

Le città creative Unesco per la Gastronomia prendono per la gola a Parma

Successo per la terza tappa di Tipicamente Uniche, dopo le edizioni Alba 2023 e Bergamo 2022

Si è chiusa con un intenso weekend gastronomico (dal 7 all'8 settembre) a Parma la terza tappa di Tipicamente uniche, il progetto delle città creative UNESCO per la Gastronomia promosso da Confcommercio Bergamo, Ascom Parma e Associazione commercianti Albesi. Due giorni intensi all'insegna della cultura dei tre territori e delle tipicità che li rendono unici. All'inaugurazione, per Bergamo, erano presenti il presidente di Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli, e la sindaca, Elena Carnevali, insieme ai rappresentanti dei consorzi del territorio. A rappresentare Parma il sindaco Michele Guerra e il presidente di Ascom Parma Vittorio Dall'Aglio; mentre per Alba il sindaco Alberto Gatto e il presidente dell'Associazione Commercianti Albesi Giuliano Viglione. Parma è la terza tappa del percorso triennale Tipicamente Uniche condiviso dalle tre città UNESCO per la Gastronomia, che ha preso il via a Bergamo nel 2022 – dopo l'accordo sottoscritto dalle tre amministrazioni – in concomitanza con la manifestazione dedicata all'arte casearia Forme 2022, per poi approdare ad Alba in occasione della Fiera internazionale del tartufo bianco nel 2023. «A Parma abbiamo portato il nostro territorio con le sue eccellenze. E' per noi molto significativo collaborare con due città che hanno una grande tradizione enogastronomica, con le quali possiamo confrontarci e dalle quali imparare. La nostra provincia si è trovata a riscoprire da alcuni anni la sua attrattività turistica, forte del terzo aeroporto d'Italia e di una ristorazione di grande qualità con 11 stellati oltre che di una tradizione enoica apprezzata – afferma **Giovanni**

Zambonelli, presidente di Confcommercio Bergamo -. Abbiamo portato in terra emiliana le nostre eccellenze nei formaggi, nei vini, grazie alla presenza dei consorzi del territorio, con i quali si stanno rafforzando i legami necessari alla valorizzazione e promozione dei nostri prodotti. Senza il loro lavoro e i loro sacrifici niente di questo sarebbe possibile. Credo che Tipicamente uniche, in questi tre anni, abbiamo contribuito a far conoscere la nostra città, i suoi consorzi e i suoi prodotti di eccellenza, tenendo fede allo scopo per cui l'iniziativa è nata del 2022: collegare tre territori italiani che, a partire dalla loro straordinaria vocazione enogastronomica, siano in grado di imprimere forza e rappresentatività ai sistemi economici sia in senso individuale che unitario nel panorama nazionale». Soddisfazione per l'iniziativa è espressa anche da **Elena Carnevali**, sindaca di Bergamo, che ha rilanciato l'idea di continuare l'esperienza di Tipicamente Uniche ripartendo da Bergamo nel 2025. «Ringrazio Confcommercio per l'invito a questa terza edizione di Tipicamente Uniche, manifestazione che sottolinea lo spirito di collaborazione fra le tre città, la creazione di un brand unitario Città creative UNESCO, l'apertura alla collaborazione con altri territori e città italiane che ne condividano l'impostazione – sottolinea la **sindaca di Bergamo** -. E' significativa l'alleanza tra tre comuni, tre territori e tre regioni, un'alleanza virtuosa per promuovere non solo ciò che rende ciascuno di essi unico, ma anche ciò che li unisce, perché se la diversità, quel mix unico di elementi storici, ambientali e culturali non riproducibile altrove, rappresenta una ricchezza italiana, per riuscire a vincere le sfide dei mercati internazionali deve diventare somma e non divisione. Se queste sono le basi è fondamentale che quanto già avviato abbia una continuità per non disperdere questo e per fare in modo che un'alleanza così straordinaria sia sempre più occasione di crescita e di moltiplicazione delle opportunità per tutti. Oggi confermo la nostra volontà e il nostro impegno a questa collaborazione che il prossimo anno potrebbe tornare nella nostra città». Dalla

sindaca un ringraziamento anche ai colleghi sindaci di Alba e Parma per «*continuare ad essere amici audaci per la promozione dei nostri territori*».

