

19 GEN 2016 / 13:01



Care's 2016 report. Il primo giorno degli chef etici che vogliono essere il futuro

a cura di



Livia Montagnoli

In Alta Badia si è aperta la manifestazione ideata da Norbert Niederkofler con il sostegno di Giancarlo Morelli. Priorità: tornare a prendersi cura del mondo, attraverso una cucina che guarda al futuro. Tra qualche incertezza e il desiderio di procedere uniti.



Allvoices

WRITE FOR THE
 WORLD'S TOP BRANDS

JOIN TODAY

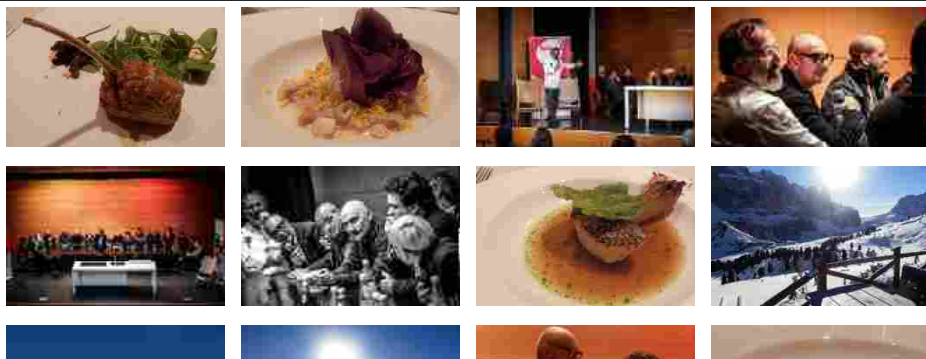
ARTICOLI RACCOMANDATI



Il caso carbo...



Bollicine ital...



Tutta la gallery ▼

Care's numero zero. Perché il presente sia futuro

Se c'è un concetto che emerge prepotente dai discorsi che si rincorrono nelle ultime ore, nella prima giornata dell'edizione zero di Care's, tra le montagne dall'Alta Badia (vestite a festa per l'occasione: finalmente è arrivata la neve!) l'idea della (ri)partenza è quella più appropriata. E non perché il gruppo capitanato da **Norbert Niederkofler** e **Giancarlo Morelli** pecchi di qualunquismo, ma per rimarcare la volontà di accettare una nuova sfida da affrontare insieme, riuniti in un fronte compatto che può fare la differenza. Partendo dalle cose semplici, riscoprendo il desiderio - e la necessità - di prendersi cura di quello che ci circonda, che poi vuol dire cominciare a prendersi cura uno dell'altro e del mondo che ereditano le nuove generazioni. Ecco, l'altra faccia della medaglia di questa "riunione tra amici", come più di qualcuno la definisce, potremmo identificarla con il concetto di continuità, da non intendere come sterile conservatorismo, ma come slancio verso un futuro di cui i giovani devono appropriarsi con consapevolezza, instradati da chi ha fatto la storia e il presente dell'alta ristorazione. Certo, i termini in ballo sono sempre quelli - etica, sostenibilità, km 0, coesione - ma l'idea (vincente?) di Care's è quella di riappropriarsi di un'autenticità che supera sofismi e sindromi da primadonna, alla ricerca di un cambiamento che possa fare scuola, influenzando stampa e società, perché tutti siano chiamati a dare il proprio contributo per rendere possibile un futuro migliore.



L'impegno degli chef. Qualche incertezza e tanta buona volontà

Il disorientamento è tanto, ma siamo solo all'inizio, e l'interrogativo costante è solo uno: come un gruppo di chef può agire concretamente per influenzare la realtà circostante, anche quella più mainstream? Qualcuno risponde candidamente "nonso". E le parole di Giancarlo Morelli non potrebbero essere più chiare, fin quasi provocatorie: " *Noi non vogliamo cambiare il mondo, ma capire se siamo attuali o già vecchi*". Eppure la riflessione non è una cosa improvvisa, ma è in atto da tempo: Care's nasce dalle radici di Cook the Mountain, un progetto concepito proprio in Alto Adige per merito sempre di Norbert Niederkofler, che ha saputo raccogliere intorno a sé una squadra di chef in arrivo da ogni parte del mondo. Tanti di loro hanno aderito con entusiasmo alla nuova avventura, e in questi giorni (dal 17 al 20 gennaio) li ritroviamo tutti riuniti tra Corvara, San Cassiano e La Villa per riflettere di etica e sostenibilità in questo nuovo appuntamento.



