

5 MOMENTI PER RACCONTARE CARES: LETICA DEGLI CHEF

Come in ogni ambiente, le tendenze nel mondo dell'enogastronomia si muovono a ondate mettendo in luce, a fasi alterne, tematiche differenti. Più natura meno natura, più tecnologia meno tecnologia più tuberì meno tuberì. Care's è l'evento di alta cucina dedicato interamente al concetto di etica e di sostenibilità. Adesso (finalmente?) è giunta l'era della Sostenibilità e del Creare valore in cucina. Nell'ultimo trimestre del 2015 ho assistito a 2 convegni internazionali dove non si è parlato d'altro: alla Mesa Redonda a Città del Messico ci si è chiesti come l'alta cucina e i grandi chef possano coesistere e relazionarsi con la profonda indigenza di alcune aree del mondo. A Food on the Edge in Irlanda si è parlato del futuro della cucina: ogni intervento ha evidenziato l'esigenza di mettere il know how dei grandi cuochi a servizio di un avvenire migliore. E il 2016 è iniziato sotto la stessa insegna con Care's, il convegno internazionale in Alta Badia interamente dedicato all' Etica degli chef, ideato da Norbert Niederkofler (chef del St. Hubertus di San Cassiano) e organizzato con Paolo Ferretti, titolare dell'agenzia di comunicazione Hmc di Bolzano, e Giancarlo Morelli (chef e patron del Pomiroeu). Tutti gli interventi sono stati presentati da Andrea Petrini, l'inventore di Gelinaz (e molto altro). Sono arrivati tra le montagne dell'Alta Badia nomi stratosferici della cucina italiana e internazionale, come Massimo Bottura, Jock Zonfrillo, Michele Bras, Sven Elverfeld, Anthony Genovese, Davide Scabin, Vladimir Mukhin, Ana Ros e con piacere abbiamo ritrovato due chef italiani ormai fuggiti all'estero: Luca Fantin (Bulgari, Tokyo) e Pino Lavarra (del Ritz- Carlton di Hong Kong). Questi i 5 capisaldi di questa iniziativa.