



Care's 2017 | The Ethical Chef Days

Care's 2017 | The Ethical Chef Days La sostenibilità non è solo uno stato mentale, è un modo di vivere, una vera e propria scelta di vita. Rispettare l'ambiente che ci circonda, il territorio, le foreste, le spiagge. Sostenere progetti che rispettino l'ambiente, le aziende, i produttori. Cercare nel nostro piccolo di darci da fare per rendere lo spazio che occupiamo nel mondo un luogo sano e sicuro e possibilmente il meno inquinato possibile. Per il secondo anno consecutivo sono stata invitata a Care's, The Ethical Chef Days, in Alta Badia, per raccontare (dal mio personale punto di vista) la manifestazione. Non è semplice parlare di temi così delicati, forse per qualcuno addirittura scontati, di moda. Essere sostenibili significa attuare scelte che rendano sostenibile il nostro comportamento, ridurre l'impatto (anche energetico) sull'ambiente non è una moda. Quando è nato suo figlio, Norbert Niederkofler ha iniziato porsi delle domande su ciò che faceva, sui prodotti che usava al ristorante, sull'impatto che poteva avere acquistare materie prime che provenivano dall'altra parte del mondo, il foie gras e l'allevamento di queste oche, i gamberi pescati chissà dove. Stesso discorso per la carne, ma anche per la frutta e la verdura. Qui si coltiva l'ananas? E la frutta esotica? Si è posto una serie di domande: cosa posso fare per cambiare le cose, la situazione, in modo sostanziale? Cambiare radicalmente il mio menù, selezionare prodotti che provengono dalla mia terra, l'Alto Adige, ed eliminare tutto quello che non ci appartiene. Scelta complicata e coraggiosa, difficile. Un approccio etico e sostenibile al 100% quello di Norbert. Norbert non tornerebbe più indietro, il suo ristorante è conosciuto e apprezzato da clienti di tutto il mondo, che arrivano da tutto il mondo per sedersi al suo ristorante e assaggiare la sua cucina, unica. Perché globalizzare e standardizzare la cucina quando è possibile dare un'identità al proprio territorio, ai produttori che condividono le tue stesse idee? Così è nato Care's, in collaborazione con Paolo Ferretti, grande amico di Norbert e profondo conoscitore del territorio. Con loro, in questa avventura etica anche Giancarlo Morelli. Far appassionare al progetto le aziende trentine come il Pastificio Felicetti e Ferrari Trento, che condividono gli stessi ideali e valori, non è stato difficile. Altre aziende hanno deciso di partecipare e abbracciare con entusiasmo questa prima edizione (l'edizione 2016 è stato il banco di prova, il numero zero): Audi, che si è occupata dei transfer con la nuovissima Q5 e Q7 e-tron quattro ibrida, una scelta di mobilità sostenibile. Miele, che ha fornito gli elettrodomestici per i cooking show, partner in cucina di Norbert Niederkofler, la tecnologia più avanzata al servizio dei grandi chef ma anche di persone come me, appassionate di cucina e attente ai consumi. Come Molteni, alta qualità senza compromessi, con prodotti destinati a durare nel tempo e un basso impatto sulla produzione di rifiuti. Utilizzo di legno proveniente da piantagioni certificate, materiale riciclabile, rinnovabile e biodegradabile. Ho particolarmente apprezzato i temi delle talk, anche se avrei preferito che fossero molto più lunghe, in termine di durata (mi è mancata una discussione, un dibattito alla fine), quattro ore sono poche per discutere di argomenti importanti come alimentazione e salute, cambiamenti climatici, della tanto decantata stagionalità: forse è giunto il momento di pensare a qualcosa di alternativo o è necessaria un'interpretazione differente sul tema, un impegno da parte di tutti a valutare percorsi diversi. In primis mi piacerebbe vedere più impegno da chi, come me, si occupa di diffondere certi temi sui propri canali, persone che hanno un largo, un grandissimo seguito, tra blog, portali di cucina, social network, Instagram compreso. In questa edizione in particolare, ho riscontrato un'eccessiva superficialità, il fatto di essere invitati ad un evento come questo non implica necessariamente il dover pubblicare solo foto di montagne, di giacche a vento o cappelli, il lato fashion dei social. La modalità autoreferenziale è tra le più gettonate, ma, correggetemi se sbaglio, non è molto utile all'evento per il quale si viene invitati. I tramonti sono belli, proprio come le albe, alle belle foto si possono aggiungere contenuti importanti, veicolare messaggi che non siano solo 'fate l'amore non fate la guerra' raccontare quello che si può e si dovrebbe fare per rendere più semplice e attuabile una strategia, la propria impronta ecologica, un comportamento sostenibile in cucina, raccontando quello che gli chef immaginano, oppure ciò che alcuni hanno già messo in atto, come Christian Puglisi (ristorante Relæ, Copenhagen) per rendere sostenibili quasi al 100% le proprie scelte. Lo scorso anno auspicavo per Care's una carta verde degli chef, un impegno concreto ad effettuare scelte eco sostenibili e ambientali importanti, l'impegno a sostenere progetti artigianali sul territorio, a promuovere e diffondere tra i

