Fuel For Your Soul, la sostenibilità al centro anche nel mondo degli spirits

engine-head-fb58cb10

“Fuel for your soul” segna l'inizio di una **nuova era per il mondo degli spirits**. L’intento di Paolo Dalla Mora, ceo e founder di gin ENGINE, è di prendere ispirazione dalla filosofia di Food for Soul, l’organizzazione no-profit fondata dallo chef Massimo Bottura e da sua moglie Lara Gilmore per **contrastare lo spreco alimentare e l’isolamento sociale**, dando luce e voce al potenziale di persone, luoghi e cibo.

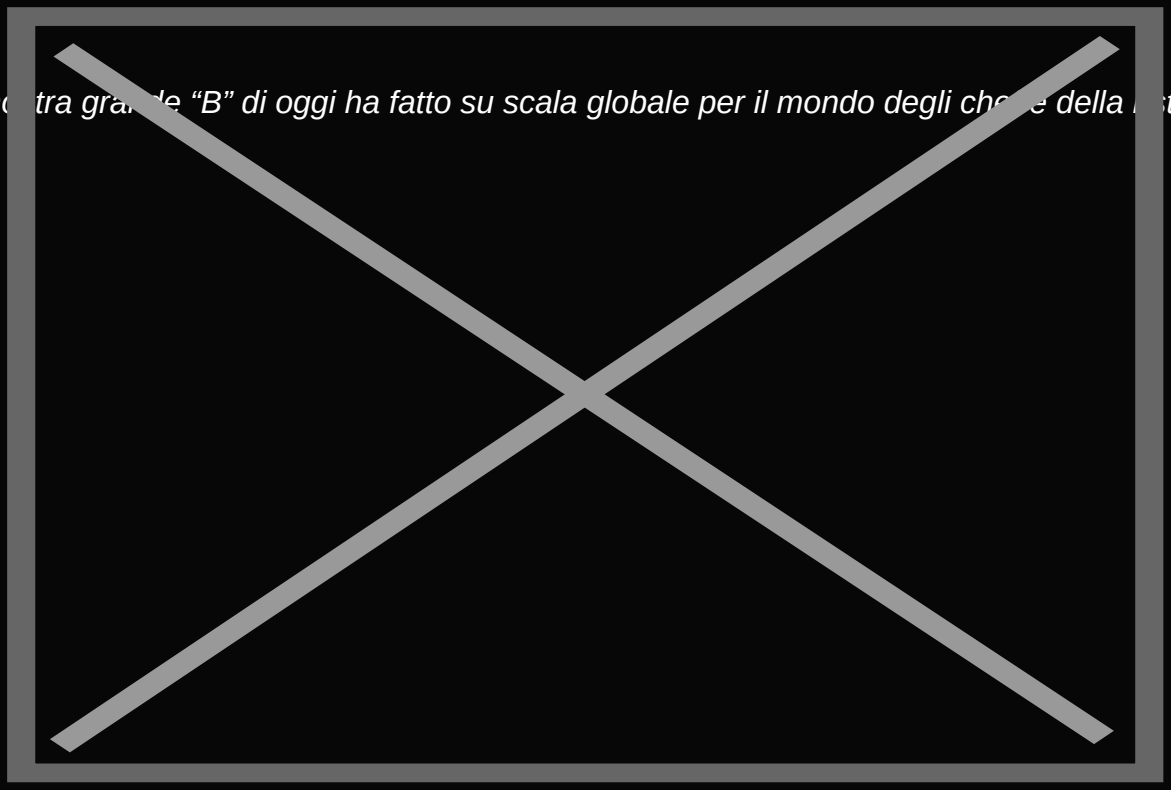
Sono stati numerosi gli **argomenti toccati** duranti diretta del 2 novembre, trasmessa dalla pagina Instagram di ENGINE @ginengine (la potete rivedere qui). Dalla conversazione sono emersi valori in comune, come l’attenzione alla qualità delle materie prime ma anche la **valorizzazione del territorio, la centralità del team, il guardare alla tradizione in chiave critica ma non nostalgica**.

Il mondo della ristorazione e quello del bar sono mossi dallo stesso obiettivo: **nutrire non solo il corpo ma anche la mente**. Perché il cibo è valore, il cibo è bellezza, il cibo è cultura. E i professionisti dell’ospitalità hanno il dovere di trasmettere questo messaggio per poter **costruire un futuro migliore**.

