



Care's apre lo sguardo sul mondo. Piatti d'autore e well living: la parola agli architetti, gli chef in cucina

Care's apre lo sguardo sul mondo. Piatti d'autore e well living: la parola agli architetti, gli chef in cucina. È una formula inedita quella proposta dalla rassegna degli chef etici che vogliono cambiare il futuro. E mentre la condivisione della cucina con colleghi in arrivo da tutto il mondo regala grandi cene agli ospiti dell'Alta Badia, sul palco si dibatte di architettura, paesaggio e well-living. Un coraggio da premiare. Aprire lo sguardo. Spazio a nuovi temi e protagonisti. Pensiero laterale. Cos'è, e cosa c'entra con Care's? La risposta arriva dalla terza giornata della manifestazione su etica e sostenibilità in cucina, di scena tra le montagne dell'Alta Badia. Ma per una volta ci piace l'idea di procedere a ritroso nel tempo, dalla serata di gala che si sdoppia (e raddoppia) tra l'hotel Rosa Alpina di San Cassiano e Castel Ciolz, per riportare al centro la cucina, che un certo potere propulsivo dovrà pur averlo per riuscire a cedere il suo trono ad altri, scagionandosi da quella autoreferenzialità di cui molti la tacciano e generando così connessioni che aiutano a pensare positivo per il futuro che verrà. Una concatenazione di azioni possibili, stando al tenore dei dibattiti affrontati durante i Care's Talk, che se un limite hanno mostrato è quello di aver portato sul palco un numero esiguo di chef. Oppure la scelta è voluta? I 30 cuochi riuniti da Norbert Niederkofler e Paolo Ferretti vantano tutti storie esemplari: impegnati in progetti solidali, ambasciatori della sostenibilità etica e ambientale, punto di riferimento per comunità disagiate. Eppure stavolta hanno scelto di lasciare i riflettori ad altri, cimentandosi con il palco che gli è più consono e congeniale, la cucina. Perché in fondo un piatto può (deve?) raccontare più di tante parole, e per costruire un coerente storytelling di categoria - molto invocato, ma spesso abusato fuori contesto - è più efficace, perché più autentica, l'immagine di una brigata internazionale ed estemporanea che lavora all'unisono concedendosi pure il lusso di divertirsi insieme, sapendo che ogni momento è buono per imparare qualcosa dall'altro. La cena di gala. Obiettivi e cucina condivisi. Non c'è niente di artificioso, per esempio, nella ricerca oculata che Luca Fantin conduce in Giappone, alfiere della cucina italiana a Tokyo: nella serata di gala di Care's porta con sé il risultato di un lavoro sulla materia prima che privilegia la territorialità anche quando si tratta di ritrovare a migliaia di chilometri di distanza da casa le proprie origini. Suo il primo piatto a base di Ditalini di farro Felicetti con bottarga prodotta in Giappone, collaborando attivamente con le realtà locali. E la cena al St. Hubertus procede così, una portata dopo l'altra, in un tripudio di cucina buona e responsabile, sotto lo sguardo benevolo di Niederkofler, che si esibisce in un succulento Maialino di Cerere, a lasciare il segno dopo un'infilata di portate che parlano mille lingue del mondo, dall'Insalata di kohirabi, dorrigo, quandong e mirto australiano di Jock Zonfrillo al goloso paninetto fritto ripieno di Sanguinaccio, cipolla rossa e mmole di porro di Josean Alija; dagli Ortaggi invernali con crema di cicoria e patate del californiano Daniel Patterson - che qui regala un piatto familiare alle latitudini italiane, per ingredienti e modalità di cottura - alla Bavarese all'extravergine del Garda Dop con gelato alla senape, tartare di barbabietole e mela, pepe d'acqua e topinambur fritti di Alfio Ghezzi. Grandi festeggiamenti e l'accoglienza calorosa di sempre offrono agli ospiti del St. Hubertus una dimostrazione di cosa significhi cucinare con l'anima. A pochi chilometri di distanza, la stessa (fortunata) sorte spetta agli ospiti di Castello Ciolz, onorati pure della presenza di Ana Ros (unica quota rosa del gruppo insieme a Cristina Bowerman e Martina Caruso), che da qualche ora è la migliore chef donna nel mondo secondo gli organizzatori della 50 Best. Abitare il paesaggio. Ma prima la giornata era trascorsa all'insegna della riflessione su architettura, design e paesaggi abitati. E qui rientra in gioco di prepotenza quel pensiero laterale, che - lasciatecelo dire - è una inaspettata ventata d'aria fresca in un mondo autoriferito, e prima ancora una felice intuizione degli organizzatori. Che l'idea potesse funzionare si era già intuito nella prima giornata, che le abitudini alimentari le metteva a confronto con il cambiamento climatico e con le urgenze ambientali. Stavolta, invece, sul palco di cibo e ristorazione si parla pochissimo, fatta eccezione per il centrato intervento di Christian Puglisi, qui in veste di imprenditore oculato e vincitore del riconoscimento per la

