



JOURNEY IN ITALY

Quando sensi ed emozioni uniscono etica, inclusione e sostenibilità L'Arte dell'Aperitivo Italiano: Un Viaggio Sensoriale

Non un evento, ma un modo d'essere e di intendere la vita nella sua completezza e intensità.

È questo Journey in Italy, progetto culturale che celebra la cultura del *bello e ben fatto*, l'italianità e il culto dell'accoglienza. Lo fa dando un volto, un sapore e un profumo alle emozioni. Un evento che parte da Milano il **27 maggio alla Residenza Vignale**, un luogo che, per un giorno, diverrà la "casa" di Journey in Italy, un posto perfetto perché la cultura dell'accoglienza parte proprio dalla casa, dalla nostra vita quotidiana fatta di sapori, colori, valori. Journey in Italy è un aggregato di idee, pensieri, emozioni, sviluppato attingendo al nostro patrimonio enogastronomico. Attraverso il design olfattivo, l'obiettivo è viaggiare alla scoperta di paesaggi e tradizioni da valorizzare, comunicato attraverso cinque icone della cucina italiana, **Vino, Caffè, Pane, Pasta e Gelato**, e le **5 emozioni dell'intelligenza emotiva, felicità, sogno, condivisione, equilibrio ed empatia**. Il nome Journey in Italy richiama il concetto di viaggio, sviluppato nel format "**The Grand Tour**", progetto che prenderà la via del mondo, arrivando a novembre negli Stati Uniti, al Palazzo di Vetro dell'ONU, in Canada, in Cina e in molte altre nazioni, per raccontare la cultura italiana. Un format che consentirà di fare conoscere l'Italia attraverso la creatività culturale, urbanistica, paesaggistica e gastronomica.

L'evento del 27 maggio racchiuderà tutto questo, grazie a personaggi di eccezione come **Heinz Beck** (Ristorante La Pergola, *** Michelin, Roma), uno degli chef più autorevoli d'Italia, **Fatmata Binta**, ambasciatrice ONU, rappresentante della comunità africana nomade Fulani, affiancata da **Chef Prince Ebo Asford**, **Alessandro Rossi**, general manager di Partesa, **Paola Restelli**, specializzata in Wine Business, Sommelier e Degustatrice professionale AIS, secondo livello WSET, **Carlo Di Cristo**, scienziato della panificazione, **Luca Rizzardini** e **Alessandro Croce**, **Maestri Gelatieri**, **Riccardo Zola**, **Direttore Commerciale & CSR Manager di Sellmat**. Presente all'evento sarà anche **Francesca Boragno**, libraia e gallerista che assocerà una selezione di libri ad ognuna delle 5 emozioni. **Paolo Porfidio?**

Phoebe Hoyt, nota **influencer**, presenterà in inglese e con un tocco di umorismo i punti cardine di Journey in Italy durante l'evento con Alessandro Piccinini. I temi principali includono Innovazione, Design, Partecipazione, Attrazione, Gusto, Opportunità, Visione e Dialogo.

L'IDEA

<<Journey in Italy parte dalla volontà di valorizzare il concetto di **famiglia**, di "nonna", la mia nonna, Nonna Dina>>. Lo afferma **Antonella Bondi**, **designer olfattiva, ideatrice dell'evento** assieme a Ruggero Dassi, ingegnere e co-founder, e coadiuvata da Alessandro Piccinini, Strategy Marketing di Journey in Italy, e dall'art director Marco Pedrali. <<In Italia le nonne custodiscono un patrimonio inestimabile di tradizioni, ricette,

sapori sinceri. Un'autenticità che, uscendo dalle mura domestiche, si trova oggi nelle Osterie, che custodiscono la tradizione della cucina regionale>>.

Osterie dove si inizia sempre con un aperitivo, tradizione tutta italiana, e che in Italia è un viaggio dei sensi attraverso la possibilità di degustare qualcosa di buono e godere del senso di ospitalità. **L'Aperitivo Italiano** è un'arte, sintesi, snella e flessibile, di alcuni valori tipici della famiglia italiana, la generosità, il prendersi cura, il voler far star bene l'altro. Si parte proprio da qui, dal concetto di **Osteria**, ad esempio dagli stricchetti al pomodoro dell'**"Osteria di Nonna Dina"**, con la Chef delle tradizioni culinarie tradizionali **Alessia Morabito**, per giungere poi, come in un viaggio evolutivo, alla cucina dello Chef tristellato **Heinz Beck**.

