

YOUNG KITCHEN

**Un progetto ideato e organizzato dagli studenti dell'Università IULM
per la X edizione della Milano Food Week
02 – 08 maggio 2019**

Da Expo 2015 in poi Milano è diventata una città sempre più internazionale e capace di investire sullo sviluppo delle proprie eccellenze tra cui quella del Food.

Così, per la seconda volta, grazie all'**Università IULM**, la **Milano Food Week** ha un suo punto cardine all'interno di un contesto scientifico e accademico. L'ateneo, infatti, già da tempo attento al tema del cibo sia nella sua offerta didattica che nelle numerose attività di ricerca anche di matrice neuroscientifica, ancora una volta è l'unica università milanese coinvolta direttamente all'interno della manifestazione, sia nel ruolo espositivo che organizzativo.

La **Milano Food Week** ha un ricchissimo programma di eventi così come i grandi nomi della cucina coinvolti: **40 chef** ad animare circa **100 eventi** tra degustazioni, show cooking, aperitivi ma anche proiezioni e dj set, **quattro cucine in punti diversi della città tra cui la Young Kitchen in IULM**, perché tutti i quartieri di Milano saranno toccati dal Festival, **dieci tematiche** per mostrare a milanesi e non com'è cambiato il settore della gastronomia negli ultimi anni.

L'Ateneo ha scelto di declinare le attività della **Milano Food Week** con uno sguardo specifico rivolto al consumo dei **Millennials e della Gen Z**, affrontando in modo sia critico che educativo le principali tematiche della manifestazione come la cultura del cibo e la sostenibilità alimentare, lo spreco e la scelta consapevole con particolare riferimento al mondo dei giovani, il rapporto tra la comunicazione scientifica del cibo e quella divulgativa.

Un tema importante e delicato, specie in una città come Milano che ospita circa 250 mila studenti, che l'università affronta con "**Young Kitchen**", un ricco calendario di **incontri scientifici ed esperienze enogastronomiche guidate**, coinvolgendo **chef, comunicatori ed esperti nutrizionisti come il prof. Nicola Sorrentino**, direttore scientifico della IULM Food Academy, con l'obiettivo di discutere come consumare al meglio **a prezzi ragionevoli**. Tutti gli eventi sono ideati, organizzati e gestiti dagli studenti della settima **Master in Food and Wine Communication della IULM e di Gambero Rosso**.

Il cibo viene pertanto raccontato dagli studenti del *Master in Food and Wine Communication dell'Università IULM* di Milano. La **Young Kitchen** sarà allestita nel cortile dell'ateneo: qui ci saranno street food, dibattiti, lab ed experience per brand e consumatori. Tra i vari appuntamenti si segnala anche un evento in collaborazione con Dry Milano in programma per **mercoledì 8 maggio**, dalle 16.30 alle 18, durante il quale saranno svelati i segreti del pairing perfetto tra focacce e cocktail, con successivo after party degli studenti presso la sede di viale Vittorio Veneto di una delle insegne più trendy della nightlife milanese.

Dal modo con cui si scelgono i prodotti attraverso la corretta lettura dei suoi ingredienti (“Gli **ingredienti misteriosi**” con Camilla Bendinelli) ai giochi della Milk art con Coccina, dagli esperimenti di **neurogastrofisica** alla sfida sulla ricetta perfetta della più amata pasta dagli studenti (“La ricetta della **pasta alla Carbonara** secondo **Carbogang**), dalla sfida alla conoscenza della **stagionalità** ai giusti abbinamenti con il vino di qualità al giusto prezzo con Alessandro Franceschini (giornalista enogastronomico e membro AIS), dalle colazioni e i pranzi di altri mondi (Colazione cinese con Maoji Street Food e Ravioli d’oriente) allo street food siciliano, dalle sfide di noti personaggi (A pranzo con **Cami Hawke e Cucina da Uomini**) fino al rapporto tra **benessere, sport e cibo - show cooking con feat food** - in collaborazione con gli studenti del Master in Comunicazione e Marketing dello Sport IULM.

Sono previste anche due importanti conferenze scientifiche:

- La prima si terrà il giorno **6 maggio** dalle ore 10.00 alle 13.00 in IULM 6 Aula dei 146 sullo **Spreco alimentare: come lo affrontiamo? (Care for Food, Care for Good)**. I CSRnatives, giovani appassionati di sostenibilità provenienti da tutte le università, si confrontano con chi è impegnato nella lotta allo spreco.
- La seconda chiuderà la settimana della Milano Food Week in IULM il giorno **8 maggio** dalle 10.15 alle 12.00 in IULM 1 Aula Seminari e sarà dedicata al difficile rapporto tra comunicazione scientifica e comunicazione divulgativa del cibo. Conferenza “Parole e Cibo”, Riflessioni sul Consumo Alimentare e Benessere - i miti da sfatare”.

