

FEELING THE FUTURE

Prendersi cura: del territorio, della natura e della cultura. Questo il messaggio della first edition di Care's - The ethical Chef Days, inno alla sostenibilità firmato da Norbert Niederkofler, in tandem con Giancarlo Morelli e il comunicatore Paolo Ferretti. E l'eco etica risuona fra le Dolomiti

*di Roberta Schira
Foto di Molography.it*

Qual è il compito di un chef o di un patron dal momento che un cliente entra nel suo locale? Prendersi cura di lui. In un delicato equilibrio tra discrezione e affettuoso accudimento, il cuoco dovrebbe far sì che ogni commensale, alzandosi da tavola, dicesse: "Come mi sento bene qui. Vorrei tornarci". Care's - The ethical Chef Days, alla prima edizione in Alta Val Badia, ha riunito a San Cassiano e dintorni trenta cuochi da tutto il mondo e ha cercato di capire, in quattro giorni, quali siano gli elementi imprescindibili che compongono "il prendersi cura". E soprattutto quale strada percorrere per dare il via al cambiamento, al grido di terra e comportamento etico. Noi, food writer e cuochi che lavoriamo nel settore, sono almeno tre anni che sentiamo nominare il termine sostenibile, tanto che è quasi vuoto di significato. "Etico non significa fare l'orto dietro il ristorante", sostiene perentorio Davide Scabin, durante una delle tavole rotonde. "Non potrebbe che essere così", dice Claudio Sadler, portavoce di tutti quelli che lavorano nelle metropoli. "Io compro il tonno rosso, atto che molti considerano poco etico, ma cerco il migliore sul mercato. Etica è la scelta che si fa ogni giorno insieme ai propri fornitori". Basta con questa retorica del chilometro, tuona Davide Scabin. "Chilometro zero oggi significa Italia". Intanto, i cuochi insorgono contro burocrazia e tasse che impediscono ogni sviluppo. Massimo Bottura continua la sua battaglia contro lo spreco e Michel Bras, ospite blasonato, ricorda che la vera missione di ogni chef è regalare emozioni. E mentre noi umani ci interroghiamo, assaggiamo, degustiamo, scopriamo nuovi sapori e abbinamenti, le Dolomiti non hanno risposte. E imperturbabili ci osservano silenziose.

Roberta Schira, scrittrice e critica gourmet, è anche una firma del Corriere della Sera
www.care-s.it





Un inno alla natura e al prendersi cura, Care's ha visto l'istituzione del premio Young Ethical Talent Award, grazie alla collaborazione di Cantine Ferrari, S.Pellegrino e Acqua Panna, Consorzio Vini Alto Adige e Italia del Vino. Due le giovani donne premiate: Martina Caruso, chef del Signum di Salina, e Sara Repetto, sommelier del Combal. Zero di Rivoli. Il Social Responsibility Award (con il supporto della Pasticceria Marchesi 1824) è invece andato all'agricoltore altoatesino Harald Gasser, autentico custode delle verdure rare.



A mettere l'accento sulla dolcezza etica e sostenibile? Il pasticcere Diego Crosara e il pastry chef del St. Hubertus Andrea Tortora. Fieri di mettere a punto una coreografica sfilata di praline e mignon utilizzando le eccellenze firmate Domori e Agrimontana, griffe capaci di sublimare in eccellenza frutta e cacao. Delizie che hanno concorso anche alla preparazione di due dessert by Tortora: il cremoso alla nocciola Piemonte igp, castagne e composta di arance amare; e la mousse di cioccolato Arriba, crema di arancia e nocciole.

