



City of Food Master 2018

Assegnati a: Joseph Puglisi, Caterpillar Radio2 Rai, Antonia Klugmann, Filippo La Mantia, Nick Difino, Giovanni Delù.

Joseph Puglisi

Joseph D. Puglisi, Ph.D. e Presidente di SAB, professore presso il Dipartimento di Biologia Strutturale dell'Università di Stanford e membro dell'Accademia Nazionale delle Scienze, ha conseguito una laurea in chimica presso la Johns Hopkins University e un dottorato di ricerca in Chimica Biofisica all'UC Berkeley. Durante il suo periodo di ricerca all'Università di Stanford forma il PuglisiLab, il cui obiettivo è quello di indirizzare i processi che coinvolgono l'RNA con nuove strategie terapeutiche. Diventa poi membro di Bio-X, un istituto di bioscienze interdisciplinare all'avanguardia. Fondatore di una società chiamata Beyond Meat. Joseph entra a far parte del Comitato consultivo scientifico della realtà Beyond Meat.



Il suo grande progetto: Beyond meat

Il progetto Beyond Meat è stata fondato a Los Angeles nel 2009 da Ethan Brown. L'idea nasce in un contesto in cui le tematiche ambientali riguardanti il cambiamento climatico, la salute ed il rispetto delle risorse naturali e dell'ambiente animale sono all'ordine del giorno. L'intento di trovare soluzioni alternative che rispettino e migliorino la vita sul pianeta. I prodotti marchiati Beyond Meat sono diventati disponibili a livello nazionale nel Whole Foods Market soltanto nel 2013. Si tratta di una vera e propria rivoluzione nel mondo delle proteine alternative che vede come protagonista un hamburger vegano composto al 100% da proteine di origine vegetale. Beyond Burger è un burger che ha la stessa resa e lo stesso gusto della carne bovina. La ricerca di Beyond Meat ha portato alla vera e propria realizzazione di una "non carne" che ha l'aspetto, il gusto, la succosità, il profumo e la consistenza della carne di mucca. Il prodotto non presenta alcune tracce di glutine. Il burger ha un altissimo apporto di proteine ed è ricco di ferro come la carne animale. Inoltre non contiene OGM, soia, ormoni o antibiotici ed è privo di colesterolo e glutine. Questo tipo di proteine è adatto sia a chi sceglie una dieta vegana sia a chi ama la carne ma vuole ridurre l'impatto sull'ambiente e sulla propria salute. E' stato calcolato infatti che il risparmio rispetto alla lavorazione della carne animale intensiva equivale al 95% di terra utilizzata, al 75% di acqua, con un abbattimento delle emissioni di gas serra dell'87%.



In Italia, il Beyond Burger è approdato il 26 settembre nella catena di ristoranti gourmet WellDone, tra le 5 migliori hamburgerie d'Europa dal Wall Street Journal. Il Beyond Classic e il Beyond WellDone verranno proposti senza alcun cambiamento nella ricetta e nel prezzo, in modo da donare al consumatore un'esperienza ricca in gusto, salute e sostenibilità.

Caterpillar Radio2 Rai

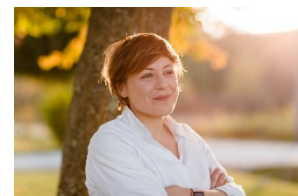
Bologna Award 2018 va a Caterpillar, il programma cult di Rai Radio2, in segno di ringraziamento per la capillare sensibilizzazione portata avanti quotidianamente attraverso le scelte e i contenuti redazionali intorno ai valori della sostenibilità ambientale e agroalimentare. Il Premio sarà consegnato a Bologna agli autori - conduttori di Caterpillar, Massimo Cirri e Laura Troja. Nato nel 1997 da un'idea di Massimo Cirri e Sergio Ferrentino, dal 2000 avvicinato alla conduzione da Filippo Solibello, Caterpillar è scandito quotidianamente, da lunedì a venerdì, una fascia "am" di prima mattina e da una fascia in onda a fine pomeriggio. L'attenzione per l'educazione ambientale e alimentare è testimoniata da uno storico impegno della trasmissione, attraverso eventi come "M'illumino di meno" per la sostenibilità



energetica e “Primo non sprecare”, il format di pranzi e ceni con cibo di recupero avviato insieme alla campagna Spreco Zero di Last Minute Market.

