

Verità e leggende sui chilometri 0

Badia. Alla rassegna Care's, gli chef si confrontano sul futuro della gastronomia

ALTA BADIA

Archiviare il concetto di sostenibilità come finora conosciuto? Superare l'idea del Km 0? Queste alcuni dei temi in campo ieri a "Care's the ethical chef Days" l'evento ideato da Norbert Niederkofler, Giancarlo Morelli e Paolo Ferretti in corso in Alta Val Badia e che ieri con l'arrivo di Massimo Botura è entrato nel pieno dei lavori. "Basta con questa retorica su chilometro zero e coltivatori dietro l'angolo. La verità - ha esordito lo chef Davide Scabin - è che le piccole produzioni sono le meno controllate e noi possiamo coltivare tutte le carotine che vogliamo nell'orto di casa, ma se sono piene di

polveri sottili, addio".

La Ciasa dla Cultura di La Villa ha accolto alcuni dei più noti chef italiani e internazionali e sono emerse tante storie di autoproduzioni e di straordinari chilometri zero (Scabin a un certo punto corregge il tiro: "Per me il chilometro zero è l'Italia. Siamo il Paese con migliaia e migliaia di eccellenze, perché devo limitarmi a quelle della mia zona?").

C'era Luca Fantin, del Bulgari di Tokyo, che puntarelle, pomodorini e radicchio trevisano non li importa più da casa. Ormai dal Belpaese fa arrivare solo olio buono, Carnaroli e aceto balsamico, tutto il resto è affidato a una rete costruita in loco, che "coltiva italiano in

Giappone: il radicchio trevisano che coltiviamo è di gran qualità, ma molto più dolce".

El'Alto Adige in tutto questo cosa fa? "Diventa protagonista di questi temi attraverso la formazione - spiega Niederkofler - vedi la presenza delle scuole, elemento fondamentale di questo incontro". Poi si deve lavorare al recupero dell'orto dei masi che un tempo serviva al fabbisogno delle famiglie, non solo di verdure ma anche di medicinali. Dal locale al globale. E viceversa. Visto la mobilità che hanno oggi i cuochi chiamati ai quattro angoli del paese per portare la propria cucina o idea di cucina. Anche nei rifugi come il Lagazuoi o il Jimmi dove gli chef si sono mi-

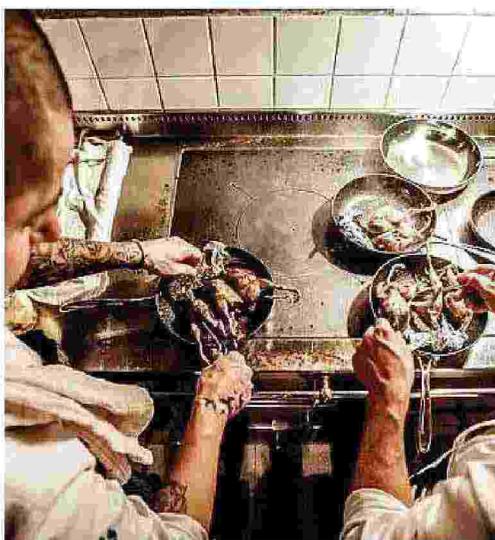
surati ai fornelli. L'evento è proseguito nelle cucine allestite al Castel Colz e al Hotel Sas-songher.

E anche la Spezialbier-Brauerei Forst sostiene Care's: sempre ieri, all'Hotel Rosa Alpina, in occasione della cena di gala Niederkofler ha preparato il piatto di apertura usando la Forst Sixtus fra gli ingredienti. La creazione verrà riproposta nei ristoranti Forsterbräu e nei locali Spiller.

Oggi con l'incontro con gli aspiranti chef a lezione da Niko Romito su sostenibilità e tecniche per lavorare green in cucina, la manifestazione si avvia a conclusione, dopo aver fatto parlare tanti (si vedano i risultati registrati da twitter) di etica e cucina.



Sopra, l'arrivo di Massimo Botura alla manifestazione Care's. Accanto, chef ai fornelli



Uno degli incontri della rassegna (foto Daniel Töchterle)

