

ENOGASTRONOMIA Quattro bellunesi coinvolti nel programma Care's, tra Lagazuoi e Alta Badia

Il futuro è adesso così i grandi chef fanno squadra

**Andrea Cipriani**

BELLUNO

Un poker di chef bellunesi tra i protagonisti della prima edizione di Care's, evento internazionale nato per ripensare il futuro della grande ristorazione, ripartendo da concetti quali territorio, etica, ricerca e coinvolgimento delle nuove generazioni di cuochi. La manifestazione si è tenuta questa settimana in Alta Badia, con un'importante appendice al rifugio Lagazuoi, e ha radunato alcune tra le più significative personalità della cultura enogastronomica mondiale. Norbert Niederkofler, il più celebre chef sudtirolese e regista dell'evento, ha convocato nella prestigiosa squadra anche i cortinesi Riccardo Gaspari (El brite de Iarieto) e Alessandro Favrin (La corte del lampone del Rosapetra spa re-

sort) e gli stellati Graziano Prest (Tivoli di Cortina) e Oliver Piras (Aga di San Vito di Cadore). La prima coppia domenica sera ha collaborato nel realizzare il menu della cena di benvenuto, mentre Prest e Piras si sono esibiti il giorno successivo nella cena al rifugio Lagazuoi.

«È stata un'iniziativa alla quale ho partecipato molto volentieri, sia perché ne condivido i contenuti e le finalità, sia perché ha dato la possibilità di confrontarsi con colleghi molto stimati, di varie parti del mondo», ha commentato Prest. Suo il piatto NostRane con il quale ha tradotto in bontà il concetto di valorizzazione del territorio. «Per la ricetta di solito uso le rane che si raccolgono proprio sotto il mio ristorante. Fritte, dorate al dragoncello, le presento con una gelatina al Martini dry e chips di patate cortinesi», spie-

ga lo chef. Due i manicaretti firmati invece da Piras e dalla compagna Alessandra Del Favero: la trota con crema di rafano e estratto di alloro e una versione personale del ramen in cacio e pepe, con Piave invecchiato e tagliolini di sedano rapa. La sera prima, a San Cassiano, nelle sale del lussuoso hotel Rosa Alpina, Favrin con il suo «L'orzo incontra i canunziei» ha dimostrato come gli ingredienti locali e le ricette della tradizione possano essere il punto di partenza per piatti di grande fantasia. Lo stesso concetto l'ha espresso Gaspari, con un dolce tutto particolare a base di polenta, proposta in consistenze originali: creme brûlée, crumble, chips e anche gelato. Per tutti i complimenti di famosi colleghi, dalla star italiana Massimo Bottura al maestro della cucina francese Michel Bras.

**UNITI** Gli chef partecipanti a Care's; in alto Graziano Prest con Davide Scabin