Antonia Klugmann

Bologna Award 2018 va ad Antonia **Klugmann**, prima donna giudice del format italiano di Masterchef, perché attraverso la sua cucina offre quotidianamente una eccellente testimonianza dei valori della sostenibilità agroalimentare e della promozione dell'educazione alimentare. La sua è anche una sostenibilità declinata in chiave “pragmatica”, con un ristorante a numero limitato di coperti che permette di seguire “artigianalmente” i clienti e di sostenere il ristorante con un orto dedicato. Triestina di nascita, **Antonia Klugmann**, classe 1979, ha seguito i corsi di cucina generale e pasticceria della scuola Altopalato ed è stata impegnata per alcuni anni nella cucina dell'Harry's Grill di Trieste e successivamente in diversi ristoranti italiani. Nel 2006, insieme al sommelier Romano De Feo ha aperto l'Antico Foledor Conte Lovaria a Pavia di Udine, successivamente ha coltivato nuove esperienze in locali importanti di Venezia, e finalmente nel 2014 ha fondato il ristorante l'Argine a Vencò, in provincia di Gorizia, al confine tra Italia e Slovenia, in un habitat rigenerante in aperta campagna.



Giovanni Delù

Giovanni Delù è diventato in breve tempo l'orticoltore più famoso di Francia: qualche anno fa approdava per uno stage dal Piemonte alla “corte” dei giardini di Versailles, dove gli è stato chiesto di rimanere per la sua grande abilità sul campo. Oggi il ventiseienne giardiniere originario di Murisengo (Alessandria) cura in team con due colleghi il Potager de la Reine, gli 8 mila metri quadrati del giardino della reggia di Versailles che riforniscono fra le altre la cucina stellatissima del parigino «Plaza Athénée» di Alain Ducasse. Con un occhio attentissimo alla sostenibilità che Bologna Award non poteva non notare, e riconoscere: grazie alle sue premure sono prodotti oltre trecento chili di verdure ogni settimana, dai pomodori alle rape, alle zucchine. Una griffe tutta italiana per i Giardini e gli Orti più blasonati di Francia.



Filippo La Mantia

Testimonial del World Food Programme con il suo “cous cous solidale”, Filippo La Mantia attraverso la sua cucina è un comunicatore esemplare della sostenibilità legata al cibo, e da sempre promuove l'attenzione nella prevenzione degli sprechi. A 14 anni inizia a “strimpellare ai fornelli”. Nel 2001 decide di indossare la camicia da cuoco e si trasferisce a Roma. Nel 2002 apre il primo ristorante, Zagara: una scommessa portata avanti da “oste e cuoco”. Nel 2006 accetta di trasferirsi in Indonesia, consulente per il resort Losari Coffee Plantation, a Giava. Torna nella capitale e apre La Trattoria, a due passi dal Pantheon. È stato il suo palcoscenico. Nel 2008 è al Safina, ristorante del Pevero Golf Club di Porto Cervo. Il legame con la città e i suoi abitanti lo riporta a Roma, dove cucina per capi di Stato e rock star. Adesso è a Milano, in piazza Risorgimento.



Nick Difino

Food performer, autore di “Food Makers - viaggio intorno al mondo alla scoperta del cibo del futuro”, Nick Difino è autore e protagonista del docufilm “Alla Salute” di recente presentato a Bologna al Biografilm festival. Collaboratore di Repubblica nella sezione Cultura&Food è autore e Coordinatore di FAKE Doc: Bologna Award 2018 ha voluto riconoscere la sua straordinaria capacità di comunicare la “verità” e salubrità del cibo. Dopo la diagnosi di un cancro, in barba alla sua malattia Nick ha deciso di non rinunciare a ciò che lo rendeva felice: il lavoro, gli affetti ma soprattutto il cibo. Nel film “Alla salute” si alternano al suo video-racconto la voce dei suoi amici, ospiti d'eccezione che cucinano i piatti preferiti di Nick e provano - fra un bicchiere di vino e una parmigiana di melanzane - a rispondere ai suoi interrogativi



intorno alla felicità. Come spiega Nick: “la felicità si può trovare ovunque... Se la troviamo a tavola, tanto meglio!”