



circle

Dynamic Luxury Magazine

**NUMERO 29**

**FEELING FOOD MILANO**

**NUVOLARI & LENARD. CREATORI DI YACHT**

**LIFESTYLE. ISPIRAZIONE DI IDEE**

**GSD FOUNDATION. EAT FOR AFRICA**



# The taste of change

Chiara Cantoni

«IL CIBO È IN OGNI LUOGO E IN OGNI EPOCA UN ATTO SOCIALE», SCRIVEVA ROLAND BARTHES NE IL BRUSIO DELLA LINGUA. UN ATTO CHE STABILISCE SEMPRE UNA RELAZIONE CON SE STESSI, CON GLI ALTRI E CON GLI ALIMENTI, CHIAMANDO IN CAUSA LA CATEGORIA DELLA CONVIVIALITÀ, DELLA RELAZIONE, DELLA CONDIVISIONE PIENA DEI BENI DELLA TERRA: ATTRAVERSO IL CIBO, L'UOMO STABILISCE UN RAPPORTO CON IL COSMO AL QUALE APPARTIENE.



Se l'identità dei popoli si distingue anche per la scelta degli alimenti e delle modalità di consumo, la tavola rinnova quel legame profondo con i propri antenati, con la propria radice e con la tradizione, che nel momento conviviale si carica di emozionalità, crea appartenenza, esprimendo come nient'altro i tratti caratteristici di una cultura. Non a caso Nutrire il pianeta è stato il titolo con cui Expo 2015 a Milano ha trattato i temi delle risorse del pianeta, con un chiaro riferimento all'energia per la vita. E non a caso waterevolution®, la piattaforma di Ocean Responsibility lanciata dal cantiere VSY ed Eulabor Institute in occasione dell'Esposizione internazionale, ha voluto confrontarsi anche con il tema del cibo e della convivialità per diffondere nell'industria del mare un nuovo paradigma culturale in grado di rispondere alle grandi sfide del nostro tempo. Prima fra tutte: «Colmare il divario tra ciò che sappiamo e ciò che facciamo, creando una nuova coscienza ecologica negli individui e nella collettività», spiega Vienna

Eleuteri, presidente di Eulabor Institute e manager di sostenibilità di VSY. «La scienza, che oggi fornisce strumenti di conoscenza formidabili, è molto chiara: abbiamo un problema che si chiama impronta ambientale. Ma, oltre a comprendere intellettualmente, è anche necessario tornare a vivere i meccanismi che collegano gli ecosistemi al nostro benessere, perché ciò che intuiamo razionalmente si riappropri dei canali dell'esperienza, restituendoci un punto di vista dimenticato, quello della comunione con gli elementi da cui tutto ha avuto origine milioni di anni fa». RIPARTIRE DA UN NUOVO PATTO TRA UOMO E AMBIENTE, COLMARE GLI SQUILIBRI EVIDENZIATI DALLA SCIENZA RESTITUENDO RISORSE AL PIANETA PER GARANTIRGLI E GARANTIRCI LA VITA: GIVE BACK È LA SPECIALE CALL FOR ACTION, IL MESSAGGIO NELLA BOTTIGLIA CONSEGNATO AL MONDO DA WATEREVOLUTION®. «Accreditata come blue solution, questa piattaforma di dialogo e conoscenza globale nasce

per tutelare il bene collettivo più grande, il sistema che supporta l'intera vita del nostro pianeta, il mare, e che richiede di tracciare con urgenza nuove rotte», continua la dottoressa Eleuteri. «Rotte declinate anche nel gusto e nell'esperienza piena dei sensi, per riscoprire che la vita risiede ovunque si mantenga quella sapiente alchimia che lega il nostro benessere a quello dell'ambiente». DA QUI LA PROPOSTA DI UN MENÙ CHE PORTI A TAVOLA IL GUSTO DEL CAMBIAMENTO: THE TASTE OF CHANGE È IL PUNTO DI VISTA DEL MARE, DEI SUOI EQUILIBRI E DELLA SUA INFLUENZA SU TUTTO IL SISTEMA VITA. THE TASTE OF CHANGE RACCONTA UNA STORIA INIZIATA 13 MILIARDI E 700MILA ANNI FA, QUANDO LO SPAZIO-TEMPO E LA MATERIA SI SONO DILATATI ALL'IMPROVVISI, GIÀ SATURI DEI PRINCIPALI COMPONENTI DEI SOLI, DEI PIANETI, DEGLI OCEANI FUTURI. È UNA VISIONE DA CONDIVIDERE E DA TRASFORMARE IN ESPERIENZA ATTRAVERSO PIATTI CHE SONO RICETTE DI SOSTENIBILITÀ. Così, in occasione degli appuntamenti waterevolution®, i contenuti discussi diventano anche contenuti da "assaggiare", là dove i tavoli di lavoro si convertono in tavoli conviviali degli chef stellati e di eccellenza, registi degli eventi gourmet firmati VSY, traducono in sapori i principi del cambiamento. Attraverso ingredienti e preparazione, ogni piatto è pensato per veicolare problemi e soluzioni dalle prospettive che rappresentano istanze culturali, scientifiche e industriali legate ai grandi temi del mare, presentati ciascuno da un ambasciatore che patrocina la portata, illustrando ai commensali la sua "ricetta" di sostenibilità per il tema associato. «IL CIBO, CHE DA SEMPRE È PORTATORE DI STORIA E TRADIZIONI, DIVENTA ANCHE VETTORE DI FORMAZIONE E INFORMAZIONE».