Interverranno anche le **Cesarine**, la community e piattaforma digital che fa capo a Home Food Società Benefit, fondata nel 2004 a Bologna per valorizzare la cucina casalinga autentica e cresciuta sotto la guida di Davide Maggi dal 2014, riconosciuta oggi come comunità Slow Food. Conta oggi 1.500 cuochi amatoriali che hanno accolto oltre 48.000 ospiti nel 2023. Proprio questo spirito di accoglienza si traduce in Journey in Italy in momenti di esplorazione, a partire dal culto dell'Aperitivo per arrivare alla cultura del gelato, attraverso piatti straordinariamente italiani come quelli preparati dalle **Sfoglino**, vere e proprie artiste della pasta fresca. In comune rimangono la valorizzazione di una nutrizione sana, radicata sui piatti della tradizione italiana, iconici capisaldi della Dieta Mediterranea conosciuta in tutto il mondo come modello di alimentazione.

LA RIVOLUZIONE

A Journey in Italy i prodotti iconici dell'Italia prendono una forma nuova, divenendo esempio di **rispetto dell'ambiente** e della salute umana. Il tramite del racconto sono le emozioni e i sensi, in un insieme di sensazioni che rendono protagonista chi scopre questo patrimonio. Le cinque emozioni e i cinque sensi diventano elementi di comunicazione, ma anche progetti che vedono al centro la lotta allo spreco, il rispetto dell'ambiente e della salute. Tra i più innovativi **L'MPASTA**, in cui sono stati coinvolti anche il **CNR** e la **Professoressa Maria Vivo**, nato per **dare nuova vita agli scarti della pasta**, che divengono materia prima. Il Mix Magico di L'MPASTA rappresenta un caso unico di food innovation, che abbraccia la filosofia della sostenibilità e dell'economia circolare, per cui nulla di commestibile deve essere sprecato e finire nei rifiuti.

Grazie al prodotto *Mix Magico*, si possono realizzare farine, il pane **"Made from Pasta Waste"**, **gelati artigianali "low sugar"** e molto altro. A Journey in Italy il Maestro Gelatiere **Luca Rizzardini**, lo scienziato della lievitazione Professor **Carlo Di Cristo**, docente del Dipartimento di Scienze e Tecnologie dell'Università del Sannio e il **Club Richemont**, organizzazione internazionale ai vertici del settore della panificazione, con il presidente **Matteo Cunsolo**, utilizzeranno L'MPASTA ed altre declinazioni facendo toccare con mano questo prodotto.

In merito al tema salute, un'altra ospite sarà la **Ricercatrice Gabriella Morini**, esperta in Scienze del Gusto e del Cibo dell'Università Gastronomica di Pollenzo, Direttrice del Master in Culinary Arts for Innovation e Responsabile Scientifica del Pollenzo Food Lab, che a Journey in Italy ha curato la sezione The Taste of Health seguendo il mantra "Bitter is Better".

JOURNEY IN ITALY E IL RISPETTO PER L'AMBIENTE E PER L'UOMO

Sostenibilità è un'idea che guarda al **futuro, moderna, di attualità**, perché i metodi di sfruttamento dell'ambiente rischiano di fare terra bruciata sotto i nostri piedi, cancellando ciò che la cultura umana ha costruito nei secoli, in termini di saperi, di pratiche e di usi alimentari. La correzione delle abitudini alimentari, la scelta di puntare su preparazioni essenziali e sulla **riduzione degli sprechi** – in questo è maestra la tradizione popolare, base indiscussa della cucina italiana – sarà un modo per contribuire a salvaguardare il futuro.

In questo senso, l'Italia è in una posizione privilegiata; ha un sano e gustoso regime alimentare mediterraneo persino nelle zone montagnose, perché nei secoli l'Italia ha valorizzato sempre più la cucina delle specie vegetali, con tanti alimenti provenienti da altre zone del pianeta, integrati e resi italiani. L'Italia è innovativa, nel design, nella produzione ortofrutticola (per esempio con le colture idroponiche), è ingegnosa nell'industria che

cerca la sostenibilità ambientale, ed è sommamente ingegnosa nel suo celebre artigianato. Journey in Italy unirà tutto questo e lo farà anche attraverso grandi interpreti. Il primo è **Heinz Beck**, uno dei più noti chef stellati, che ha espresso il suo innato talento mostrando come si possano sviluppare piatti con un concetto salutista, coniugando eleganza del gusto e dei sapori, qualità delle materie prime, attenzione al benessere fisico. In collaborazione con medici e scienziati, ha sviluppato ricerche e pubblicato testi su temi legati al gusto e alla salute.

Altra protagonista sarà **Chef Fatmata Binta**, cuoca africana, **ambasciatrice ONU, rappresentante della comunità nomade dei Fulani**. Un modo di vivere, quello nomade, e di usare gli alimenti, che è di per sé sostenibile, perché non sfrutta l'ambiente, ma utilizza essenzialmente quel che offre la natura di quel territorio, e consente il benessere dell'uomo, perché non esiste sovralimentazione e non ci sono cibi spazzatura.