Nel fine settimana Consorzi di Tutela con degustazioni per la presentazione dei prodotti tipici. Il Mercato delle Eccellenze ha ospitato 14 aziende in cui sarà possibile acquistare i prodotti dei tre territori. A rappresentare Bergamo: Consorzio per la tutela dello Strachitunt Val Taleggio, La Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, Consorzio Tutela Olio Extravergine di Oliva Dop Laghi Lombardi per l'olio del Sebino bergamasco, Progetto Forme e The Cheese Valleys – Le Tre Signorie per i formaggi principi delle Orobie, Consorzio Tutela Valcalepio, Consorzio del Moscato di Scanzo. Saranno proposti in degustazione anche altri prodotti tipici del territorio grazie alla fornitura di Cà del Botto di Ardesio (salami tipici), Arrigoni Battista Spa di Pagazzano (taleggio Dop), Consorzio Formai de Mut (Formai de Mut a marchio blu per la produzione d' alpeggio e a marchio rosso per la produzione di fondovalle). Tra le eccellenze anche i prodotti de Le 5 terre della Val Gandino (Birra Scarlatta, Galette di Mais Spinato, Frollini Melgotto, Spinato Sablè, Baci di Mais Spinato, Frollini, Farina di Mais Spinato di Gandino e pannocchie originali), che si prepara al momento del raccolto con i tradizionali "Giorni del Melgotto", in programma a Gandino dal 27 settembre al 6 ottobre, con cene, pranzi solidali, momenti culturali e ospiti d'eccezione, come i delegati della rete UNESCO "Pueblos del Maiz" provenienti da Mexico, Texas e Arizona. Ai fornelli per lo cooking show dedicato a Bergamo lo chef Mario Cornali del ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo. Tipicamente Uniche Parma 2024 vede l'adesione anche di alcune aziende del nostro territorio, presenti nel Mercato delle eccellenze: Le distillerie di Sarnico 1886, la Cooperativa Sant' Antonio in Val Taleggio di Vedeseta, Azienda Agricola San Gregorio per l'Olio di Predore, Latteria Branzi, La via Lattea di Brignano. La proposta enogastronomica è affiancata a quella turistica:

un tour tra le eccellenze culinarie e vinicole delle città creative proposto ai mercati internazionali, realizzato dalle agenzie di incoming Langhe Experience, Brembo Viaggi e Parma Incoming. Infine a Parma la manifestazione coinvolge anche le attività commerciali. “Tipicamente Uniche” vede l’adesione di 50 negozi tra centro storico e La Galleria. Mostrando il braccialetto blu, ricevuto con un acquisto al mercato delle eccellenze o durante un cooking show o una degustazione presso l’Area Istituzionale, i visitatori potranno trovare un assaggio di alcuni prodotti tipici tra cui il Valcalepio Moscato Passito Perseo.

Benzinai, riforma in stallo. Slitta il Ddl, ma resta ferma la protesta della categoria

La necessità di ulteriori approfondimenti congela la riforma. Un primo importante risultato della categoria dei benzinai contro quella che senza mezze misure è stata definita “la più incauta e peggiore riforma della storia”.

Tipicamente Uniche fa tappa a Parma

Degustazioni e show cooking alla scoperta di Alba, Bergamo e Parma. Bergamo rappresentata da consorzi e associazione di

tutela, aziende e produttori

Parma ospita Bergamo e Alba, con cui condivide il progetto delle città creative Unesco per la Gastronomia, per un weekend all'insegna della cultura dei tre territori e delle tipicità che li rendono unici. Due giorni intensi tra eventi e degustazioni per assaggiare i territori e scoprire, attraverso pacchetti turistici condivisi, la bellezza autentica e la ricchezza delle tre città, nell'ambito di una strategia turistica comune in grado di accrescere l'incoming.

