C'E PIU GUSTO
IDEE ILLUMINANTI E PENSIERI INNOVATIVI, COSÌ AUDI SCOPRE
I TALENTI DI OGGI. ED HELENA RIZZO, UNA DELLE MIGLIORI CHEF
DEL MONDO, RIPENSA COSÌ ALLA SUA TRADIZIONE
Brasiliana, ma italiana d'origini,
Helena Rizzo è stata più volte
segnalata come la miglior chef
donna del mondo. Per trovare posto
al suo ristorante Manì, nella grande
San Paolo, bisogna prenotare mesi
prima. La sua cucina cerca
di mantenere forte il rapporto con
il territorio, con la cultura del suo
Paese, spingendosi però un po' in
là, con ricette mai provate altrove,
tanto che Audi ha voluto includere
Helena nella sua Audi innovative
thinking (audi-innovativethinkingit),
la piattaforma digitale che
«colleziona» nuovi talenti, capaci
di pensare (e agire) in modo nuovo.
E lei ben ci sta, visto che è riuscita
a trovare quel magico punto
di equilibrio tra tradizione
e innovazione: «lo credo al
potere e alla necessità di entrambe:
l'innovazione, sia delle tecniche sia
delle attrezzature, è fondamentale
per superare banalmente alcune
limitazioni pratiche. Molte ricette,
senza questi nuovi mezzi,
Non è un caso che, a Care's, the ethical chef days", i grandi cuochi
presenti (sotto, da sitro, Davide Scabin, Jack Zonfrillo, Norbert
Niederkofler e Sven Elvedelc0 siano stati accompagnati da una flotta di
A3 Sportback e-tron (sopra), la primo automobile dei quattro anelli con
tecnologia ibrido plug-in, studiata per offrire performance e divertimento al
volante, nel massimo rispetto dell'ambiente.
sarebbero irrealizzabili. D'altra
parte capisco che ciò che noi
creiamo, inseguendo quel gusto
emozionale, debba basarsi
sulla tradizione, sui nostri
ricordi, sull'uso di ingredienti
magari dimenticati e sulla
reinterpretazione di ricette
classiche». Un mix di passato,
presente e futuro:
«lo spero che tutta questa
attenzione verso la gastronomia,
spinga le persone a essere
più consapevoli delle cose
che mangiano e di tutti
i processi della filiera
alimentare che coinvolgono
l'intera società».
GLI INGREDIENTI
MIGLIORI
A San Cassiano, in Alta Badia,
si è appena concluso "Care's,
the ethical chef days", un progetto
ideato e promosso da Norbert
Niederkofler, chef stellato del Ristorante
St. Hubertus: i cuochi più importanti
del mondo si sono riuniti, insieme
a vignaioli e professionisti
della ristorazione, per discutere
di un approccio innovativo, sostenibile
ed etico alla gastronomia. E Audi
ha deciso di sostenere l'iniziativa.
Ma perché? Che cosa c'entra
Audi con l'alta cucina? In realtà
ci sono concetti condivisi: il gusto,
la ricerca, ma anche il rispetto
del territorio, il consumo responsabile
e l'attenzione ambientale, temi
che Audi sta portando avanti
con un pensiero decisamente
innovativo. Ed è proprio al futuro
e al nuovo che avanza che Audi
dedica la sua piattaforma
Audi innovation thinking
(audi-innovativethinkingit).
VANITY FAIR PROMOTION