clienti scelte consapevoli, a condividere con loro piccoli segreti in cucina, ricette e consigli. Qualcosa da mettere in atto per cambiare, anche se solo nel proprio orticello. E dopo un anno raccontare a cosa hanno portato le scelte e i cambiamenti. Sappiamo bene che da qualche parte bisogna iniziare, ma chissà perché pensiamo che a dover cominciare siano sempre gli altri. Preferiamo aspettare che qualcuno prenda l'iniziativa al posto nostro, vedere cosa succede e poi, al massimo, copiare. E se invece per una volta fossimo noi i promulgatori di un movimento nuovo, di una nuova consapevolezza, del fatto che possedere così tanto potere mediatico (da grandi influencer) possa essere usato per promuovere storie, progetti e contenuti nuovi? Riccardo Camanini: cacio e pepe cottura nella vescica di maiale per #Care_s from Sandra Salerno on Vimeo. Mi piace Care's perché è per buona parte quello che sogno per il futuro, è per buona parte come mi sento da qualche tempo, quello che vorrei succedesse davvero. Sto facendo piccoli passi, piccole scelte per diminuire il mio impatto ambientale su questo pianeta: l'aver eliminato un'auto, utilizzare la bici, i mezzi di trasporto quali treni e autobus/metro per la città, l'aereo solo per le lunghe distanze. Comprare dai piccoli produttori, la spesa al mercato, differenziare i rifiuti, ridurre gli sprechi. Tanti piccoli gesti quotidiani che potremmo/dovremmo fare tutti. Partecipare ad eventi come Care's significa mettersi in gioco, scoprire nuovi ingredienti, nuovi piatti, non darsi limiti. Non avere paura di assaggiare. Fermarsi a riflettere, cercare di capire cosa si cela dietro ad una spezia, un'erba che giunge dall'altra parte del mondo, racchiusa in un piccolo contenitore. Cercare di capire cosa si nasconde dietro lo sguardo attento di uno chef. Avrei voluto capire di più, sentirli parlare di più, raccontare perché questo piatto e non un altro, cosa li ha portati a fare un determinato ragionamento. Uno dei piatti che ho amato di più? Il cavolo rapa sottaceto con fiori di sambuco e pepe Dorrigo, anche detto Northern Pepperbush, un particolare arbusto che cresce nelle foreste temperate del Nuovo Galles del Sud, in Australia. Il piatto creato da Jock Zonfrillo per la cena di gala all'Hotel Rosa Alpina : acidità spiccata, piccantezza e aromaticità prorompente. Il lemon myrtle (altra pianta spontanea del Nuovo Galles) gli conferisce un intenso sentore agrumato. Dal mio viaggio in Australia (nel 2014) ho portato a casa un carico enorme di esperienza e spezie locali, l'amico Stefano Manfredi ogni volta che torna a trovarmi, mi porta in dono altre erbe e spezie che conservo come reliquie in dispensa. Dovrò decidermi prima o poi, a prendermi un mese sabbatico (anche se un mese è davvero poco per l'Australia) e partire per Sydney. Non è detto che in questo 2017 non faccia la pazzia. Grazie #care_s per gli spunti di riflessione e l'opportunità di studio che mi hai fornito. Ora è giunto il momento di elaborare l'esperienza e farne tesoro. Spero che l'edizione n° 2 porti con sé molti più interventi, discussioni e magari una riflessione comune, tanti punti su cui lavorare insieme per prenderci cura di questa terra, così maltrattata, insieme. Care's avrà un'edizione estiva, la prima, a Salina dal 21 al 24 Maggio: stessi temi da approfondire, 15 chef internazionali invitati, medesimo impegno. Esempi da seguire. Un altro passo verso il cambiamento. I nomi degli chef per l'edizione 2017: Josean Aluja Juan Manuel Barrientos Davide Bisetto Isaac McHale Ivan Milani Giancarlo Morelli Norbert Niederkofler Luca Fantin Christian Puglisi Philip Rackinger Alessandro Rapisarda Gianluca Fusto Alfio Ghezzi Rodolfo Guzman Ana Ros Simon Taxacher Christian Jurgens Dieter Koschina Filippo La Mantia Jorge Vallejo Jock Zonfrillo Martina Caruso Michele Lazzarini Claude Bosi Cristina Bowerman Fratelli Costardi Vladimir Mukhin Daniel Patterson Diego Crosara Andrea Tortora Gregory Czarnecki