Nell'esclusiva cornice del Trottatoio della Pilotta in Piazzale della Pace a Parma, il 7 e l' 8 settembre, le tre città, attraverso i consorzi e i produttori, presenteranno i prodotti Dop e Igp dei territori. Bergamo sarà rappresentata da consorzi e associazioni di tutela, aziende e produttori. Sono presenti: Consorzio per la tutela dello Strachitunt Val Taleggio (strachitunt), La Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, Consorzio Tutela Olio Extravergine di Oliva Dop Laghi Lombardi (olio del Sebino bergamasco), Progetto Forme e The Cheese Valleys – Le Tre Signorie (formaggi principi delle Orobie), Consorzio Tutela Valcalepio, Consorzio del Moscato di Scanzo. Tipicamente Uniche Parma 2024 vede l'adesione di alcune aziende del nostro territorio, presenti nel Mercato delle eccellenze: Le distillerie di Sarnico 1886, la Cooperativa Sant' Antonio in Val Taleggio di Vedeseta, Azienda Agricola San Gregorio per l'Olio di Predore, Latteria Branzi, La via Lattea di Brignano. Saranno proposti in degustazione anche altri prodotti tipici del territorio-dai salumi ai formaggi, ai biscotti tipici con mais antichi-grazie alla fornitura di Cà del Botto di Ardesio (salami tipici), Arrigoni Battista Spa di Pagazzano (taleggio Dop), Consorzio Formai de Mut (Formai de Mut a marchio blu per la produzione d' alpeggio e a marchio rosso per la produzione di fondovalle), Le 5 terre della Val Gandino (Birra Scarlatta, Galette di Mais Spinato, Frollini Melgotto, Spinato Sablè, Baci di Mais Spinato, Frollini, Farina di Mais Spinato di Gandino e pannocchie originali). La Comunità del Mais Spinato

si prepara al momento del raccolto con i tradizionali “Giorni del Melgotto”, in programma a Gandino dal 27 settembre al 6 ottobre, con cene e pranzi solidali e momenti culturali. Ospiti in Bergamasca per l’occasione i delegati della rete Unesco “Pueblos del Maiz” provenienti da Merida (Mexico), San Antonio (Texas) e Tucson (Arizona). Gandino e la città di Bergamo saranno pure teatro dal 27 al 29 settembre dello World Plogging Championship, il campionato mondiale di running con raccolta rifiuti.

Parma è la terza tappa del percorso triennale “Tipicamente Uniche” condiviso dalle tre città Unesco per la Gastronomia, che ha preso il via a Bergamo nel 2022 in concomitanza con la manifestazione dedicata all’arte casearia *Forme 2022*, per poi approdare ad Alba in occasione della Fiera internazionale del tartufo bianco nel 2023. La proposta enogastronomica, affiancata a quella turistica, rappresenta un’occasione per scoprire le bellezze delle tre città creative Unesco per la Gastronomia. Un percorso nato nel 2021, dalla volontà delle tre Amministrazioni Comunali di Alba, Bergamo e Parma, insignite del titolo di Città Creative Unesco per la Gastronomia, di condividere politiche di valorizzazione dei territori. Un impegno che ha portato alla costituzione con le tre rispettive associazioni Confcommercio di un protocollo d’intesa per promuovere le rispettive unicità enogastronomiche e agroalimentari e affermare la crescita del Distretto come entità turistica unitaria, forte delle proprie ricchezze non solo culinarie ma anche culturali. Valore aggiunto della promozione congiunta è la realizzazione di un tour- proposto ai mercati turistici di riferimento delle singole realtà- tra le eccellenze culinarie e vinicole delle città creative, realizzato dalle agenzie di incoming Langhe Experience, Brembo Viaggi e Parma Incoming.



*“La nostra terza tappa della manifestazione Tipicamente uniche quest’anno si svolgerà a Parma nell’ambito del “Settembre gastronomico”, la kermesse che celebra la cultura del cibo nella città che per prima in Italia è stata riconosciuta Città Creativa Unesco per la Gastronomia- sottolinea **Giovanni Zambonelli**, presidente Confcommercio Bergamo-. Il nostro evento si svolgerà inoltre in un punto centralissimo della città: il Trottatoio della Pilotta, luogo inedito per questo tipo di manifestazioni ma che Ascom Parma ha fortemente voluto sia per la sua bellezza che per il suo significato, come porta d’ingresso alla città. Tipicamente uniche ci ha permesso di rafforzare i legami con le città di Alba e Parma in vista di altre future collaborazioni che hanno come scopo quello di promuovere il territorio e i suoi prodotti. E per noi, anche quest’anno, sarà una grande occasione perché saremo accanto a due città che hanno fatto dell’enogastronomia la loro bandiera”. Un bilancio più che positivo per la promozione della città: “Credo che con Tipicamente uniche in questi tre anni, abbiamo contribuito a far conoscere la nostra città, i suoi consorzi e i suoi prodotti di eccellenza- aggiunge Zambonelli-. Abbiamo tenuto fede allo scopo per cui l’iniziativa è nata nel 2022: collegare con iniziative ed eventi i tre territori italiani che, a partire dalla loro straordinaria vocazione enogastronomica, possono imprimere forza e rappresentatività ai sistemi economici sia in senso individuale che unitario nel panorama nazionale”.*