Così, per esempio, nascono piatti come Il sale della vita, reinterpretazione del saor di seppie e nero (seppie, barbe di prete e nero), tipica ricetta veneziana che in questa versione celebra il sale marino, il tessuto biologico che supporta tutti gli scambi metabolici dei sistemi viventi, utilizzato fin dalla notte dei tempi anche per conservare gli alimenti. «Non solo la salinità del mare ma la sua stessa chimica vengono oggi profondamente alterati dagli impatti antropici», spiega la dottoressa Eleuteri. «Possiamo, però reingegnerizzare le nostre attività, ripensarle in modo tale da alleggerire gli impatti sull'ambiente e restituire risorse al mare perché recuperi un equilibrio e mantenga quel sistema che sostiene la vita così come la conosciamo». Qualcuno ha già aperto la strada. Ai partecipanti di waterevolution®, VSY ha presentato la ricetta raccontando il viaggio ormai pluriennale intrapreso sulle rotte della sostenibilità per rispondere alle grandi sfide del riscaldamento globale e del cambiamento climatico, per tutelare attivamente quell'oceano che è anche il più efficiente carbon sink del nostro pianeta, in grado di assorbire il 92% della CO2 prodotta sulla terra. Se Il riso del mare (minestra di riso e di pino) porta con sé il profumo intenso dei pini marittimi, celebrando l'eterno ciclo dell'acqua e i temi legati all'utilizzo di questa risorsa indispensabile per la coltivazione del cereale e per il nutrimento delle popolazioni umane, L'erba del mare (spaghetti con teste di scampi e portulaca), piatto patrocinato dall'Istituto Tethys, pone invece l'accento sul fenomeno dell'eutrofizzazione, là dove un eccesso di sostanze riversate nel mare, come i fertilizzanti utilizzati in agricoltura, rischia di alterare l'equilibrio necessario alla vita producendo zone morte all'interno dell'ecosistema. Altra portata, altro tema. Protagonista di Com'è profondo il mare (ricciola, finocchio, sambuco e caffè), la velocissima ricciola, «un tipo di pesce che vive negli ampi spazi dell'high sea, oltre i confini giurisdizionali nazionali, dove la pratica dell'overfishing sta depredando anche i fondali più profondi: a questo ritmo, nel 2050, la maggior parte delle specie marine saranno al collasso». SE, POI, NON ESISTE MARE SENZA TERRA, DUE REGNI IN STRETTA INTERDIPENDENZA E COSTANTE





Convegno Waterevolution San Terenzo di Lerici, 2016



COMUNICAZIONE ATTRAVERSO LE VIE D'ACQUA, UN OMAGGIO AL GUSTO MITTELEUROPEO CHE LEGA ACQUA DOLCE E ACQUA SALATA È DI RIGORE: TRA TERRA E MARE (FRITTO DI ANGUILLA, RAPA ROSSA E CREMA DI PANNA ACIDA), PATROCINATO DAL PROGRAMMA UNESCO "MAN AND BIOSPHERE", INVITA A GUARDARE AI DUE MONDI SENZA SOLUZIONE DI CONTINUITÀ, DOVE IL BENESSERE DELL'UNO IMPLICA NECESSARIAMENTE LA TUTELA DELL'ALTRO E VICEVERSA, ANCHE IN RELAZIONE ALLO SVILUPPO COSTIERO E ALLA COSTRUZIONE DI BARRIERE ARTIFICIALI. Di nuovo, L'occhio del mare (Occhiata su patate d'acqua al rosmarino ed acetosella frizzante), presentato da Blue Solutions, propone uno sguardo consapevole sui grandi cambiamenti in atto, determinati dall'introduzione di sostanze chimiche nelle acque continentali, dall'inquinamento degli oceani e dalla conseguente distruzione degli ecosistemi. Con un nota bene: «Tutto questo contribuisce anche al mutamento permanente della nostra atmosfera e, dunque, anche del nostro clima e dei nostri sistemi vitali», sottolinea la presidente di Eulabor Institute. «Non si tratta di imporre un freno categorico all'industrializzazione o allo sfruttamento delle risorse, bensì di agire entro i confini della sostenibilità». Ecco,

allora, il mare come cornice materiale e immateriale della vita, declinata nella ritualità della tavola, l'elemento onnipresente che è ovunque memoria dell'origine, l'umami di casa nostra, Il sesto senso (Crema di parmigiano e carato, in zuppa di olio e carote al campari) che dà sapore a tutte le dimensioni dell'essere e dell'agire, attraverso Le forme dell'acqua (torta ai funghi e maionese di mandorle), molteplici e vitali, ma tutte riconducibili a quel primigenio Abbraccio del mare (Il dolce di casa) da cui ogni cosa dipende. Un richiamo antico che è anche nella memoria del mare e nel suo potere di collegare realtà lontanissime tra loro; nella forza della convivialità che non può non trasformarsi in reciprocità, paradigma fondamentale della relazione basata sul valore della differenza; nella magia di una visione condivisa che sposa le ragioni dell'intelligenza, della coscienza e del cuore. Un percorso segnato da importanti appuntamenti dell'industria e della società civile, l'ultimo dei quali a San Terenzo di Lerici nello straordinario contesto di Villa Marigola, che segnano la volontà di fare la differenza da parte di un'altra idea di sviluppo e di benessere. «Per questo waterevolution® oggi non è semplicemente un programma - conclude Vienna Eleuteri - ma un'agenda che torna a dar senso al nostro agire e a dare nuova voce al nostro futuro».



VSY

THE  
PERSPECTIVE  
BEYOND

[vsy.it](http://vsy.it)