

Etica e sostenibilità entrano in cucina

In Val Badia un congresso internazionale sul ruolo e le prospettive della cucina mondiale

di Angelo Carrillo

VAL BADIA

Perché mai i cuochi dovrebbero occuparsi di etica, sostenibilità e altri temi che toccano i nervi scoperti della nostra società? Una risposta la darà nei prossimi giorni Norbert Niederkofler, lo chef pluripremiato del ristorante St Hubertus di San Cassiano che ha lanciato il primo congresso internazionale sul ruolo e le prospettive della cucina con partecipanti da tutto il mondo. Almeno 11 i paesi coinvolti, dall'Asia all'America. Dal Polo Nord all'Antartico, o quasi. Perù, Islanda, Giappone, Russia, Stati Uniti e molti altri rappresentati da 35 cuochi di fama internazionale. Tra questi gli italianissimi Massimo Bottura e Niko Romito, tre stelle Mi-

chelin e tanta voglia di raccontare il nuovo ruolo della cultura gastronomica nella nostra società.

Ma per tornare alla domanda iniziale, Niederkofler: perché "Care's The Etical Chef Days?"

«Cuoco Etico, perché il mondo sta vivendo forti cambiamenti climatici e politici e anche chi si occupa dell'alimentazione e della cucina deve partecipare. Il nome ci è venuto in mente parlando con lo chef Rodolfo Gurzmann di Santiago che guardando le montagne della Val Badia ha detto che bisogna prendersi cura di questo mondo».

E come può farlo un cuoco?

«Partendo dal suo territorio, scegliendo prodotti della sua terra, realizzati con cura e salvaguardando l'ambiente. Creando una rete di contadini e produttori, o riscoprendo antiche tecniche come la fermentazione dei cibi che ho approfondito di recente».

Ma questo anche nell'alta cucina?

«Noi abbiamo rinunciato ormai da più di due anni a molti dei prodotti importati della cucina internazionale e in un anno non abbiamo utilizzato neanche un pomodoro o del pesce di mare».

Egli altri cuochi cosa fanno?

«Gli chef che abbiamo invitato lavorano già da tempo su questa linea e su questi temi vedi il nostro grande amico Giancarlo Morelli del ristorante Pomireou, natura, sostenibilità, giovani e futuro».

Eppure un tempo i cuochi erano silenziosi despoti chiusi in cucina...

«Le cose sono profondamente cambiate in questi anni, e il cuoco, grazie anche alla televisione e ai social network, è di-

ventato un personaggio pubblico e opinion leader. Bisogna esserne consapevoli».

Ci sarà uno spazio speciale per i giovani, vero?

«In questi tre giorni per gli studenti delle scuole alberghiere ci saranno convegni e master: il primo dedicato all'incontro oriente occidentale, il secondo dedicato al mestiere del cuoco - sarà realizzato con l'accademia di cucina dello chef Niko Romito - e il terzo all'uso consapevole delle risorse. Il tema è davvero importante e c'è sempre più consapevolezza che non può esserci cultura gastronomica senza etica, e il prima a saperlo deve essere il cuoco».

E saranno proprio i cuochi, nuovi maître à penser i protagonisti di questo grande congresso, e in particolare i giovani cuochi che avranno per maestri alcuni dei maggiori nomi della gastronomia contemporanea. Tutto nel clima immacolato delle montagne dell'Alta Val Badia che ospiteranno uno dei maggiori eventi dedicati alla cucina in Italia.

» Undici paesi coinvolti, 35 cuochi di fama internazionale "convocati" da Norbert Niederkofler



Carlo Nessler e Norbert Niederkofler