Elena Carnevali, sindaca di Bergamo, pone l’accento sul valore della manifestazione: *“Sono lieta di rappresentare Bergamo*

alla terza edizione di “Tipicamente uniche” a Parma, dopo le tappe degli scorsi anni a Bergamo e Alba, manifestazione che sottolinea lo spirito di collaborazione fra le tre città, la creazione del un brand unitario Città creative Unesco pur nella diversità, l’apertura alla collaborazione con altri territori e città italiane che ne condividano l’impostazione. A unire Parma, Alba e Bergamo sono non solo il buon cibo e le eccellenze agroalimentari, ma anche un unicum: l’intesa che ha istituito nel 2021 il Distretto delle città creative UNESCO per la gastronomia. Il turismo enogastronomico è un attrattore turistico costantemente in crescita. Il turista vuole capire cosa si cela dietro un prodotto, vuole conoscere la storia delle persone che producono quel prodotto, vuole capirne la lavorazione. Non si limita ad assaggiarlo. Per questo Alba, Bergamo e Parma devono promuoversi anche a livello internazionale come un tour dell’eccellenza di sapori, di paesaggi, di relazioni. È necessario che le nostre rispettive agenzie di promozione turistica lavorino sempre più insieme per promuovere i nostri territori come circuiti slow e alternativi alle destinazioni nazionali ormai in overbooking”.



Il programma

Sabato 7 settembre alle 10.30 i sindaci delle tre città Creative Unesco per la Gastronomia (**Elena Carnevali**, sindaca di Bergamo, **Michele Guerra**, sindaco di Parma, **Alberto Gatto**, sindaco di Alba) e i presidenti delle tre associazioni Ascom Confcommercio (**Giovanni Zambonelli**- Confcommercio Bergamo, **Vittorio Dall’Aglio**- Ascom Parma, **Giuliano Viglione**- Associazione commercianti albesi Aca) inaugurano il Mercato delle Eccellenze e lo spazio istituzionale dedicato alla rassegna nel Trottaio della Pilotta, porta della città di Parma. Entrambe le giornate- sabato fino alle ore 23 e domenica fino alle ore 20- saranno caratterizzate

dall'alternarsi dei Consorzi di Tutela che accompagneranno con una degustazione la presentazione dei prodotti tipici . Il Mercato delle Eccellenze ospiterà 14 aziende in cui sarà possibile acquistare i prodotti tipici dei tre territori.

La manifestazione coinvolge anche le attività commerciali. "Tipicamente Uniche" vede l'adesione di 50 negozi di Parma, tra centro storico e La Galleria. Mostrando il braccialetto blu, ricevuto con un acquisto al mercato delle eccellenze o durante un cooking show o una degustazione presso l'Area Istituzionale, i visitatori potranno trovare un assaggio di alcuni prodotti tipici come i Galletti Sebaste del Piemonte, friabili torroncini alla nocciola, accompagnati da un calice a scelta tra il prezioso Valcalepio Moscato Passito Perseo o il dolce Moscato d'Asti Grasso Fratelli o il Moscato dolce IGP Emilia Lamoretti o la Malvasia Spumante Brut Ca'Nova.

Tutti gli eventi sono gratuiti e aperti al pubblico, fino ad esaurimento posti disponibili, previa registrazione sul sito dedicato

www.cittacreativeperlagastronomia.it/tipicamenteunicheparma/

Tipicamente Uniche 2024 è realizzato da Ascom Parma in collaborazione con Confcommercio Imprese per l'Italia, con l'Associazione Commercianti Albesi e Confcommercio Bergamo, il patrocinio del Comune di Parma, il contributo di Camera di Commercio dell'Emilia e Gruppo Zatti. L'evento conta sul supporto degli sponsor tecnici: Affettatrici B.M&L, Apcoa e Gespar, Bia Home & Garden, il Gruppo Panificatori di Ascom, l'Istituto Magnaghi Solari di Salsomaggiore Terme, Metronotte, Parma Alimentare e Parma Quality Restaurants.

