

Master of Food

Il gusto di saperne *ancora* di più

Master of Food: un po' di storia...

Il progetto **Master of Food** nasce, a livello nazionale, nell'anno 2000. Sono, rispetto ai corsi esistenti fino allora (A.I.S – vino, Onaf – formaggi, ecc...), la prima forma di corsi che si pongono l'obiettivo di far acquisire ai partecipanti maggiore consapevolezza sui prodotti alimentari, sia da un punto di vista degustativo (qualità organolettiche) che storico, ma anche delle diversità fra produzione industriale e produzione locale, imparando a conoscere anche la biodiversità dei vari territori.

All'inizio le tipologie dei Master riguardavano 23 prodotti (4 sul vino, 2 sui formaggi, 2 sui salumi, 2 sulla carne, 1 sull'olio, ecc...). In questa prima fase la Condotta di Scandicci (in primo luogo il gruppo dirigente attivo) ha organizzato e partecipato ai corsi di tutte le tipologie. E' stato per tutti un bel percorso di formazione ed educazione alimentare e del gusto, che ha visto una notevole partecipazione anche da parte dei soci meno attivi. Via via che si aggiungevano nuovi soci alcuni Master sono stati replicati, per offrire a tutti questa opportunità. A un certo punto, anche perché c'erano alcuni corsi che non tutti potevano permettersi ed era iniziata l'avventura del Bistrot del Mondo, abbiamo fatto un progetto "locale", di "Guida alla spesa quotidiana", mantenendo il metodo dell'introduzione storica e della degustazione, ma facendo intervenire ogni volta uno dei produttori della nostra rete (che, fra l'altro, erano fornitori abituali dell'Osteria da Bobo). E quindi si è parlato di carne, di pesce, di frutta e verdura, di vino e di olio, di pasta, di cioccolato. Questa nostra esperienza è stata presentata al Salone del gusto di Torino nel 2010 e, dall'anno successivo, a livello nazionale, è nata una nuova stagione dei Master of Food, "il gusto di saperne ancora di più".

Oggi, con il nuovo Master of Food, si può imparare non solo a conoscere bene il cibo buono, pulito, giusto e sano, e il valore della convivialità, ma anche a come scegliere il cibo da mettere in tavola tutti i giorni, limitando i danni del cambiamento climatico ed evitando gli sprechi. I Master si articoleranno in corsi in aula, visite nei luoghi di produzione e vendita, lezioni partecipate, degustazioni, giochi sensoriali. Come inizio non poteva mancare l'olio, un prodotto presente su tutto il nostro territorio, ma ancora poco "conosciuto".

(La Fiduciaria)