

SULLE DOLOMITI IL PATTO DEGLI CHEF: LA NATURA SI SALVA A TAVOLA

Impegni contro lo spreco e per il riutilizzo delle materie prime La cornice non poteva che essere l'Alta Badia, piste spettacolari nel cuore delle Dolomiti, mecca dei buongustai e della cucina stellata: così «Care's, the ethical chef days» ha conquistato palati raffinati e amanti della montagna all'insegna della gastronomia, ma nel rispetto della natura e dell'ambiente. L'alta cucina «sostenibile». Una sorta di MasterChef in quota, voluto e ideato dallo chef stellato Norbert Niederkofler del ristorante St.Hubertus (Hotel Rosa Alpina) con una missione precisa: zero sprechi e attenzione massima al riutilizzo delle materie prime, oltre che al riciclo delle risorse. Rendere virtuoso il presente è l'obiettivo per garantirsi un futuro, perché i giovani possano avere la speranza di un mondo più sano. Nell'evento-zero di questa manifestazione, la prima puntata di un percorso che avrà seguito anche grazie al sostegno dell'Audi, c'è una forte componente personale per Niederkofler: il progetto si è fatto strada nella sua testa guardando crescere il figlio di cinque anni. «Dobbiamo tornare indietro - spiega - 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 lì 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 - aggiunge - 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». E lui, cittadino del mondo, è tornato in montagna a San Cassiano, «anche se sono nato in Valle Aurina», e lavora per migliorare ancora la qualità della vita in Alta Badia. Ex atleta di discesa, Niederkofler segue da vicino la coppa del mondo e ha perfino rimesso gli sci. «Ma a dire la verità mi affascina di più lo skicross: che spettacolo... quei salti, quelle battaglie gomito a gomito». È lui l'anima di «Care's»: si è speso per la prima edizione dell'evento, radunando ben 30 chef provenienti da tutto il mondo, «di cui molti sono amici», con l'obiettivo di promuovere il rispetto del territorio e della sostenibilità ambientale anche in tema di eno-gastronomia. Tutti insieme hanno presenziato a tavole rotonde, masterclass, chef talk e cene gourmet, articolate nell'arco delle quattro giornate tra San Cassiano, Corvara e La Villa. È stato un successo, soprattutto in quota, al rifugio Lagazuoi e a Col Alto, dove i gestori hanno ospitato una parte degli incontri. Tra i giovani, protagonisti della rassegna, sono stati scelti i premiati del concorso «Young Ethical Talent award; un challenge per chef, pasticceri e sommelier. Il premio è un'esperienza spesa all'estero. Ciò che Niederkofler ha sottolineato è che «tutti noi seguiamo la stessa idea, perché questo è un progetto culturale». L'esempio è il menù preparato dalla slovena Ana Ros, «Pane e latte», definizione che richiama alle radici la sua infanzia. E - come ha spiegato Davide Scabin, ristorante Combal.Zero (Rivoli) - «dobbiamo andare a fondo nell'esame delle questioni, non fermarci alla facciata. L'orto va bene, ad esempio, ma com'è la terra sulla quale si coltiva?». Nel lungo convegno durato quattro giorni si è inserito Massimo Bottura, lo chef a tre stelle dell'Osteria Francescana di Modena: «Questo è un progetto sociale, abbiamo fatto vedere che il cibo nelle mani di persone preparate può diventare qualcosa di straordinario».