Di seguito alcuni esempi della attività del **Palinsesto Milano Food Week, “Young Kitchen” organizzate dal Master in Food & Wine Communication – IULM a.a 2018/2019 presso la piazza IULM 2 e 4**

2 Maggio 2019 alle ore 9.30

NOME EVENTO: Coffee Experience Con Coccina

Il 28 Agosto 2017 ha aperto i battenti Coccina Ticinese 58, il primo Specialty Coffee Shop a marchio Coccina. In poche decine di metri quadrati, nel mezzo del fiorente e vivace Corso di Porta Ticinese, si consumano decine di tazzine di Specialty Coffees di varie origini e lavorazioni. Il menù caffetteria, dal carattere prettamente internazionale, vista la grande presenza di turisti o residenti americani, australiani, nord europei e del sud est asiatico, offre una vasta scelta di bevande a base di caffè e latte, a cominciare dall’espresso, servito in due versioni: Specialty Blend for Espresso, che varia la sua composizione di mese in mese, insieme ad una proposta Specialty in single origin, da ruotare almeno una volta a settimana, in modo da offrire ai clienti flavour ed aromi provenienti da varie farm del pianeta. Il caffè come esperienza sensoriale: degustazione olfattiva e in cup di caffè latinoamericani

• **2 Maggio, dalle 12:00 alle 13:00 (conferenza)**

NOME EVENTO: “L’esplosione del delivery tra i millennials. Il caso Deliveroo con Matteo Sarzana”

“Descrizione dell’appuntamento: Giovedì 2 Maggio, 12.00-13.00 Conferenza interattiva con Matteo Sarzana per delineare il crescente fenomeno del delivery tra i millennials con rispettive tendenze di consumo.”

• **2 Maggio, dalle 13:00 alle 14:00**

Pronto in due minuti Street food con lo chef Antonino Buffa alias “Nino u’ ballerino”

“Degustazione di tipici prodotti locali siciliano con il noto chef palermitano”

• **2 Maggio, dalle 16:00 alle 17:00**

NOME EVENTO: “Gli ingredienti misteriosi” con Camilla Bendinelli

“L’obiettivo dell’evento è quello di fare chiarezza sui principali ingredienti e additivi che compongono i prodotti confezionati maggiormente acquistati dai millennials. Si tratta di una conferenza in aula in cui la dietista intratterrà i partecipanti svelando “falsi miti” e l’identità degli ingredienti “misteriosi” attraverso la presentazione di slides con diverse etichette di prodotti. Il tutto si svolgerà in maniera interattiva coinvolgendo il pubblico che avrà la possibilità di fare domande alla dietista. Camilla, essendo molto giovane sarà vicina a tutti i ragazzi e pronta a chiarire qualsiasi dubbio.”

• **2 Maggio, dalle 17:00 alle 18:00**

NOME EVENTO: “LA FORMA DELL’OLIO”

*“Angelo Fusillo, Giovanni Tortora, Michele Cobuzzi e Antonio Rosato ci guideranno in un’esperienza enogastronomica di alto livello, giocata **sull’uso dell’olio** in cucina e nel mondo della **Mixology**. Si partirà con Olio - Cucina fresca, guidato da Angelo Fusillo, che ci racconterà l’olio come protagonista assoluto del suo progetto fondato sull’amore per la Puglia e per le materie prime d’eccellenza. Ad accompagnarci ci saranno Giovanni Tortora, maitre e sommelier di Olio, direttore della brigata di sala e Michele Cobuzzi, chef di Olio, che ci permetterà di degustare alcune prelibatezze presenti in menù. Seguirà l’intervento di Antonio Rosato, head mixologist del Mandarin Hotel di Milano, che grazie alla magia della mixology, ai movimenti eleganti e a un ritorno alle origini, ci proporrà un cocktail bilanciato e secco utilizzando l’oro verde. Siete pronti a dare una forma all’olio?”*

• **3 Maggio, dalle 9:30 alle 10:30**

NOME EVENTO: Milk art con Coccina

“Creatività e cappuccino: performing art con il latte”

• **3 Maggio, dalle 10:30 alle 11:30**

NOME EVENTO: NeuroExperience

“Due giornate interamente dedicate alla neurogastrofisica che inizieranno con un esperimento dedicato al vino e alle diverse percezioni scaturite da stimoli sensoriali differenti. Due le musiche e due le texture che verranno esperite accompagnati dalla degustazione di calici di vino. I risultati, raccolti tramite Google Moduli, verranno analizzati e riportati nella giornata seguente dagli studenti in collaborazione con il professor Vincenzo Russo. Durante la conferenza, che si svolgerà in data 03/05/2019, verranno espone utilità e sfide di una scienza emergente, la neurogastrofisica.”

