



## BUON APPETITO!

### IL CIBO CHE FA BENE AL CUORE

Il primo incontro, tenuto da Don Angelo Zucchi, ha rivolto l'attenzione su temi di tipo filosofico-morale come la cultura del donare gratuitamente e della solidarietà nei confronti delle persone più bisognose.

Il relatore è il parroco della chiesa del Cafasso nella periferia di Torino.

Presidente dell'associazione "Altro Canto", è ideatore del programma "Donacibo", un'iniziativa che, coinvolgendo oltre 2000 scuole, promuove azioni di carità come la raccolta di alimenti da regalare ai più bisognosi.

Don Angelo ha iniziato parlando della relazione tra madre e figlio, affermando che un neonato compie principalmente due azioni inconse: ciucciare e piangere. Queste due sono correlate tra loro in quanto la prima è la conseguenza della seconda.

Il neonato si lamenta poiché necessita di qualcosa come attenzioni o cibo; più il bambino cresce più questi bisogni aumentano diventando svariati e di natura esistenziale. Ogni individuo sogna e cerca ciò che gli manca per raggiungere il compimento interiore. In particolare l'essere necessita di soddisfare contemporaneamente 3 elementi: il corpo (cibo), la mente (istruzione e formazione) e il cuore (amore e carità). Di conseguenza queste tre sono collegate tra loro poiché, donando qualcosa di materiale ed essenziale come il cibo, si potrà colmare il vuoto interiore con

carità ed amore.

Se l'individuo non si nutre di questi due elementi troverà una parziale soddisfazione in qualcosa di empio, che quindi non sazia a pieno. Don Angelo, per farci comprendere in modo esauritivo l'importanza del donare e della grazia, ci ha fatto prestare attenzione ad una breve scena tratta dal film "La Vita è Bella" di Roberto Benigni. Lo spezzone ritraeva il figlio del protagonista quasi punito per aver ringraziato in seguito a una pietanza. Il relatore ha compiuto una riflessione sul significato di grazia e sul fatto che l'uomo dovrebbe avere un comportamento antitetico rispetto a quello mostrato nel film. Questa azione, come ha affermato il parroco, è gratuita, buona e ricca di carità; se questa manca si rischia di cadere nel considerare tutto dovuto e quindi vedere gli altri individui come oggetti al proprio servizio e per l'appagamento personale.

*d'Angelo, Nano, Siniscalco*

### PORTATE D'ORO

Il secondo incontro della mattinata, intitolato "Semplice come un uovo", è stato tenuto da Nicola Batavia, celebre chef di numerosi atleti olimpici e per i suoi ristoranti "Il Birichin" e "The Egg". Inizia ad avere una passione per i fornelli sin da giovanissimo, a sedici anni studia all'alberghiero e a ventitre stupisce molti critici culinari con un piatto di sua invenzione, il quale è presente nei suoi menù ancora oggi. Dal suo discorso emerge un forte legame con sua mamma, una donna che ad ottantasei anni continua cucinare insieme a lui in uno dei suoi due locali.

"Le uova per me sono uno strumento molto importante, basilare per la cucina", afferma lo chef torinese, noto anche per proporre piatti che abbiano come base questo ingrediente. Nel video che ha proposto all'attenzione del pubblico, interamente in inglese, si definivano le uova come "simple, essential and unique", facendo trasparire quanto davvero abbia studiato e sia legato a questa componente essenziale. Spesso i giornalisti che lo intervistano gli domandano ironicamente se sia nato prima l'uovo o la gallina, lui risponde con altrettanta ilarità dicendo che è nato prima "The Egg", ossia uno dei due ristoranti di cui è a capo. Inoltre per lui l'uovo ha un significato più profondo perché rappresenta il feto di suo figlio, ed il logo del suo locale è ispirato a una delle prime ecografie del bambino, la cui nascita ha dato a Batavia ancora più forza e creatività necessarie a rendere il lavoro meno faticoso e più piacevole.

Nella sua carriera ha conosciuto molti sportivi famosi tra cui Kobe Bryant, Carl Lewis, Caryn Davies, Michael Phelps, Maria Sharapova, Margherita Grambassi, Armin Zoeggler ed Enrico Fabris. Nel 2008, durante le Olimpiadi di Pechino, Batavia incontrò Kobe Bryant, e si stupì molto del fatto che lo sportivo mangiasse davvero una quantità esagerata di pasta al sugo con il parmigiano sopra. Un altro interessante aneddoto che ha raccontato riguarda il nuotatore Phelps: lo chef sostiene di averlo visto mangiare addirittura 22 gianduiotti di seguito.

*(pagina seguente)*

Batavia afferma che la cucina italiana è la più apprezzata al mondo: la Dieta Mediterranea è diventata è l'unica patrimonio dell'Unesco. La sua strategia per avere successo è di essere sempre umili e rispettosi nei confronti del cibo che si prepara, con la stessa passione che uno sportivo dedica alla disciplina che pratica.

*Russo, Rossaro, Ghini,  
Carbonara, Bagetto, Renes*

## GUSTO, PASSIONE E POESIA

Cristian Ciacci ha iniziato la sua esposizione parlando della passione e dell'amore necessari per avere un ottimo prodotto; ha fatto riferimento al quinto canto della Divina Commedia di Dante Alighieri, dicendo che la poesia è fondamentale per l'interpretazione della nostra vita. Sia Paolo e Francesca che i gelatieri usano la stessa passione, descritta con la frase di Dostoevskij "La bellezza salverà il Mondo"; i gelatieri usano la loro passione nella scelta degli ingredienti dei loro gelati. Per Ciacci il termine "lavoro" non esiste perché egli non "lavora" ma si diverte facendo i gelati.