sostenibilità applicata alla ristorazione. Con lui si avvicendano nel dibattito - con la moderazione competente di Fernanda Roggero - figure sinceramente poco note a chi in genere si occupa di gastronomia. L'idea, lo conferma Paolo Ferretti, è quella di "portare il verbo di Care's in canali nuovi". Come nell'universo di chi progetta gli spazi del futuro, dove benessere ed estetica procedono all'unisono migliorando il confort di chi li vive e ricordandoci che i luoghi di condivisione meritano rispetto. O nel settore di chi, lavorando su materiali e tecniche costruttive sostenibili, suggerisce una più oculata gestione del suolo: "Oggi in Italia per costruire consumiamo 8 metri quadri di suolo al secondo" tuona Mario Tozzi, "il futuro si basa su un attento consumo sul territorio", che va a braccetto con la riscoperta del concetto di civitas, luogo di condivisione e cultura antesignano della smart city dei giorni nostri. "Dobbiamo costruire dentro al paesaggio e mettere in cantiere una riconversione ecologica completa delle attività produttive". Soluzioni concrete. L'esempio delle altre discipline Le soluzioni possibili? Utilizzare il legno, per esempio, materiale antico e moderno al contempo, "rinnovabile, leggero e CO2 neutrale", ribadisce Markus Damiani di LignoAlp. E del resto se "l'innovazione è creatività profittabile" come sostiene Alessandro Garofalo, lo scambio fra architetti, ricercatori e ingegneri mostra quella concretezza di idee e soluzioni di cui spesso lamentiamo la mancanza di fronte al dibattito gastronomico. A smentire i detrattori, però, ci pensa Christian Puglisi, che sul palco porta un perfetto esempio di economia circolare concepita sulle proprie esigenze personali. Christian Puglisi. Antispreco, sostenibile e concreto Il concetto è semplice: se voglio avere più tempo per godere della vita con la mia famiglia dovrò organizzare il lavoro al meglio. Ecco perché combattere lo spreco "non significa solo riutilizzare il pane, ma pure non sprecare risorse umane e tempo a disposizione". Il Relae (il primo ristorante di Puglisi a Copenaghen), e dopo di lui le altre attività intraprese dallo chef italo-danese, dimostrano il paradigma che sostiene l'idea imprenditoriale alla base di un progetto di riduzione dell'impatto ambientale, tracciabilità della filiera, sostegno alle realtà virtuose: "Oggi la ristorazione è molto ascoltata, non possiamo limitarci a comunicare come fare, ma fare in prima persona. L'approccio è semplice, ma nasconde tanta sostanza". Il manifesto di uno chef che da solo resterebbe una goccia nel mare; al suo fianco però c'è la famiglia di Care's, e tanti altri che hanno scelto di accettare la responsabilità di una vita passata sotto i riflettori. Ci si ritrova a Salina a maggio, per la prima edizione in trasferta della rassegna: "Portiamo l'isola delle Dolomiti su un'isola italiana, perché il messaggio possa circolare sempre di più". Ferretti docet. Appuntamento all' Hotel Signum dal 21 al 24 maggio. Care's | Alta Badia | dal 22 al 25 gennaio | www.care-s.it