

## La cucina etica dei JRE. Dal XXIV congresso gli obiettivi del 2017 a sostegno della salute

a cura di



Luca Bonacini

Il congresso numero 24 del JRE d'Italia annuncia i nuovi associati e le direttive per il 2017: un impegno a favore della salute e dell'educazione alimentare.

Gli storici ambienti che nel 1918 ospitarono Ernest Hemingway e lo ispirarono nella stesura di *Addio alle Armi*- “*Conoscevo il barman, mi sedetti su un alto sgabello e mangiai mandorle salate e patatine. Il Martini era fresco e pulito*”- non perdono il fascino di luogo senza tempo, che ha visto passare la storia. È lo splendido Hotel Des Iles Borromees di Stresa, di fronte all'Isola Bella, sulle sponde del suggestivo Lago Maggiore, che il 3 aprile è stato la location del XXIV° Congresso Nazionale JRE, Giovani Ristoratori d'Europa. Un *fil rouge* che lega JRE a Stresa e al locale Istituto Alberghiero Erminio Maggia, il più antico d'Italia, a conferma dell'attenzione dell'associazione verso gli studenti e la loro formazione.

Un patto che si conferma anche per il 2017, suggellato nel corso di tutto il 2016 con Discover Talent, un percorso didattico basato sul confronto tra gli studenti dell'istituto e l'eccellenza della ristorazione italiana attraverso lezioni teorico pratiche sia di cucina che di sala, e il premio istituito da JRE confluito in due borse di studio e sei mesi di lavoro presso due ristoranti associati.

## Il Congresso

L'importante appuntamento annuale ha visto 80 chef della consolidata associazione internazionale, capitanata in Italia dal neoeletto **Luca Marchini** del ristorante L'Erba del re di Modena, ritrovarsi per discutere di cucina etica e giusta, e delle tematiche stringenti di un settore in continua evoluzione e infondere alla propria professione passione e ricerca. Una tabella di marcia densa di temi forti, in linea con l'impegno preso al momento dell'ingresso nel prestigioso club. Se lo scorso anno il lavoro dell'associazione si era concentrato sul fare il punto sul passato e il futuro di JRE, e sull'importanza del ruolo di Sala e Cucina, quest'anno i temi erano più d'uno e tutti di rilievo, tra cui il progetto sulla disfagia, la presentazione della nuova guida JRE in uscita con Traveller, la gestione del ristorante della casa di cura La Madonnina di Milano e la collaborazione con Airc.



## L'associazione JRE e i nuovi ingressi

Presente in 16 paesi, JRE, nasce con l'obiettivo di mettere a confronto culture culinarie territoriali e loro evoluzioni artistiche, ed è riconosciuta tra le più prestigiose associazioni culinarie. In Italia si è costituita nel 1992 e conta 83 soci che mettono al primo posto passione, creatività, innovazione, memoria e territorio per poter offrire ai propri ospiti un'esperienza di altissima qualità. La compagine italiana guidata dal 2017 dallo chef Luca Marchini, titolare del ristorante L'Erba del Re di Modena, è affiancata dal vicepresidente Marcello Trentini, lo chef del Magorabin di Torino; il Segretario e tesoriere Stefano De Lorenzi del ristorante Due Mori di Asolo; i Consiglieri Aurora Mazzucchelli chef del ristorante Marconi di Sasso Marconi, Alberto Faccani chef del Magnolia di Cesenatico e Filippo Saporito de La Leggenda dei Frati di Firenze.



Alla cena di gala che ha concluso l'avvenimento sono stati presentati i quattro nuovi ingressi del 2017, scelti dopo il vaglio delle venti domande di adesione pervenute nel corso del 2016, in osservanza al regolamento interno che impone ai soci di non aver superato i 42 anni di età, e di essere chef e imprenditori, ossia proprietari del ristorante da almeno tre anni. Ecco i nuovi soci JRE: **Daniel Canzian**, ristorante Daniel di Milano; **Davide Del Duca**, Osteria Fernanda di Roma; **Emanuele Donalisio**, Il Giardino Del Gusto di Ventimiglia; **Massimiliano Mascia**, ristorante San Domenico di Imola.