Capranica, u...



Il caso carbo...

TEMI CALDI



Nel desiderio degli organizzatori (c'è anche **Paolo Ferretti**) la manifestazione dovrà essere itinerante e ripetersi due volte all'anno; ma non è un caso che proprio in Alta Badia si sia scelto di aprire le danze, appoggiandosi a un contesto ristorativo d'eccellenza – che vede la sua punta di diamante nel St. Hubertus del Rosa Alpina - che dialoga costantemente con le piccole realtà produttive locali, in puro stile Care's. Questo è l'esempio importante portato in dote da insegne come El Brite de Larieto e il Rifugio Col Alto, lo Sporthotel Panorama o il Tilia Restaurant (per citarne alcuni), tutti protagonisti di un benvenuto all'insegna della territorialità in tavola messo in scena in casa di Norbert Niederkofler.

Giorno 1. La tavola rotonda

Ma è alla prima giornata di lavori, quella di lunedì 18, che bisogna guardare per avere un'idea di cosa significhi riunire una trentina di chef "etici" perché si confrontino l'un l'altro sugli impegni impellenti "*to take a little bit more care*" (la paternità dello slogan appartiene a **Virgilio Martinez** - stavolta assente - ispirato in passato dalla ricchezza del patrimonio altoatesino). Alla Ciasa dla Cultura de La Villa la tavola rotonda è moderata da **Andrea Petrini**, a cui è assegnato il non facile compito di guidare verso un punto di incontro personalità molto diverse tra loro. Ognuno dice la sua, in modo democratico, e alla lunga questo sarà il limite più evidente di una discussione che rischia di essere confusa, in mancanza di un punto di incontro concreto e univoco. Ma forse ci sarà modo nei giorni a venire, e chissà che non si arrivi a stilare un manifesto. Intanto però si segnalano diversi interventi interessanti, che hanno il merito di far emergere la capacità di adattamento degli chef riuniti intorno al tavolo.

L'importanza dei prodotti locali. Fantin, Arnal, Mukhin

Luca Fantin è arrivato da Tokyo (dove guida il ristorante panoramico del Bulgari Hotel) per raccontare la sua esperienza, piuttosto singolare: "*Sono in Giappone da 6 anni, ma solo negli ultimi due ho capito che per fare cucina italiana all'estero non è necessario farsi spedire i prodotti dall'Italia. Questo però non significa rinunciare alle materie prime che hanno reso importante la nostra cucina nel mondo*". Qual è la soluzione? Affidarsi ai produttori locali, che oggi in Giappone producono praticamente ogni ingrediente: certo, il sapore e la resa di un radicchio cresciuto sul suolo nipponico sarà molto diverso ("*è più dolce*"), ma anche questa è una sfida interessante per uno chef che non vuole rinunciare alla propria visione gastronomica, pur non dimenticando l'importanza di ridurre l'impatto ambientale.

Di produttori locali, stagionalità, autoproduzione si parlerà a più riprese durante il dibattito: "*Abbiamo cominciato con un piccolo orto aromatico già 10 anni fa*" rivela il francese **Armand Arnal**, che dirige il suo ristorante La Chassagnette nel Parco Nazionale della Camargue "*E oggi il 95% di quello che arriva sulla nostra tavola è prodotto da noi; in menu molte sono pietanze vegetariane, niente caviale, né aragosta o foie gras. E per il pane utilizziamo solo farina di riso, prodotta in abbondanza in Camargue*". Local al 100%, "*anche perché lavorare con pochi prodotti stimola la creatività e la*

condivisione”.

