

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

La Gazzetta dello Sport

Categorie

25 gennaio 2016

## Il meglio di Care's: piatti, cuochi etici e vigneti bio

di Daniele Miccione

A qualche giorno dalla fine di Care's, il festival etico voluto da Norbert Niederkofler e Giancarlo Morelli in Val Badia, vale la pena fare qualche riflessione. Perché non era per niente scontato proporre una rassegna gastronomica senza esibizioni, ricette o show cooking. D'altra parte la componente show non serviva granché visto che i dibattiti vertevano su tutt'altro: **sostenibilità, rispetto dei piccoli produttori, riciclo**. Con l'idea di avviare la discussione su una nuova figura del cuoco: meno tivù e più attenzione al cliente, al suo benessere, alla sua salute.



“Mi sento appena uscito da un frullatore. Ma un frullatore mosso da energia positiva!”, commenta un Morelli leggermente affaticato dopo che per quattro giorni si è “clonato” riuscendo a comparire in contemporanea (o quasi) tra un castello e un rifugio, una pista da ballo e una cucina. “Mi sono convinto che la strada è giusta. Ho visto un movimento di giovani cuochi con tanta coscienza che vogliono solo trovare ingredienti buoni e sani e combinarli bene insieme. Il cuoco deve trasmettere una cultura capace di darci un futuro migliore. La frase più bella? Quella di Michel Bras mi suona ancora in testa: “Non esistono chef ma cuisinier, persone che cucinano”.

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**

2 mesi fa, userID 10761983



Immagine: molography

I cuisiner a Care's hanno avuto anche una bella idea. **Aiutare i giovani con "borse di studio"**. Per la prima edizione sono andate a **Martina Caruso**, talento di Salina, che andrà a studiare dal grande peruviano Pedro Schiaffino, **Sara Repetto**, sommelier di Scabin, che avrà un percorso formativo alle Cantine Ferrari e infine **Harald Gasser**, l'incredibile contadino altoatesino che coltiva, nel modo più naturale possibile, 500 tipi di verdure. Harald, che fornisce grandi chef come Niederkofler, avrà una consulenza sugli aspetti della comunicazione.



Che qualcosa possa cambiare lo dimostrano non solo le idee dei giovani cuochi ma anche i progetti delle grande aziende. Perché finché i piccoli produttori sono buoni, puliti e giusti l'effetto contagio rischia di essere modesto ma quando si muovono i colossi allora le cose diventano più rapide. Così la Fondazione Lavazza ha raccontato il progetto Tierra che da diversi anni cerca di migliorare le condizioni di vita di 1700 piccoli agricoltori brasiliani. Mentre **le Cantine Ferrari hanno tracciato un percorso di adesione totale al biologico**. "I nostri vigneti sono già tutti bio o in via di conversione – spiega Camilla Lunelli, responsabile della comunicazione –. Adesso abbiamo chiesto ai 500 piccoli produttori che ci conferiscono le uve di seguire la stessa strada. Abbiamo realizzato un protocollo certificato per un'agricoltura di montagna sostenibile e il 98% ha aderito. Abbiamo bandito erbicidi, insetticidi, acaricidi e concimi chimici. Solo fertilizzanti organici, rame e zolfo. E anche sui solfiti siamo già a meta della quota prevista dai disciplinari biologici. Vogliamo capitalizzare l'esperienza aiutando i nostri vignaioli con la formazione e la consulenza". Ma la cosa bella è che al momento Ferrari non vede l'urgenza di appiccicare un bel bollino bio sulla bottiglia. "Non è questo il senso, magari succederà ma è una cosa del tutto secondaria perché lo scopo è rispettare il territorio e lasciare vigneti fertili non solo ai nostri figli ma anche ai nostri nipoti. Sono tre i risultati che ci stanno a cuore: alzare la qualità dei nostri vini, tutelare l'ambiente e tutelare la salute di chi lavora nelle vigne".



**Re Panettone raddoppia e arriva a Napoli**

2 mesi fa, sutomo



**Barolo vs Brunello: la sfida del vino italiano**

2 mesi fa, moztart2000

Chiudiamo con gli scherzosi premi di Gazza Golosa. Abbiamo partecipato a tre cene e assaggiato 23 piatti. Non abbiamo la visione complessiva della parte gastronomica di Care's ma un'idea sì. **Il premio per il piatto più buono** lo diamo ai goduriosi paccheri di **Giancarlo Morelli** (*Pomireou* di Seregno): pasta Felicetti cotta nel fieno con animelle croccanti e patate soffiate. **Il premio al piatto più Care's** a **Pino Cuttaia** (Madia): ha portato nell'elegante Val Badia la minestra di finto pesce di Licata. Piatto povero dove aglio e uovo creano l'illusione del pesce. **Il premio creatività** a Luca Fantin (Bulgari di Tokyo) con Latte crudo, un dessert con 4 consistenze di latte di malga (solo quello!) dalla strepitosa bontà. **Il premio per il piatto più divertente** al Tartufo verso la Pasqua dello sloveno Tomaz Kavcic con patate e tartufo serviti dentro un ovetto piazzato in una specie di presepe di muschio. Menzione **"me ne mangerei volentieri un altro"** alla cialda di riso con mousse di fegatini d'anatra, infuso di mela cotogna e macis di Morelli, alla Rosa di Gorizia (un radicchio) con cereali e doppio malto di Norbert Niederkofler (Rosa Alpina) e al bombolino di rigatoni di Davide Scabin (Combal Zero). Abbiamo trovato i piccoli assaggi generalmente più indovinati dei piatti forti: forse esprimersi con pochi ingredienti, nel recinto ristretto di un antipasto, era davvero più in sintonia con Care's.

Condividi questo post:  0  0  0

Per poter commentare i post devi essere registrato al sito di Gazzetta.it  
Se sei già un nostro utente esegui il **LOGIN** altrimenti **REGISTRATI**

[← Post precedente](#)

**RCS MediaGroup S.p.A.**

Via Angelo Rizzoli, 8 - 20132 Milano.

Copyright 2014 © Tutti i diritti riservati.

CF, Partita I.V.A. e Iscrizione al Registro delle Imprese di Milano  
n.12086540155. R.E.A. di Milano: 1524326 Capitale sociale €  
475.134.602,10

**Siti del gruppo RCS**

El Mundo  
Marca

**Corporate**

RCS Mediagroup  
Fondazione Corriere  
Fondazione Cannavò

**Links utili**

Sitemap  
Redazione  
Cookie policy e privacy  
Hamburg Declaration