



Perché la cucina di qualità può nascere soltanto dall'orto

Perché la cucina di qualità può nascere soltanto dall'orto? Siamo andati in Alta Badia per l'edizione 2017 di "Care's – The ethical Chef Days". Abbiamo scoperto che sostenibile non è solo sano, ma è anche (e soprattutto) buonissimo di Filippo Piva. Quando si approda nel bel mezzo di una discussione aperta fra 30 chef provenienti da alcune delle più prestigiose cucine internazionali di ben 16 Paesi, ci si può lecitamente aspettare di restare coinvolti in una vera e propria sfida di lessico gastronomico, tra nomi di tecniche di cottura sperimentali, ingredienti mai sentiti prima e neologismi culinari di cui chiedere lo spelling a scampo di equivoci. Invece qui la parola sulla bocca di tutti è semplicemente "orto". Il caro, vecchio, tranquillizzante, un tantino nostalgico orto. Siamo in Alto Adige, e per la precisione in Alta Badia, dove dal 22 al 25 gennaio è andato in scena Care's – The ethical Chef Days, l'evento dedicato ai diversi aspetti della sostenibilità in cucina organizzato dagli chef Norbert Niederkofler e Giancarlo Morelli e da Paolo Ferretti, con il sostegno di Audi, S. Pellegrino & Acqua Panna, Alta Badia-Südtirol, Colmar, Enel, Ferrari, Lavazza, Marchesi 1824, Miele e Monograno Felicetti. "Quella della sostenibilità, ambientale, ma anche sociale ed economica, è una tematica che non può più essere ignorata. Un evento come Care's vuole proporsi proprio come uno stimolo di riflessione, che parta dalla cucina per arrivare alla salute, all'architettura, al mondo dei trasporti -, commenta lo chef altoatesino Norbert Niederkofler, due stelle Michelin con il ristorante St. Hubertus dell' hotel Rosa Alpina di San Cassiano. – Noi, come chef, abbiamo ricevuto una grande notorietà che adesso più che mai ci impone di avere cura dei nostri clienti. Lo possiamo fare proponendo loro prodotti di cui conosciamo bene l'origine e coltivandoli noi stessi nel nostro orto, visto che ciò che sta bene insieme nell'orto sta bene insieme anche nel piatto. Ma anche recuperando le tradizioni del nostro territorio, o cercando di contenere il più possibile gli sprechi e gli eccessi. Quindi sì, è anche un percorso di educazione alimentare e ambientale". Lo chef Norbert Niederkofler al lavoro. Un percorso che per arrivare alla corretta destinazione deve essere condiviso il più possibile, da chef e clienti dei ristoranti, certo, ma anche da medici, imprenditori, innovatori tecnologici e politici. Per questo a Care's sono transitati ospiti come lo chef italo-scozzese Jock Zonfrillo, da anni impegnato nella riscoperta delle tradizioni e degli ingredienti della cucina aborigena con il suo ristorante Orana ad Adelaide, in Australia Meridionale; ma anche la scienziata ambientale Lisa Casali, che sul suo blog Ecocucina – al grido di "Non si butta via niente" – spiega come minimizzare gli sprechi e valorizzare ciò che normalmente viene considerato uno scarto, e il dottor Paolo Toniolo, esperto di medicina funzionale e nutrizionale che mette in guardia dai "non cibi" (quei prodotti che, per esempio, sostituiscono calorie e proprietà nutritive con additivi chimici di vario genere) e che invita i suoi stessi colleghi ad approfondire maggiormente la tematica alimentare, per aiutare i propri pazienti a prevenire l'insorgenza di numerose patologie. Non solo: presente anche l'Onorevole Maria Chiara Gadda, relatrice e prima firmataria della fortunata legge sulla donazione e distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi, che sta permettendo a numerose associazioni di volontariato di tutto il Paese di recuperare con maggior facilità cibo e pasti da mense, ristoranti, negozi e supermercati, per distribuirli ai meno fortunati; e lo chef statunitense Daniel Patterson, che ha avviato con successo una catena di fast food solidali – Local – con l'obiettivo di riqualificare i quartieri più disagiati delle città americane, offrendo lavoro e possibilità di formazione per i giovani insieme con piatti semplici ma equilibrati, preparati con ingredienti di qualità ma economici. "Scegliere la strada della sostenibilità può apparire come un limite, certo, ma poi si trasforma in una sfida -, continua lo chef Norbert Niederkofler. – Decidere liberamente di rinunciare a certi ingredienti ci permette di aguzzare l'ingegno e di creare nuovi piatti, a volte impensabili e incredibili. Una scelta riservata all'alta cucina? Assolutamente no, può essere fatta anche a casa, o nella ristorazione di qualsiasi livello. Qualche esempio: si può imparare a utilizzare in un modo nuovo anche una semplice carota, senza sprecarne nemmeno un grammo, cucinandola a dovere quando è di stagione, oppure essiccandola e trasformandola in polvere da conservare e riutilizzare al momento opportuno. E la stessa cosa vale con la carne, che non si

limita al filetto e alle parti nobili dell'animale. La spalla, il guancialino, la coscia, le interiora possono dare origine a piatti incredibili: basta riscoprire le tradizioni e imparare a renderle attuali. Questa è la vera grande sfida degli chef di oggi e di domani".

Già, gli chef di domani, che sembrano aver già interiorizzato in qualche modo la lezione. Come la giovane Martina Caruso del ristorante dell' Hotel Signum di Salina, che con un sorriso racconta candidamente di essere da sempre abituata a cucinare con quello che la sua amata isola le fa trovare. O come lo chef piemontese Michelangelo Mammoliti, classe 1985, fresco della sua prima stella Michelin con il ristorante La Madernassa, nel cuore delle Langhe-Roero. "È la natura stessa che ci chiede di tornare a rispettarla, e noi chef dobbiamo ascoltarla -, spiega. - Per quanto mi riguarda non c'è niente che mi dia più soddisfazione di andare a prendere gli ingredienti che mi servono direttamente dall'orto del mio locale, perché in quel momento so esattamente che cosa sto portando sulla tavola del mio cliente. E so che ne posso andare orgoglioso". L'orto ritorna, ancora una volta. E così il messaggio risulta ancora più chiaro: l'unica possibile cucina di qualità è quella che profuma di terra, di acqua, di sole, di vero.