Care's,  
cets etici  
g  
Quattro giorni in Alta Badia per ragionare e discutere di come l'approccio a cucina e  
gastronomia possa e debba rispettare natura e ambiente. Prima tappa di un progetto ideato  
dallo chef stellato Norbert Niederkofler con l'aiuto e il sostegno dei migliori chefs italiani.  
Mettere il legame tra cucina e territorio al centro  
della cultura gastronomica con un approccio che sia  
rispettoso tanto della cultura quanto dell'ambiente,  
delle risorse, della natura. Rispettare questi valori  
in cucina anche ad altissimo livello, costruendo una  
'gastronomia sostenibile' con obiettivo zero sprechi,  
riciclo e riutilizzo di risorse e materie prime. Temi  
impegnativi per il 'convegno' (ma è stato molto dí più)  
di 4 giorni organizzato da "Care's ethical chef days",  
prima tappa di un progetto ambizioso e dalle diverse  
sfaccettature, come si può scoprire visitando il sito  
www.care-s.it  
Il progetto (sostenuto dal gruppo Audi) nasce in  
particolare dall'esperienza professionale e personale  
dello 'stellato' Michelin Niederkofler, che ne ha  
riassunto così genesi e motivi ispiratori parlando al  
Corriere della Sera: "Dobbiamo tornare indietro e  
rieducare i ragazzi anche in cucina e fare come si  
faceva una volta nelle grandi famiglie. Il motto è 'non  
si butta via niente'. Da piccolo, per me, il posto più  
bello era la cucina, perché h si trovava tutta la nostra  
famiglia, ed era l'ambiente più caldo. Dobbiamo  
ripartire per cambiare: la crisi può essere una grande  
opportunità per svoltare, dobbiamo coglierla".  
"Altro aspetto importante", prosegue Niederkofler,  
affinacato tra gli altri, nel progetto, da Andrea Petrini,  
" è la spesa. Dal 30 al 50% dei prodotti comprati  
vengono gettati. Invece bisogna riflettere e poi agire:  
se compro materia prima migliore, non spreco nulla.  
Dobbiamo seguire la natura, imparare di nuovo dal  
suo ritmo. Le montagne da una parte ti proteggono,  
dall'altra ti impongono una sfida etica, soprattutto ti  
incuriosiscono. Per questo siamo qui in quota", dice lo  
chef del ristorante St. Hubertus di San Cassiano, in Val  
Badia.  
Sono stati 30 gli chefs che hanno aprtecipato a questo  
'prologo' di 4 giorni, composto di tavole rotonde,  
masterclass, chef talk e cene gourmet. Non poteva  
mancare Massimo Bottura: "Questo è un progetto  
sociale, abbiamo fatto vedere che il cibo nelle mani  
di persone preparate può diventare qualcosa di  
straordinario".  
GENNAIO/FEBBRAIO 2016  
75