• **3 Maggio, dalle 13:00 alle 14:00**

NOME EVENTO: Ma tu come fai la carbonara? con Carbo Gang

“Carbogang (@carbogang, 86.2k followers su instagram), la banda della carbonara, nasce dalla grande passione di quattro amici ventenni per la cucina e per un piatto della tradizione italiana e soprattutto romana, LA CARBONARA. Il sogno e obiettivo è di portare la ricetta tradizionale della pasta alla Carbonara in ogni dove tra credenze e stereotipi sul piatto più discusso della storia.

La ricetta della pasta alla Carbonara che hai sempre cercato è finalmente qui! Vieni a scoprire e ad assaggiare la combinazione perfetta by Carbogang”

• **3 Maggio, dalle 16:00 alle 17:00**

NOME EVENTO: “Tecnologia e Intolleranze” con Allergy+”

“L’obiettivo dell’evento è quello di mostrare al pubblico la nuova applicazione, ideata dalle ragazze, che sarà scaricabile gratuitamente e aiuterà coloro che hanno intolleranze ed allergie a fare la spesa con più facilità. L’evento si svolgerà nella kitchen e inizierà con una presentazione delle ragazze che racconteranno il loro progetto e ne spiegheranno il funzionamento attraverso la proiezione di slides interattive. Successivamente prepareranno una ricetta con ingredienti “freefrom” suggeriti dall’applicazione. Durante l’evento i partecipanti avranno modo di interagire con le ragazze e fare foto con i gadget dietro il cartonato IG, per invogliare la pubblicazione sui social. Alla fine dell’evento ciò che sarà cucinato verrà dato in assaggio.”

• **3 Maggio, dalle 17:30 alle 18:30**

NOME EVENTO: “sette vini per sette occasioni con Thirsty e Alessandro Franceschini”

“Il delivery è un panorama in continua evoluzione e mutamento. A fianco delle classiche richieste di cibo a domicilio, sta sempre più prendendo piede tra i giovani il desiderio di ricevere direttamente a casa il proprio vino preferito. Con il giornalista e sommelier AIS

Alessandro Franceschini vedremo come sia possibile abbinare sette vini del catalogo Thirsty ad altrettante occasioni di consumo”

• 6 Maggio, dalle 9:30 alle 10:30

NOME EVENTO: Food social sport

Il pancake: molto in voga e adatto a chi si allena e vuole mangiare healthy. Semplice, veloce da preparare e ideale (in particolare per chi fa una colazione sbrigativa prima di andare in università). Martina Repetto spiegherà la sua visione, da dove nasce la sua passione per lo sport e l'alimentazione. Come coniuga la vita da fuori sede ad uno stile di vita healthy. Quali vantaggi ricava dal suo stile di vita. Infine ai si metterà ai fornelli per far assaggiare al pubblico il #bestunipancake.

1° FASE: “Presentazione, intervista con possibilità di intervento da parte del pubblico, racconto della sua storia, da dove nasce la sua passione per lo sport e l'alimentazione. Come coniuga la vita da fuori sede ad uno stile di vita healthy. Quali vantaggi ricava dal suo stile di vita”

2° FASE: FOCUS SULL'IMPORTANZA DELLA SANA COLAZIONE

“Il pancake: molto in voga e adatto a chi si allena e vuole mangiare healthy. Semplice, veloce da preparare e ideale (in particolare per chi fa una colazione sbrigativa prima di andare in università)”

3° FASE: SHOW-COOKING #BESTUNIPANCAKE

“Martina svelerà “How to make the best pancake?” prova pratica di come Martina prepara il suo pancake perfetto (divulgare ingredienti + ricetta). Durante la prova pratica darà consigli su come prepararlo e comunicarlo sui social (app, scelta hashtag, tag e filtri che utilizza). + sfida tra alcuni dei presenti “Make your pancake”: si chiederà a 2 volontari di partecipare per creare il proprio pancake e di dividerlo sui loro profili Instagram (taggandola e utilizzando #bestunipancake). Durante questa prova Martina utilizzerà il suo profilo per fotografare gli sfidanti alla Student Kitchen e creare dei sondaggi affinché i suoi followers scelgano il pancake più “universitario” della Food Week + ricondivisione delle storie in cui verrà taggata. Verranno infine offerti piccoli assaggi dei pancakes cucinati”