Alla domanda "Qual è il suo gusto di gelato preferito?" risponde immediatamente "Il Ciaccissimo!". Questo gusto è stato inventato da lui e ci ha svelato gli ingredienti: caramello, crema di gianduia e, visto che voleva dare un gusto sia dolce che croccante, riso soffiato, poi sostituito con mandorle pralinate. Prima di iniziare a raccontarci di come è nata la sua attuale gelateria, ci ha voluto illuminare sul vero nome attribuito al suo lavoro, che non è "gelataio" come tutti dicono, ma "gelatiere" in quanto egli non serve solo il gelato, ma lo inventa secondo le sue ricette particolari e nuove. Una seconda definizione che ci ha fornito è il significato di 'gelato', cioè un insieme di materie prime che da uno stato liquido passano ad uno stato semisolido, attraverso un processo di agitazione e raffreddamento. La sua passione nasce all'età di 10 anni, quando i suoi genitori gli regalano una macchina per gelati. A 14 anni Cristian incomincia a mischiare diversi gusti per creare sorbetti e nuovi tipi di gelato. Questa passione cresce sempre di più fino a quando, per una gara basata sui dolci salati, sua moglie lo obbliga a

isciversi portando un gelato salato. E' così che Ciacci vince il suo primo premio per il miglior gelato al sale. La sua prima gelateria nasce in Florida nel 1996 quando Ciacci sceglie di partire e inseguire il suo sogno anche andando contro al parere contrario dei suoi genitori, che volevano che diventasse un ristoratore come da tradizione familiare.

"Bisogna arrendersi o continuare a lottare?" Ciacci dice di non smettere mai di inseguire i propri sogni anche se questo vuol dire affrontare scelte difficili. "Meglio rischiare che avere rimpianti, ragazzi. Quando vi chiedono di fare qualcosa rispondete sempre di sì. Solo così non ve ne pentirete in futuro".

Il vero tema di questo incontro, quindi, non è stato la produzione del gelato ma la passione e il carattere curioso del signor Ciacci. Come accennato nell'introduzione, per lui creare nuove ricette e scoprire gusti nuovi è una cosa bella che lo appassiona sempre di più al suo lavoro. Basandosi su queste sue esperienze, Ciacci ci ha invogliato ad inseguire i nostri sogni e passioni, viaggiando e "mordendo" la vita senza avere paura delle nostre scelte. In questo modo saremo sicuri di non avere rimorsi.

*Bagetto, Cencini, Coda*

### VIVI LA TRE GIORNI!

Vi ricordiamo che sono attive le pagine Instagram e Facebook del Liceo e della Tre Giorni della Scienza.

Vivi la tua esperienza condividendo foto e pensieri sui social con l'ashtag

#3giornidellascienza



/3GiornidellaScienza



/liceo.santanna

## ZUCCHINE E POLITICA

L'ultimo incontro di questa seconda giornata, "Zucchine e Politica" è stato tenuto da Alessandro Renes, titolare del ristorante "Al Ciacimperio" qui a Torino. Durante la sua esposizione non ha parlato propriamente della sua esperienza lavorativa, dato che, a suo dire, quel tipo di carriera è ormai diventata obsoleta, e nemmeno

della politica intesa come teoria e prassi che ha come oggetto l'amministrazione dello stato e della vita pubblica. Renes, tuttavia, ha voluto riflettere anche solo su come un prodotto così semplice come la zuccina possa avere un impatto sull'andamento del mercato finanziario. "Sarò cinico nel mostrare il valore affettivo delle cose. Il cibo e l'uomo, c'è una storia, una tradizione, c'è anche l'importanza economica, nutrizionale, piacevole, culturale e di ritrovo. L'Italia è patria del cibo di qualità, quindi questo ci dà la convinzione di essere grandi conoscitori di alimenti, ma purtroppo non è così". Abbiamo una coerenza e un gran vantaggio nel rapporto qualità-prezzo e possediamo una vastissima biodiversità, ma purtroppo spesso diamo il cibo per scontato. Tendiamo a vedere l'acquisto come un gesto politico: scegliamo davvero o crediamo di scegliere?

Perché è un gesto politico? La nostra scelta orienta il mercato, la piccola produzione e la grande distribuzione; quest'ultima ci concede una limitata scelta che ci spinge a pensare di avere una possibilità di decisione, ma in realtà non abbiamo ricevuto l'offerta completa da parte del mercato. Siamo noi a determinare i luoghi d'acquisto in base alla qualità secondo il nostro punto di vista: non esiste cibo buono o cattivo, perché ognuno di noi ha un approccio differente.

Il titolare ha voluto anche farci riflettere sui parametri che ognuno utilizza per selezionare le varietà di prodotti a disposizione, perché se abbiamo la possibilità di scegliere, facciamo in modo che la valutazione sia più attenta, e che la decisione sia accurata e sensata. In conclusione, si può dire che non mettere da parte il proprio pensiero sia fondamentale: bisogna informarsi, farsi delle domande, verificare le fonti e avere un'opinione critica e cinica senza che sia necessariamente negativa. Seguendo i suoi consigli potremmo dimostrare a tutti gli effetti che "siamo l'evoluzione dei sapiens". Insomma, cerchiamo di fare scelte di qualità e non di quantità!

*Vuksani, Carelli Basile, Elia*

