Care's,
cets etici
g
Quattro giorni in Alta Badia per ragionare e discutere di come l'approccio a cucina e
gastronomia possa e debba rispettare natura e ambiente. Prima tappa di un progetto ideato
dallo chef stellato Norbert Niederkofler con l'aiuto e il sostegno dei migliori chefs italiani.
Mettere il legame tra cucina e territorio al centro
della cultura gastronomica con un approccio che sia
rispettoso tanto della cultura quanto dell'ambiente,
delle risorse, della natura. Rispettare questi valori
in cucina anche ad altissimo livello, costruendo una
'gastronomia sostenibile' con obiettivo zero sprechi,
riciclo e riutilizzo di risorse e materie prime. Temi
impegnativi per il 'convegno' (ma è stato molto dí più)
di 4 giorni organizzato da "Care's ethical chef days",
prima tappa di un progetto ambizioso e dalle diverse
sfaccettature, come si può scoprire visitando il sito
www.care-s.it
Il progetto (sostenuto dal gruppo Audi) nasce in
particolare dall'esperienza professionale e personale
dello 'stellato' Michelin Niederkofler, che ne ha
riassunto così genesi e motivi ispiratori parlando al
Corriere della Sera: "Dobbiamo tornare indietro e
rieducare i ragazzi anche in cucina e fare come si
faceva una volta nelle grandi famiglie. Il motto è 'non
si butta via niente'. Da piccolo, per me, il posto più
bello era la cucina, perché h si trovava tutta la nostra
famiglia, ed era l'ambiente più caldo. Dobbiamo
ripartire per cambiare: la crisi può essere una grande
opportunità per svoltare, dobbiamo coglierla".
"Altro aspetto importante", prosegue Niederkofler,
affinacato tra gli altri, nel progetto, da Andrea Petrini,
" è la spesa. Dal 30 al 50% dei prodotti comprati
vengono gettati. Invece bisogna riflettere e poi agire:
se compro materia prima migliore, non spreco nulla.
Dobbiamo seguire la natura, imparare di nuovo dal
suo ritmo. Le montagne da una parte ti proteggono,
dall'altra ti impongono una sfida etica, soprattutto ti
incuriosiscono. Per questo siamo qui in quota", dice lo
chef del ristorante St. Hubertus di San Cassiano, in Val
Badia.
Sono stati 30 gli chefs che hanno aprtecipato a questo
'prologo' di 4 giorni, composto di tavole rotonde,
masterclass, chef talk e cene gourmet. Non poteva
mancare Massimo Bottura: "Questo è un progetto
sociale, abbiamo fatto vedere che il cibo nelle mani
di persone preparate può diventare qualcosa di
straordinario".
GENNAIO/FEBBRAIO 2016
75