Esordisce **Paolo Dalla Mora**: *«Siamo partiti solo da due anni come una start up nel mondo del gin e ora, proprio al nostro secondo compleanno, siamo parte di una multinazionale, ILLVA Saronno Holding, che ha acquisito una partecipazione di minoranza qualificata. Con una crescita così rapida mi sento di dover restituire qualcosa al mondo, di lasciare un segno del mio passaggio e lasciare qualcosa. Perché per ENGINE, soprattutto nei giorni della Cop26 sul clima di Glasgow, è importante mettere al centro il fattore B. B come BE Human, B come Human Being, B come Well-Being, B come benessere del pianeta, B come biologico.*

Non da ultimo B come Bartender, categoria di professionisti che, mai come in questi ultimi anni, si è dimostrata in grado di influenzare e far crescere il settore beverage, così come Massimo Bottura, la

nostra grande "B" di oggi ha fatto su scala globale per il mondo degli chef e della ristorazione».



Ha proseguito

Dalla Mora: *«Abbiamo già iniziato un percorso per diventare la prima B Corp certificata del mondo spirits, perché oltre a perseguire il profitto, puntiamo a innovare continuamente per massimizzare l'impatto positivo verso i dipendenti, le comunità in cui operiamo e, non da ultimo, l'ambiente».*

«In un momento in cui il turismo esperienziale sta prendendo piede, abbiamo il dovere di esprimere la bellezza anche attraverso piatti e drink», dichiara **Massimo Bottura**. *«Ma quello che davvero mi preme dire al mondo dei bartender è: puntiamo tutto sulla cultura del no waste, dello spreco-zero. Vi ricordo il claim di Expo 2015 "Nutrire il pianeta, energia per la vita", questa non è una moda passeggera, ma deve essere il nostro impegno. Da qui a…per sempre. Menziono Expo 2015 anche perché da Milano siamo partiti con il progetto dei Refettori.*

Il primo fu Refettorio Ambrosiano, che nacque per dare accoglienza e ristoro a persone in difficoltà, e fu portato a termine nei sei mesi dell'Expo con l'aiuto di oltre cinquanta chef e consentendo un recupero di circa quindici tonnellate d'eccedenze alimentari. Passa un attimo e ricevo la telefonata del sindaco di Rio de Janeiro che mi dice. "Che ne diresti di aprire un refettorio anche da noi?" Gli risposi d'istinto: "Why not?!". Da lì, 6 anni fa, abbiamo fondato Food for Soul e replicato il progetto in tutto il mondo. Oggi sono presenti 13 Refettori nel mondo e il prossimo, il quattordicesimo, aprirà a Sydney. Nel 2020, durante la pandemia, abbiamo servito oltre mezzo milione di pasti. Il problema è serio: nel

mondo mediamente viene sprecato il 33% del cibo disponibile, si tratta di una produzione in eccesso che non viene redistribuita. È più costoso re-distribuire il cibo che bruciarlo.

Il nostro progetto di "Food for Soul" abbraccia 7 degli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs, Sustainable Development Goals) per il futuro proposti dalle Nazioni Unite, di cui sono ambasciatore." E aggiunge: *«Sia in cucina che quando siamo in viaggio con i ragazzi trasformo la preparazione dei pasti del personale in un esercizio creativo partendo dalla rielaborazione delle inevitabili eccedenze di un ristorante».*

I consigli di Massimo Bottura ai bartender

«Trasformate in liquido tutte le idee che trovate nei piatti. Viaggiate tanto, ma con occhi, orecchie e mente aperti per assorbire la cultura, senza dimenticare chi siete e da dove venite; recuperate tutte le materie prime che andrebbero sprecate e create dei cocktail "marchiati no waste", le persone le apprezzeranno. Credo nel food pairing, anzi penso sia fondamentale, sia ad Osteria Francescana sia negli altri ristoranti. Al Cavallino, lo storico ristorante di Enzo Ferrari, serviamo come benvenuto proprio il cocktail preferito del fondatore: lo abbiamo chiamato Formula 1».

Il mio rapporto con il gin? *«Il mio spirit preferito, metto sempre alla prova il bartender sul Gin Tonic. È come lo Spaghetto al Pomodoro, si parte dalla base, solo dopo un cocktail perfetto si può passare a qualcosa di più strutturato»*, conclude Bottura.