## **Tavola e disfagia**

Il 2017 avrà, tra gli obiettivi primari di JRE, il progetto Velluto per la disfagia, nel quale 12 chef associati, insieme al presidente Luca Marchini, predisporranno una serie di menu adatti a chi soffre di questa patologia. La parola disfagia (dal greco “dys” che significa male, e “fago” ovvero mangio: letteralmente mangio male) è una disfunzione che comporta difficoltà del processo di deglutizione. Chi ne soffre - stime prudenti parlano del 15% della popolazione anziana - combatte con i rischi concreti che cibo, saliva, acqua e bevande vadano di traverso e possano arrivare nelle vie respiratorie invece che nello stomaco, provocando soffocamento, tosse e dolore. Alcune consistenze sono consigliate per contrastare questi rischi, ma spesso si legano a cibi poco allettanti dal punto di vista gastronomico. L'iniziativa dei JRE riporta al centro la tavola, con piatti piacevoli sotto l'aspetto visivo, olfattivo e gustativo, ma con consistenze che favoriscano la deglutizione per favorire chi è affetto da disfagia.



L'impegno dei JRE a favore dei malati di disfagia è articolato in più punti; dalla realizzazione di un volume di ricette insieme all'Associazione Salvatore Calabrese Onlus alla creazione di un circuito di ristoranti per disfagici; dalla promozione del portale *Oltre la disfagia* alla cura di incontri diffusi sul territorio per sensibilizzare l'opinione pubblica su questa patologia. *“Siamo lusingati”* ha dichiarato **Luca Marchini** *“di contribuire con il nostro operato creativo e di gusto al progetto di sensibilizzazione promosso dall'ASC Onlus. Un impegno che gli chef si assumono ogni qual volta che preparano, creano, impiattano una pietanza affinché sia una esperienza che risvegli emozioni di gusto, profumo e tattili indimenticabili, quale ‘patrimonio sensoriale della memoria’, e che sentono maggiormente come proprio, in caso di persone fino ad oggi escluse dal piacere della tavola. È sola una delle ragioni per cui abbiamo condiviso e abbracciato con entusiasmo il progetto di velluto la cui utilità sociale non può passare inosservata”*.

## **Gli altri progetti**

I JRE saranno impegnati su più fronti, anche nel progetto *Eat La Madonnina*, insieme all'ideatore Paolo Rotelli, presidente del Gruppo Ospedaliero San Donato, e a Gilda Gastaldi, fondatrice del progetto Eat che dal 2009 si occupa di educazione alimentare nelle scuole, attraverso il rivoluzionario Eat Restaurant, con una cucina non solo riservata ai degenti della clinica. 11 chef dell'associazione JRE si alterneranno ogni mese, consigliando menu con ingredienti naturali e stagionali utilizzando moderni metodi di cottura per esaltare i sapori e valorizzare in chiave light il vasto patrimonio italiano delle ricette regionali. Con tre elementi chiave semplicità, creatività, benessere.

Ma non solo, i giovani ristoratori d'Europa garantiranno la loro presenza a Fish and Chef, a Tutto Food, alla tappa italiana del Longines Global Champions tour al When Food Meets Fashion alla Rinascente, e ad altri prestigiosi avvenimenti. Sul piano della comunicazione invece, è stata presentata la nuova guida dei JRE realizzata con Condé Nast Traveller, allegata al numero di giugno, dove trovare le informazioni relative ai ristoranti, alla filosofia degli chef, ai piatti.

*Foto in copertina: Cremoso di ricotta e cioccolato bianco estratto di salvia  
karkade granita di barbabietola e aceto di Davide Del Duca*

<http://www.jre.it/jre-italia/>

*Eat restaurant | Milano | Casa di Cura La Madonnina | via Quadronno, 29 | tel. 02  
58395273 | <http://www.eat-restaurant.it/>*

**a cura di Luca Bonacini**