Un altro pioniere della territorialità in cucina è **Vladimir Mukhin**, russo di Sochi che ha portato con sé a Mosca tradizioni e ricette della regione d'origine e oggi dirige uno dei ristoranti più apprezzati nel mondo, il White Rabbit. E adesso, in Russia, non è più solo: l'embargo ha ridefinito i confini gastronomici, restituendo dignità ai prodotti locali. Così, per la giovane generazione rampante “*questa situazione può essere un'opportunità per riscoprire le proprie radici, usufruendo di un circuito produttivo nuovo, che ora fa leva sulla qualità e sull'importanza della filiera corta*”. E poi c'è il londinese **James Lowe**, che scommette sui progetti di agricoltura urbana e sulle reti di produttori locali, così da stimolare il commercio sostenibile.

Oltre il Km 0. Spreco, riciclo, energia

Ma c'è anche chi prova a ragionare fuori dal coro: per il brasiliano **Rafa Costa e Silva** (Lasai, Rio de Janeiro) il problema degli ingredienti locali è solo uno dei temi da affrontare, forse il meno importante. Oggi essere sostenibile significa soprattutto non sprecare, e “*la società non è pronta*”, ammette amareggiato. Per lui, in un Paese in cui l'abbondanza di risorse facilita la varietà, la missione fondamentale è ridurre l'impatto energetico, poter produrre energia riciclando rifiuti organici o affidandosi ai pannelli solari, “*ma dobbiamo lavorare ancora molto*”. Intanto sostiene la causa dell'imperfezione, che riecheggia nell'intervento di **Pino Cuttaia**, paladino di una cucina matura che privilegia il gesto e il territorio e si schiera in prima linea “*per portare in tavola ciò che riusciamo a difendere*”. A cominciare dalla memoria, che è il valore più importante da trasmettere alla giovane generazione.

Davide Scabin e l'educazione alimentare

La necessità di insistere sull'educazione alimentare sembra mettere d'accordo anche **Davide Scabin**, il più dissacrante del gruppo: “*Incoraggiare le produzioni locali è presente, non futuro. Noi siamo già in ritardo: se coltivo le carotine nel mio orto e quando le raccolgo sono ricoperte di polveri sottili il discorso perde di significato*”. D'altronde lo chef del Combal.0 non ha dubbi, in Italia il Km 0 si estende all'intera Penisola, “*e io non voglio chiudere la testa solo sui prodotti che sono vicino a me*”. Piuttosto “*cominciamo a ragionare sulle macchine elettriche, la cucina geotermica, il riciclo alimentare e, soprattutto, sull'educazione del cliente*”.

Le opinioni si inseguono, la mattinata scorre veloce. Tra un pranzo al rifugio e una masterclass di cucina, nel pomeriggio c'è ancora tempo per un interessante confronto tra Italia e Asia (nel panel Luca Fantin, Pino Lavarra, Anthony Genovese, Yoji Tokuyoshi, Vladimir Mukhin). Poi in serata gli chef tornano in cucina, in formazioni inedite, e la parola passa ai piatti, che riassumono in una cena corale quanto di buono c'è nell'aria. Un piacevole intermezzo prima di ritrovarsi ancora intorno a un tavolo, all'alba di un nuovo giorno che comincia al rifugio Lagazuoi. Dove la voglia di difendere la bellezza che ci circonda si fa più forte.

Care's / Alta Badia | 17-20 gennaio 2016 | www.care-s.it

a cura di Livia Montagnoli

Abbiamo parlato **Care's**
di:

Precedente



Primi dati sull'extravergine 2015-2016. L'Italia a rapporto



Partecipa alla discussione

0 commenti

Ordina per **Meno recenti** ▼



Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

Annunci sponsorizzati:



Soffri di alluce valgo?

Le malformazioni dell'alluce ora si possono curare.



SuperRottamazione Lancia!

Puoi rottamare ogni veicolo targato e hai 2.000€ di incentivo



Elimina i peli in 1 colpo

Un metodo innovativo con microcristalli per una epilazione indolore a casa.



Callmewine

Grandi Vini premiati con i 3 Bicchieri del Gambero Rosso

Pubblicità LIGATUS