• 6 Maggio, dalle 12:00 alle 13:00

NOME EVENTO: “La stagionalità: sfida al carrello”

“L'evento si svolgerà nel piazzale IULM dove saranno presenti diverse cassettoni contenenti riproduzioni in cartone di frutta e verdura di tutto l'anno. L'obiettivo dei partecipanti sarà quello di sfidarsi mettendo alla prova la loro conoscenza dei prodotti stagionali, sapendoli riconoscere tra tutti quelli presenti. Si andranno a creare 12 squadre (una per ogni mese), composte da 1 o 2 persone, in base a quanti sono i partecipanti. La sfida sarà a tempo e la prima squadra che completerà il carrello inserendo tutti gli ortaggi del proprio mese avrà in omaggio una cassetta di frutta e verdura di stagione (maggio). Inoltre saranno presenti assaggi per tutti con macedonia e pinzimonio di verdure di stagione.”

• **6 Maggio, alle 13:00 alle 14.00**

NOME EVENTO: Storycooking a cura dello chef Salvo Nicastro su “La dieta mediterranea “

“L’alleato Tonno nella Dieta Mediterranea”, uno Storycooking a base di pesce e confetture dell’azienda CALLIPO group, realizzate dallo Chef Salvo Nicastro vini Consorzio Vini Mantovani.

• **6 Maggio, dalle 16:00 alle 17:00**

NOME EVENTO: L’olio extravergine di oliva, il gusto di star bene con UNAPOL

“Degustazione di olio extravergine e corso breve per sensibilizzare gli studenti alla scelta consapevole dell’olio a cura di UNAPOL”

• **6 Maggio, dalle 16:30 alle 17:30**

NOME EVENTO: “Soggettività sensoriali”

“Può una musica incidere sull’esperienza gustativa? Il Behavior and BrainLab IULM e Ogle (Master Food and Wine Communication) proveranno ad aiutarvi a rispondere a questa domanda con una demo esperienziale basata proprio sulla relazione tra variabili ambientali-acustiche e l’esperienza percettiva del vino Frattina”

• **7 Maggio, dalle 9:30 alle 10:30**

NOME EVENTO: “Colazione cinese con Maoji Street Food”

“Descrizione appuntamento: Martedì 7 Maggio, 9.30-10.30; Evento pratico di realizzazione di una colazione cinese da parte di Maoji street food; dopo uno speech introduttivo, seguirà una dimostrazione pratica di realizzazione di una colazione cinese in kitchen. Seguirà un piccolo assaggio, al quale verrà affiancata da parte di Maoji la presentazione della sua nuova distribuzione di prodotti orientali intitolata “Mood Market” es. caption IG: “Com’è la colazione cinese? Saresti curioso di scoprirla e di replicarla anche in Italia? Grazie a Maoji da oggi si può: vieni a trovarci al cortile dell’edificio IULM 4 il 7 Maggio alle 9.30 e avrai modo di scoprire un angolo di Oriente a Milano”

• **7 Maggio, dalle 10:30 alle 11:30**

NOME EVENTO: Ravioli d’oriente

“L’evento vuole spiegare al pubblico in maniera interattiva come da più di 1800 anni i ravioli rappresentino un importante momento d’aggregazione per la famiglia cinese durante il 春 (capodanno). I jiaozi o ravioli come sono conosciuti in Italia, nella madrepatria vengono consumati durante la “cena della riunione” che si svolge tradizionalmente con il nucleo familiare, simboleggiano buona sorte e portano l’augurio di guadagnare più denaro rispetto all’anno precedente. Durante lo show cooking verrà mostrato come si realizzano i ravioli ripieni di carne o gamberi spiegandone il valore culturale”

• **7 Maggio, dalle 12:30 alle 13:30**

NOME EVENTO: La filosofia delle spezie Storycooking® a cura di Federica Morolla, Michela Paoletti e Gour Saraff

Storycooking di Federica Morolla, Michela Paoletti e Gour Saraff: Federica Morolla, Michela Paoletti e Gour Saraff, scrittori del libro “La Filosofia delle Spezie”, raccontano il loro libro, un viaggio culinario tra India e Italia (Paesi degli scrittori) alla scoperta di un itinerario poco comune, che va ad educare gli odori, i sapori ed i colori attraverso la saggezza filosofica del gusto raffinato delle spezie. L’obiettivo è scoprire il mondo attraverso il cibo come simbolo d’integrazione sociale. Lo chef Niran di Blasio ci regala un assaggio di alcune ricette contenute nel libro. Tre scrittori rivoluzionano la “buona tavola” di chi ama cibarsi, senza pregiudizi, di curiosità e golosità del palato. Una raccolta di ricette da consumare con ingordigia, pregne di saporite novità, di dense filosofie, di curiosità e confidenze, condite con spirito critico e ironico.

