



Care's, Alta Badia capitale della cucina etica

Fino al 17 gennaio, 35 chef da tutto il mondo alla manifestazione-evento organizzata da Niederkofler

di Angelo Carrillo

► BOLZANO

Sono passate solo poche settimane dalla conquista della terza stella Michelin, ma il ciclone non si è ancora placato. A Care's, il congresso sulla «cucina etica» (da oggi fino al 17 gennaio in Alta Badia), che ha definitivamente lanciato l'astro internazionale di **Norbert Niederkofler** portandolo in vetta alla classifica dei migliori chef del mondo (la stella Michelin viene assegnata al ristorante, ma mai come in questo caso esso si identifica con il suo timoniere), il vento potrebbe subire una ulteriore accelerazione facendo del 56enne chef pusterese il simbolo di una cucina diversa, realmente attenta alle esigenze dell'ecologia e dell'ambiente. A partire da quello di montagna. «Un sogno cui sto lavorando da parecchi anni ormai». Oltre alla Stella Michelin, **Norbert Niederkofler**, è stato insignito del premio "Ristorante sostenibile dell'anno" da «Le Guide dell'Espresso 2018». «Un segnale importante – spiega – che premia tra l'altro la scelta di eliminare tutta una serie di prodotti utilizzati nella cucina internazionale, sostituiti da altri più coerenti». Al St. Hubertus non si utilizzano, ad esempio l'olio di oliva, ma solo quello di vinacciolo «visto che la coltivazione dell'uva in Alto Adige è antichissima». Eliminati anche i pomodori e gli agrumi, mentre l'acidità si ricava utilizzando prodotti fermentati di antica tradizione. Senza esagerare col chilometro zero però. «Non lo santifico, non mi interessa. Uso prodotti nel mio territorio, la montagna, ma che provengono anche dalla provincia di Berga-

mo, da Trento, dall'Austria». Bella sfida, considerando che ci troviamo a 1600 metri. E la gente apprezza. E anche la clientela che non lo ha abbandonato. Anche prima della notizia della terza stella. «E poi a partire da oggi sono attesi una trentina di celebrità della cucina provenienti da tutto il mondo». La festa di Care's quest'anno avrà un sapore particolare. «Gli appuntamenti complementari ai convegni saranno gli appuntamenti gastronomici in cui la sostenibilità viene raccontata ai fornelli mediante ricette etiche». Quattro le masterclass in programma, quest'anno aperte per la prima volta al pubblico. La prima sarà dedicata al "cultural change": gli chef **Jock Zonfrillo** dall'Australia degli Aborigeni, **Mitsuharu Tsumura** del ristorante Maido in Perù e **Vladimir Mukhin** dalla Russia esprimeranno la loro passione per la cultura del proprio paese attraverso i loro principi di cucina sostenibile. La seconda, dedicata al tema "Mixology", avrà tra gli ospiti **Valeria Margherita Mosca**, di Wooding, paladina della pratica del foraging, che miscelerà al bancone insieme agli chef **Giancarlo Morelli** e **Lorenzo Cogo**. La terza porrà l'accento sulla «Tradition». Gli chef **Tomaž Kavcic** dalla Slovenia e **Ivan & Sergei** dalla Russia racconteranno ai fornelli gli aspetti simbolici simboli delle loro tradizioni. La quarta, infine, sarà una masterclass particolare dedicata alla pratica della «Fermentazione», antichissimo metodo di conservazione naturale degli alimenti. Non mancheranno i tradizionali luoghi in quota, come il Piz

Boè Alpine Lounge e per la prima volta il Rifugio Luigi Gorza di Porta Vescovo, dove gli ospiti parteciperanno a "gala dinner", pranzi in alta quota, gite panoramiche, masterclass di cucina (per questa edizione aperte al pubblico) e soprattutto ai **CARE's Talk**, il momento più significativo dell'intero evento. I 35 cuochi provenienti da 14 nazioni e 4 continenti insieme a professionisti della ristorazione, giornalisti e imprenditori, animeranno quattro giorni di appuntamenti su sostenibilità, cura del territorio, tutela dell'ambiente e soprattutto etica, facendo dell'Alta Badia il fulcro di un nuovo modo di intendere il lavoro del cuoco e della cucina. Sull'esempio di **Norbert Niederkofler**. Info: www.care-s.it

**GLI CHEF
IN VETRINA**

Sono quattro le masterclass in programma, quest'anno aperte per la prima volta anche al pubblico



► 14 gennaio 2018



Il congresso sulla «cucina etica» (da oggi fino al 17 gennaio in Alta Badia)