

Cooking the Future, biblioteche, cucina e gioco per immaginare il futuro dei Castelli Romani

Il futuro di un territorio può nascere anche attorno a un tavolo, “impastando” idee, ascolto e visioni condivise. È da questa convinzione che nasce “Cooking the Future”, l’iniziativa sperimentale ideata dal Consorzio Sistema Castelli Romani e rivolta ai giovani ristoratori e innovatori della cucina locale. L’appuntamento è per martedì 17 febbraio dalle 9:00 alle 16:00 presso la Sala Gangemi della Biblioteca di Genzano di Roma, in Viale Giuseppe Mazzini 12.

Non un convegno tradizionale, né una masterclass, ma un incontro di scambio e progettazione collettiva che utilizzerà il metodo LEGO® Serious Play®: una pratica di facilitazione che, attraverso il gioco e la costruzione con i mattoncini LEGO®, aiuta a far emergere idee, strategie e visioni condivise. Perché «giocare, costruire, smontare e ricostruire è spesso il modo più serio che abbiamo per pensare il futuro», afferma Carlo Spellucci, Lead Facilitator South Europe in the LEGO® Serious Play® Methodology at Rasmussen Consulting, che condurrà l’incontro.

Tra i partecipanti anche Sara Scarsella e Matteo Compagnucci, del ristorante Sintesi di Ariccia, insignito della Stella Michelin, che hanno il merito di aver dato il primo input all’ideazione dell’incontro.

L’idea ispiratrice è che, anche partendo dalla cucina, si possa reimmaginare un territorio, riscoprirne le radici e al tempo stesso proiettarlo in avanti. Un’originalità intesa nel senso più profondo del termine: nuova, ma radicata alle origini. Un lavoro paziente, fatto di ascolto prima ancora che di proposta, di gesti semplici messi nel posto giusto, capaci – se sommati – di cambiare il “sapore” complessivo dei Castelli Romani.



«Non stiamo inseguendo l’effetto speciale né l’evento fine a sé stesso – sottolinea Giacomo Tortorici, Direttore del SCR – ma lavoriamo su tempilunghi, su cose che sembrano piccole e che invece, insieme, possono generare trasformazioni reali. Con una fame buona, quella che non divora, ma spinge a cercare il cibo migliore».

Al centro di Cooking the Future c’è anche una visione nuova della biblioteca pubblica: non solo luogo di conservazione e promozione della cultura, ma spazio vivo di contaminazione, dove mondi diversi – come quello della ristorazione, dell’impresa e della conoscenza – possono incontrarsi senza gerarchie, parlando una lingua comune fatta di tentativi, intuizioni e costruzioni concrete.

«Mi affascina l’idea di una biblioteca come una cucina aperta – prosegue il Direttore – dove le visioni si impastano, i saperi si mescolano e il futuro non si prevede, ma si costruisce insieme, mattone dopo mattone. Perché, come in ogni buona ricetta, la vera alchimia nasce dall’incontro inatteso tra ingredienti diversi».

Cooking the Future è quindi un primo, audace, esperimento per mettere in dialogo giovani talenti, territorio e istituzioni culturali, con l’obiettivo di dare forma a una comunità capace di riconoscersi attorno a un’idea concreta di futuro.

L’incontro, ad accesso gratuito, per una riuscita ottimale ha un limite di partecipanti fissato a 30 ristoratori. Qui il form per l’iscrizione, raggiungibile anche dal Qrcode in locandina: <https://forms.gle/vFmssgCDB7KWdyUT8>

[Read More](#)