Fiera di Sant'Alessandro, dal 6 all'8 settembre si accendono i riflettori sull'agricoltura

135 realtà rappresentate, convegni e iniziative collaterali nella fiera di riferimento del settore

Sbarazzo and the City, dal 6 all'8 settembre occasioni da non perdere

Al via la decima edizione di Sbarazzo and the City, appuntamento di grande successo per il commercio cittadino

Immobili, quando ambiente e cultura aumentano il valore intrinseco

Qual è il valore reale di un edificio? Serve una visione, tra rigenerazione, sostenibilità e arte Da circa dieci anni sono il direttore de "Il listino dei prezzi degli immobili della

provincia di Bergamo", del quale, a breve, uscirà la trentesima edizione. Grazie al lavoro degli agenti immobiliari della Fimaa con i contributi di ANCE Bergamo, APPE Confedilizia, Adiconsum Collegio dei geometri e Consiglio notariale di Bergamo riusciamo a fotografare i prezzi degli immobili nei diversi paesi e zone. Ci siamo sempre e solo concentrati sulla stima del valore di mercato di un immobile che accanto al costo di costruzione hanno rappresentato i due elementi cardine per la valutazione della sostenibilità del settore delle costruzioni. Per praticità e necessità abbiamo trascurato il difficile compito di individuare i fattori che compongono il valore reale dell'opera. Cioè il valore intrinseco, quello che esprime la qualità e il pregio percepito dagli investitori che non sempre equivale al valore di mercato, poiché a volte un bene può essere sopravvalutato o sottovalutato. L'elemento che arricchisce il valore intrinseco di un bene viene inizialmente percepito solo da una minoranza di persone e come tale difficilmente viene recepito dal valore di mercato. Eppure -essendo una somma di plus- dovrebbe avere maggiore appeal rispetto al valore di mercato che spesso non lo rispecchia né in positivo né in negativo. Il fattore sicurezza così come viene percepito è un valore o disvalore intrinseco molto importante tanto che in alcune aree del centro di Bergamo i prezzi di mercato restano alti ma nessuno compra per timore della zona.

L'efficienza energetica

Il tema di come si sia affermata la sostenibilità nel mondo delle costruzioni evidenzia il concetto di valore intrinseco. Il consumare meno energia ha più di 50 anni ed è partito all'indomani degli shock petroliferi di inizio anni Settanta. Eppure l'efficienza energetica degli immobili era vent'anni fa un concetto ancora sconosciuto a tutti. Il coefficiente di valutazione della classe energetica ha fatto il suo ingresso nella pubblicazione nel 2011 (classe A 1,15 e classe B 1,05), presto poi ridimensionato nel 2013 per opportunità di mercato

(classe A 1,10 classe B 1,00) mentre oggi, nel 2024 per il suo impatto sulle bollette (classe A4 1,15 e classe G 0,75) incide in positivo e in negativo quasi più della presenza dell'ascensore per i piani alti dei palazzi. La classe energetica – che oggi è la bussola per l'acquisto di casa – vent'anni fa costituiva un valore intrinseco importante non ancora recepito dal mercato. Molto è cambiato, soprattutto negli ultimi anni. Un sistema mondiale che impone obblighi agli Stati, una pandemia e una gravissima crisi energetica hanno ormai mosso la sensibilità anche dei refrattari.

Nuovi valori intrinseci

I valori cambiano nel tempo adeguandosi alla coscienza collettiva, ai gusti e a volte anche alle mode. Allo stesso tempo un valore può declinarsi in altre forme. Per esempio la sostenibilità non è più una voce composta solo da quanta energia si consuma per riscaldare e raffrescare o di Co2 risparmiata, ma nella sua valutazione entrano in gioco il suolo consumato, il verde e gli alberi, da restituire alla comunità. Spesso poi il processo di rigenerazione ha portato al riutilizzo materiale che fino ad oggi è stato oggetto di scarto. Per questo è visionario e innovativo per il legame tra ambiente e cultura il progetto RE RE RE Lab, promosso dall'impresa Taramelli con Vacuum Atelier all'interno del progetto Aedificante, con il contributo della Fondazione Architetti. Il laboratorio è ospitato negli spazi della Fondazione Legler all'interno dell'iconico opificio di Brembate Sopra. Il progetto mira ad aumentare il valore intrinseco di una rigenerazione urbana che restituisce non solo da un punto di vista ambientale ma anche culturale. Semplicemente creando un laboratorio che nobilita scarti di cantieri come prodotti di design. Questo piano non contribuisce solo ad aumentare la consapevolezza dell'impatto ambientale nel cantiere, attraverso il riuso dei materiali di scarto ma anche ad educare le persone al bello e alla cultura. I concetti sono racchiusi nel contenitore ESG e quindi attuali e congiunti.

