

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

Accetto

GazzaBet



ATTUALITÀ E TEMPO LIBERO

GazzaGolosa

B

La Gazzetta dello Sport

Categorie

17 gennaio 2016

Care's, la rivoluzione dei cuochi: "Ora aiutiamo il mondo"

di Daniele Miccione

La cosa più difficile è cambiare quando tutto va bene. Prendiamo la *Chef's Cup* in Val Badia, partita nel 2003 da un'idea di **Norbert Niederkofler**, del *St. Hubertus* di San Cassiano, e **Giancarlo Morelli** del *Pomiroeu* di Seregno. Dieci edizioni e un travolgente successo. Con Festa a Vico la manifestazione enogastronomica più divertente d'Italia. Poi un giorno Niederkofler e Morelli si sono seduti a un tavolino e l'hanno ammazzata. «E' vero, siamo due delinquenti» ride Morelli «Era diventato un vorticare di sponsor, cuochi, gare di sci. L'anno scorso c'erano 90 chef! Troppo. Così ci siamo guardati in faccia e abbiamo detto: "È ora di cambiare". Quando sembra troppo facile bisogna avere il coraggio di fermarsi».



Immagine: Freddy Planinschek

In realtà l'atto di "follia" dei due amici cuochi è stato un passo verso il futuro perché dalla *Chef's Cup* è nata **Care's**, in programma **da domenica a mercoledì** tra hotel, ristoranti e rifugi dell'**Alta Badia**. Stessi luoghi, stessa promessa di piacevole leggerezza ma un'idea ambiziosa dietro: il cuoco deve prendersi cura del mondo. «In 10 anni» spiega Morelli «la cucina è cambiata e noi sentivamo la responsabilità di fare qualcosa più in sintonia con i tempi. Dobbiamo prenderci cura dei nostri clienti, della loro salute, dei giovani, dell'ambiente». «Il nostro mestiere» aggiunge Niederkofler «consiste nel radunare la gente intorno a un tavolo e farla stare bene. Lo facevano i nostri nonni, le nostre nonne prima di noi. Lì si deve tornare». « Il cuoco non può più pensare di stupire con prodotti costosi» aggiunge Pino Cuttaia de *La Madia* di Licata, tra gli ospiti della prima edizione «Deve valorizzare la memoria

Cerca nel blog



In evidenza

Archivio



Codice Gardini



Expo Low Cost: mangiare a meno di 10 euro



Expo a Milano, gli eventi delle regioni per Expo



Chef fiamminghi a Expo tra teschi e insetti



Il Mercato del Duomo di Milano

Ultimi commenti

Più commentati

Più letti



Walter Massa: "Ho fatto la rivoluzione con il Timorasso"

1 mese fa, Giorgia Cannarella



Walter Massa: "Ho fatto la rivoluzione con il Timorasso"

1 mese fa, Member 93298



Piccole Torrefazioni dove il caffè è arte

1 mese fa, userID 10761983



Re Panettone raddoppia e arriva a Napoli

2 mesi fa, sutomo

storica della sua terra. Io faccio la pasta al finto pesce, un piatto povero della mia terra che è solo illusione: aglio e uovo al posto del pesce».



Immagine: Freddy Planinschek

La prima sorpresa per Morelli e Niederkofler sono stati gli sponsor. «Ci siamo detti: «Ci molleranno tutti, come faremo senza soldi?». Invece sono rimasti, in sintonia con le nostre idee: dalla Lavazza con i suoi progetti di responsabilità sociale, all'Audi che porterà solo macchine ibride, alle Cantine Ferrari che sta convertendo al bio i vigneti fino al Pastificio Felicetti attentissimo all'ambiente. Abbiamo ridimensionato tutto perché le cose devono tornare ad essere piccole: non più una settimana madre giorni. Non più 90 cuochi ma una trentina, in modo che tutti abbiano il giusto rilievo». Ci sono diverse cose belle e moderne in Care's. Per esempio la circolazione delle idee. Alla Casa della Cultura di La Villa, Romito, il grande francese Bras, l'emergente portoghese Pereira parleranno di giovani mentre il cileno Guzman, la slovena Ros, il finlandese Laukkonen spiegheranno il significato di **riciclo**. Poi cene con talenti del calibro di Bottura, Cuttaia, Scabin, Genovese, Bowien, Mukhin ma più piccole con più possibilità di dialogo. **Masterclass, sciare, incontri ai rifugi**. «Al Lagazuoi per esempio abbiamo organizzato una cosa pazzesca: si anima Morelli: 6 grandi chef e 40 ospiti che faranno l'aperitivo, cena e notte nei sacchi a pelo».



Ma tra tutte c'è una novità davvero bella: le **“borse di studio” di Care's per i talenti della cucina**. Quest'anno Martina Caruso, la giovanissima siciliana neo stellata a Salina, verrà mandata per tre mesi a lavorare dal peruviano Pedro Schiaffino, a Lima, maestro dei prodotti amazzonici. «Ogni cuoco metterà in un'urna un bigliettino con il nome di un giovane, e noi ne peschere mo 12 da mandare in giro per il mondo», spiega Morelli. **Care's. Prendiamoci cura.**

Condividi questo post: 0 0 0



Barolo vs Brunello: la sfida del vino italiano

2 mesi fa, moztart2000