

Care's, gli chefs etici

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 di 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 lì 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, affinato 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 partecipato 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".