Ambiente e cultura negli ESG

Nel 2024 è prevista l'attuazione delle direttive sulla rendicontazione societaria di sostenibilità (Csrd) e a partire da primavera del 2025 l'estensione ad una platea sempre più ampia del bilancio di sostenibilità. Si tratta di un intervento normativo molto impattante sull'organizzazione delle società italiane, in quanto prevede obblighi di dare informazioni sull'impatto dell'impresa sulla questione della sostenibilità che non solo rappresenta oggi un elemento discriminante per l'accesso al credito ma sarà sempre di più un fattore strategico dell'employer branding. Con molta velocità il processo si estenderà alla catena di valore dei fornitori e appaltatori, con una diffusione a pioggia delle buone pratiche. Certamente l'accelerazione sulla centralità dei fattori ambientali sarà potente, ma qualcosa si muoverà positivamente anche per la cultura nell'ambito della restituzione di benessere ai lavoratori e alle comunità locali.

Valori e cultura

Esiste un pensiero prevalente secondo cui le case storiche esprimono arte mentre quelle moderne solo efficienza e funzionalità. E anche che la casa sull'albero è natura, mentre una casa moderna è catrame e cemento. Forse i concetti sono in parte veri ma non esprimono valori di ordine assoluto perché, in futuro, si costruiranno case belle, efficienti, inserite nell'ambiente con elementi di design, con spazi di apprendimento ed altro ancora. La nostra società non necessita solo di spazi per vivere nella natura ma anche di luoghi e contenitori dove si possa vivere di cultura. Il processo, come tutti quelli che hanno modificato il gusto e l'essenza dell'abitare, è lungo e complesso e investe competenze che all'apparenza sono molto distanti tra loro eppure potrebbero contaminarsi e poi fondersi in un qualcosa ancora più bello di quanto abbiamo potuto vedere. Il senso della bellezza cambia nel tempo e impatta in maniera diversa.

Le nuove declinazioni di beni e servizi culturali

A metà luglio Impresa Cultura Italia ha presentato per il quinto anno l'Osservatorio sulla spesa e sui comportamenti di consumi di beni e servizi culturali in Italia, a Milano al museo MEET Digital Cultural Center. Non esiste cultura alta, bassa e media ma cultura è tutto ciò che trasmette stimoli ed energia nuova. La pandemia e il blocco che ha generato ha accelerato un processo di cambiamento delle abitudini di consumo. Sicuramente la digitalizzazione e la fruizione on demand hanno cambiato l'approccio di quasi tutti, anche solo nella prenotazione stessa della visita al museo. I gusti e le preferenze cambiano e devono essere la proposta o l'offerta culturale a incontrare i cambiamenti nelle persone. Se da una parte si perde il senso di comunità della fruizione della cultura e purtroppo anche dall'altra. La cultura non è solo linfa vitale di una comunità ma offerta qualificante di un territorio. Bergamo negli ultimi anni ne è stata un grande esempio. L'offerta culturale cresce come driver di vitalità per le città e si conferma un importante attrattore turistico. Il regalo culturale è tornato ad essere un plus, un segnale positivo, soprattutto per i giovani.

Ambiente e cultura sempre più vicini

Proprio per questo e spinto dai giovani, fortissimo è anche in questo ambito l'ambiente, sempre trasversale. Non lo dice la ricerca perché siamo solo all'inizio di un percorso ma ci sarà sempre più ricerca di sostenibilità ambientale anche nella cultura. La "Gioconda" del prossimo secolo non sarà un quadro bellissimo olio su tela ma un'opera realizzata con materiali di recupero, realizzata senza emissioni di CO2 e senza elementi inquinanti. Fruibile, da tutti anche in digitale e che coinvolgerà attraverso un'esperienza diretta.

Fabio Tacchella: “L’essenza oltre la sorpresa”

Oltre a tecniche di cottura innovative, ecco tanti consigli per imparare a sperimentare in modo corretto e offrire piatti che fan bene alla salute