Venite a scoprire le curiosità e i benefici delle spezie che incontrano tutta la bontà del Made in Italy!

• **7 Maggio, dalle 13:00 alle 14:00**

NOME EVENTO: “A pranzo con Camihawke e Cucina da Uomini”

“Mino e Valerio intervistano Camilla sul suo piatto preferito, la pasta al forno, per proporre una versione rivisitata. Lo Storycooking sarà condotto da Valerio che chiederà a Camilla di raccontare la sua passione per la cucina, per il piatto proposto e che cosa significa la cucina per lei. Nel mentre Mino interverrà nella discussione e coinvolgerà Valerio e Camilla nella preparazione. Alla fine dello Storycooking l’assaggio sarà a carico di Camilla che giudicherà la versione che hanno proposto secondo i suoi criteri di bontà, saziabili e umiltà.

• **7 Maggio, dalle 16:00 alle 17:00**

NOME EVENTO: “Sano e a domicilio, show cooking con feat food”

“È possibile avere cibo sano e a domicilio? Da oggi, con Feat Food si può. Attraverso uno show cooking, che alternerà piatti crudi e cotti, Feat food illustrerà il loro servizio, che consiste nel delivery di piatti gustosi e bilanciati basati sulle esigenze alimentari e di allenamento di ogni persona, con possibilità di formula ad abbonamento.”

• **7 Maggio, dalle 17:00 alle 18:00**

NOME EVENTO: “I drink del futuro e il food delivery: i casi NIO COCKTAILS, FOL POPCORN e YOUCOOK”

“Il tuo bartender di fiducia sei solo tu! Con NIO (Need Ice Only) l’unica cosa di cui hai bisogno è il ghiaccio in un bicchiere, versa il tuo NIO cocktail e avrai in mano un drink di alta gamma già mixato a regola d’arte dai migliori bartender! Alla parte beverage verrà affiancata quella food con piccoli assaggi da parte di FOL POPCORN e YOUCOOK, start-up partner di NIO attive nel food delivery”

• **8 Maggio, dalle 12:00 alle 13:00**

NOME EVENTO: Super Food, Healthy Food, Fit Delivery Con Superfood Italia

A metà tra lo sport, il food e l'healthy lifestyle SuperFood Italia porta in IULM un'idea fresca, giovane e vincente. Un appuntamento interamente dedicato alla scoperta di prodotti naturali, sani, locali e in grado di apportare il giusto equilibrio tra energie e nutrienti. La presentazione del progetto, nato in collaborazione con produttori responsabili e una nutrizionista, ci permetterà di trasportarci in una realtà ai più ancora sconosciuta, quella dei superfood locali.

Antonio Corciulo, ideatore del format e 100% sportivo, ci farà assaggiare alcune proposte del menù accompagnandoci in un viaggio alla riscoperta dei sapori autentici.

• 8 Maggio, dalle 13:00 alle 14:00

NOME EVENTO: "SprecoZero" con Federico Sisti

"L'obiettivo dell'evento è quello di mostrare come utilizzare tutte le parti di un ingrediente per creare tanti piatti diversi, per evitare lo spreco. Lo chef Federico Sisti partirà da un unico ingrediente base e lo utilizzerà per diverse ricette. Durante la preparazione spiegherà la sua filosofia e come poter applicare questa tecnica anche ad altri ingredienti. Alla fine i piatti verranno dati in assaggio al pubblico presente. Lo Chef Federico Sisti ci porta la sua filosofia di cucina, realizzando piatti partendo da un unico ingrediente di base per ridurre al minimo lo spreco"

• 8 Maggio, dalle 16:30 alle 18:00

NOME EVENTO: Accordi con Dry Milano

"Immaginate di accordare la magia della mixology con la tradizione della focaccia. Dry Milano, con la sua esclusiva offerta pluripremiata, vi accompagnerà dal tardo pomeriggio in IULM fino alla notte in Viale Vittorio Veneto, con una proposta speciale dedicata alla Milano Food Week"