

LA SOSTENIBILITÀ NEL PIATTO

Giovani gastronomi del Lazio e della Sassonia si incontrano a Villa Vigoni

Mangiare non significa solo saziarsi, ma rappresenta anche un atto socio-culturale: i piatti realizzati ogni giorno in cucina ci raccontano storie di persone, animali e paesaggi cui si deve la loro creazione.

Villa Vigoni, insieme al Ministero della Giustizia e per la Democrazia, l'Europa e le Pari Opportunità del Libero Stato di Sassonia (SMJusDEG), vuole contribuire alla formazione di cuochi consapevoli e responsabili. È nata così l'idea di un programma di formazione interattivo con l'obiettivo di creare, tra la Sassonia e il Lazio, una rete dinamica di giovani professionisti del settore gastronomico. Grazie alle conoscenze acquisite, i partecipanti, nell'esercizio della loro professione, saranno in grado di:

- utilizzare prodotti regionali e stagionali,
- acquistare gli ingredienti da piccoli produttori locali,
- evitare l'utilizzo di additivi e prodotti industriali,
- contribuire all'abbattimento dello spreco alimentare.

Questi aspetti verranno messi in pratica e sperimentati in prima persona a Villa Vigoni. Lo scambio di conoscenze ed esperienze tra i partecipanti rappresenterà un aspetto importante dell'iniziativa: i giovani gastronomi provengono da regioni diverse (Sassonia e Lazio) e, nell'esercizio della loro professione, devono confrontarsi con condizioni differenti (regionali, culturali e, non da ultimo, politiche) che hanno un diverso impatto sulla cucina e sull'agricoltura del rispettivo territorio. Attraverso **tavole rotonde e lavori di gruppo**, il soggiorno offrirà quindi opportunità di scambio e discussione su questi temi complessi.

Ogni edizione sarà inoltre dedicata a un prodotto gastronomico specifico, consentendo così ai partecipanti di ottenere una panoramica approfondita della rispettiva produzione e lavorazione. La viticoltura sarà al centro della prima edizione (01.-04.07.2024), che costituirà anche l'evento inaugurale dell'iniziativa: è prevista la **visita presso un produttore vinicolo locale** (con degustazione), attraverso la quale i partecipanti acquisiranno preziose nozioni sulla produzione del vino.

Infine, Roger Cantoni, lo chef di Villa Vigoni, condurrà un **laboratorio di cucina**: da anni attivo sul territorio, il signor Cantoni vanta una lunga esperienza e potrà trasmettere ai giovani gastronomi la sua vasta conoscenza in materia di cucina sostenibile, oltre a dare importanti consigli pratici su come, ad esempio, ridurre gli sprechi alimentari.

Combinando **convivialità e sensibilizzazione**, nella splendida cornice del Lago di Como, l'iniziativa sarà così occasione per acquisire **competenze green** che permetteranno ai giovani partecipanti di diventare attori consapevoli e responsabili del settore gastronomico.

Villa Vigoni e lo SMJusDEG collaborano insieme ad Europa-Direkt per la selezione dei partecipanti e l'organizzazione dell'incontro. Il progetto mette in contatto i giovani all'inizio della loro carriera con le aziende di formazione della Sassonia e del Lazio, contribuendo in tal modo allo sviluppo del partenariato regionale tra il Libero Stato di Sassonia e la Regione Lazio. Il programma è cofinanziato attraverso il gettito fiscale sulla base del bilancio approvato dal Parlamento del Libero Stato di Sassonia.