Chef Binta è anche promotrice dell'utilizzo nell'alimentazione di un cereale, il Fonio, in grado di combattere la malnutrizione in alcuni paesi. Un **progetto di sostenibilità sociale** straordinario, capace di contribuire a cambiare il mondo.

Grazie al progetto l'MPASTA, di cui parlerà lo scienziato della lievitazione Professor **Carlo Di Cristo**, docente del Dipartimento di Scienze e Tecnologie dell'Università del Sannio, si affronterà il tema della **lotta allo spreco**, una delle maggiori piaghe della nostra società. Basti pensare che, nella sola Italia, gettiamo ogni giorno circa 1 etto di cibo con un costo annuale di circa 290 euro a famiglia e 7 miliardi per la società.

Ci sarà poi un'ulteriore icona italiana, grazie alla collaborazione con **Partesa** e con **Alessandro Rossi**, Wine Manager, che parlerà di **vini rari e preziosi**, ma anche contemporanei, insieme alla Sommelier e Degustatrice professionale **Paola Restelli**. Una contemporaneità che passa anche per i vini low e no alcol, presentati dal sommelier **Paolo Porfidio**. **"Uno sguardo sui nuovi consumi del mondo del mondo del vino"**

La masterclass di Paolo Porfidio "Uno sguardo sui nuovi consumi del mondo del mondo del vino" offre un'opportunità importante per esplorare il mondo emergente dei vini senza alcol. Rivolta a enofili, professionisti del settore e appassionati, questa masterclass approfondisce le tecniche di produzione, le caratteristiche intrinseche e le tendenze di mercato dei vini dealcolati.

Ad aprire le degustazioni, l'intervento di **Charlie Arturaola**, massimo esperto di vini di fama internazionale, considerato **uno tra i migliori sommelier al mondo**, che ha ricoperto un ruolo fondamentale nell'ideazione e coordinazione del format Icons of Wine.

Il **caffè**, immancabile in ogni casa italiana, sarà rappresentato da **Riccardo Zola**, direttore commerciale di Sellmat, azienda leader in Italia nel settore vending, che sposa appieno la filosofia green e sostenibile di Journey in Italy: il progetto **Sellmat + You**, ad esempio, si adopera per recuperare e **riutilizzare gli scarti di polvere di caffè per dare vita a isole fiorite**.

L'essenza delle cinque emozioni dell'Intelligenza Emotiva troverà spazio anche nel mondo della **mixology**, quando verrà sintetizzata "in forma liquida" in cinque cocktail studiati appositamente per l'evento da **Christian Donnie Comparone**, direttore di *cocktail bar* pluripremiati e proprietario del più piccolo e ricercato cocktail bar di Roma, il Lonely Avenue.

Con il **Professor Architetto Matteo Oreste Ingaramo** del **Politecnico di Milano**, Journey in Italy ha approfondito l'aspetto del design del lifestyle italiano. Fin dalle origini, il design è stato una rappresentazione e una manifestazione della modernità, con l'obiettivo di consentire al maggior numero possibile di persone di accedere al benessere. Tra i massimi esponenti vi è **Vittorio Dassi, esperto di design abitativo**, concepito per migliorare il confort attraverso la percezione qualitativa degli spazi e delle funzioni.

Il Professor Ingaramo afferma: <<La nostra Scuola del Design al Politecnico di Milano è impegnata nel valorizzare culturalmente e scientificamente la conoscenza sui grandi temi del benessere, ma al contempo siamo impegnati in una ricerca che coinvolga la nostra storica esperienza in design di qualità per un ulteriore passaggio verso l'innovazione dei prodotti e dei servizi per nutrire, vivere e mantenere il mondo in cui viviamo>>.

Il tema della formazione e della scuola risulta centrale per Journey in Italy. Senza formazione non è possibile plasmare un pensiero critico e radicato. Senza formazione, il talento non basta. Così, gli studenti della sezione alberghiera dell'Istituto Don Gnocchi sotto l'egida della **Presidente Tiziana Villa** hanno studiato tanto, insieme al **Professor Chef Francesco Parravicini**, e grazie al loro impegno porteranno un piatto da gustare all'evento: la Spuma di mortadella all'italiana.

IL PROGETTO INTERNAZIONALE

Journey in Italy diventa **The Grand Tour**, serie di eventi rivolti a **diffondere** i capisaldi **della cultura e dello stile italiano**. **The Grand Tour** fa riferimento al Grand Tour dei viaggiatori europei, soprattutto anglosassoni, che tra il XVIII e XIX secolo attraversarono l'Italia per completare la propria formazione culturale, lasciando in taccuini e diari la testimonianza di esperienze sociali, artistiche, architettoniche, paesaggistiche e anche culinarie. The Grand Tour, ideato da Journey in Italy, unirà cibo e bevande tradizionali e contemporanee presentate attraverso narrazioni, cene, degustazioni in eventi culturali e formativi.

