 studenti, uno per ogni Istituto alberghiero coinvolto, saranno protagonisti di un Casting durante la prossima edizione di HOST, la più grande manifestazione dedicata al mondo dell'hotellerie e della ristorazione, in programma alla Fiera di Milano nell'ottobre 2017. A ognuno di loro verrà chiesto di proporre la propria ricetta a una giuria di esperti. In palio il "Premio per la Cultura in Cucina", che permetterà allo studente migliore di vincere due importanti esperienze formative: uno stage presso la prestigiosa Accademia Gualtiero Marchesi e uno stage presso CIR food, una delle più importanti imprese italiane attive nella ristorazione moderna.

Per maggiori informazioni:

Ufficio Stampa APCI_Associazione Professionale Cuochi Italiani
Francesca Bodini
Mobile 3357384230
francesca.bodini@cucinaprofessionale.com

Con il Patrocinio di



Da un'idea di Ballarini e con il supporto di importanti aziende nazionali e internazionali