<<Nel mondo si dice che un prodotto è "bello e ben fatto" parlando di moda e design italiani, come insegna il Cavalier Mario Boselli – Afferma Antonella Bondi. - L'eccellenza sta in una sapiente tradizione progettuale e lavorativa, che unisce alla qualità dell'innovazione tecnica e materiale dei prodotti i valori estetici e immateriali legati alla nostra storia, determinando un "Effetto Rinascimento">>.

LA CACIO E PEPE DAY/WEEK

Cacio&Pepe Day/Week, in programma a novembre, è un evento nell'evento incentrato sul **celebre classico della cucina italiana**, che sarà portato nei cinque continenti con una serie di appuntamenti. Lo scorso anno sono stati 80 i momenti nei quali la Cacio&Pepe è stata protagonista di incontri e degustazioni.

Un piatto iconico, storico, dove il cacio si incontra con due prodotti nobili e un tempo riservati ai più abbienti: il pepe, già conosciuto nel Medioevo, e la pasta. Nel Medioevo e nel Rinascimento, infatti, la pasta compariva anche sulla tavola dei signori, sempre arricchita di spezie. Spezie che si aggiungevano al formaggio, prodotto contadino, sì, ma adattissimo a condire la pasta. Proprio le spezie e il burro servivano a rigenerare l'immagine del formaggio, magicamente trasformato da cibo povero in ghiottoneria per ricchi. In età più recente, le spezie arrivarono più abbondanti in Occidente e diventarono più accessibili alla gente comune (mentre a poco a poco scomparivano dall'alta cucina, proprio perché non avevano più alcuna funzione distintiva). Gli Spaghetti Cacio e Pepe, che oggi percepiamo come piatto popolare, sono un frutto di questa storia.

JOURNEY IN ITALY & FRIENDS

Journey in Italy diventa un vero e proprio movimento culturale e sociale con la creazione di una Community aperta al mondo. È parte del progetto **Journey in Italy – The Grand Tour**, è un think tank no profit dedicato allo studio, alla sensibilizzazione e alla promozione delle connessioni con la cultura agroalimentare, l'ospitalità, il patrimonio artistico e tecnico-scientifico italiano. Lo scopo è quello di informare e incidere sulle politiche sia private sia pubbliche del **Made in Italy** nel mondo. Ogni persona potrà contribuire a questo progetto charity.

L'IDEATRICE: ANTONELLA BONDI

Che profumo ha la gioia? E l'amore, che sapore ha? Con la propria arte, **Antonella Bondi** è riuscita a rispondere a questo quesito. Grazie a un'intuizione e alla forte volontà di **riprodurre le sensazioni che la cucina di "Nonna Dina" evocava**, è stata sviluppata l'idea di produrre fragranze alimentari con ottime materie prime, senza alcun additivo chimico, ricavate con la sola tecnica del vapore. Sono nate così **collezioni di fragranze esclusive**, le *Food Fragrances* Antonella Bondi. Questi profumi miscelati sono frutto di ricette di Antonella, che servono a riprodurre gli aromi che hanno caratterizzato la sua vita, ispirati ai luoghi che l'hanno accolta durante i suoi viaggi e alla natura che li abitava.

In occasione di Journey in Italy, verranno proposte le nuove fragranze Fifth Sense, Fragrances For Soul, 5 fragranze per la persona e l'ambiente, che corrispondono a 5 emozioni diverse.

Saranno 25 fragranze che rappresenteranno:

- Felicità / fortuna
Aria fresca, agrumeti di Sorrento, aurora floreale, giardino, brezza marina
- Equilibrio / serenità
Natura in bloom, cuore aromatico, verde dell'Himalaya, olimpo degli dèi, tè verde
- Empatia / passione
Passione, anima di bosco, carezza di cembro, bergamotto al sole, per sempre
- Condivisione / momenti indimenticabili
Biscotto, magnolia in fiore, vaniglia golosa, cedro verde, opera prima
- Sogno / energia vitale
Re mare, isola, agrumi di Sorrento, talco degli angeli, onde del mare

Con **Manuela Pirola**, Colour Consultant, ciascuna fragranza è stata dapprima abbinata ad un'emozione e, successivamente, è stato creato un gradient cromatico di diverse tonalità a rappresentare la fragranza stessa, il suo "storytelling". È stata così data vita ad un'esperienza olistica e sinestetica - olfattiva, visiva ed emotiva - laddove tutto è stato studiato nei minimi dettagli, in quanto ogni singolo colore ha un significato ben preciso e mai scontato.

Journey in Italy 2024 sarà dedicato alla memoria del grande imprenditore e designer a partire dagli anni '30, Vittorio Dassi, www.vittoriодassi.com e Nonna Dina www.nonnadina.com