

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie **OK**



HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | LIFESTYLE | CUCINA | VIDEO | SALUTE SENO



ECOCUCINA

DI LISA CASALI

22 GENNAIO 2016

Ecocucina a Care's : etica, sostenibilità e amicizia nell'alta cucina

Etica e sostenibilità sono questioni mainstream o ancora di nicchia?

Con questa domanda, rivolta a chef da tutto il mondo, debutta il primo incontro di Care's, il congresso di alta cucina che si è appena concluso in Alta Badia voluto da **Norbert Niederkofler, Paolo Ferretti e Giancarlo Morelli**. L'atmosfera, così come il tono della discussione è caldo e informale, come una chiacchierata tra amici. C'è chi ha a cuore la tutela dei produttori, il sostegno alla microeconomia locale, l'autoproduzione. Chi invece invoca un cambio di prospettiva un passo in avanti sulla sostenibilità.

Armand Arnal della **Chassagnette di Arles** autoproduce frutta e ortaggi per il ristorante e ne è così orgoglioso da aver fatto diventare il mondo vegetale protagonista dei propri piatti, senza abbandonare i prodotti animali, ma facendoli diventare un contorno alle sue verdure.

Rafa Costa e Silva del **Lasai di Rio de Janeiro** ha una visione integrata e consapevole dei temi della sostenibilità, perché la sua attenzione va dalle tecniche di conservazione, all'azzeramento di scarti e sprechi fino all'autoproduzione, non solo di prodotti ma anche di energia.

Secondo **Davide Scabin**, l'orto e il km zero sono solo temi romantici e poco attuali, secondo lo chef, la sostenibilità nel presente si gioca con i consumi di energia, il recupero del calore delle cucine. Lo chef deve essere più coinvolto e responsabilizzato su questioni come i cambiamenti climatici, il sovrasfruttamento dei pesci, il modo in cui viene prodotto il cibo. "Dobbiamo tornare a mangiare come faceva nostra nonna. Ridurre il consumo di carne potrebbe avere grandi benefici ambientali. Bisogna infine diventare cliente del tuo cliente: il 4.0 per un ristorante, significa fare in modo che i vostri clienti vi affidino l'educazione alimentare dei propri figli."

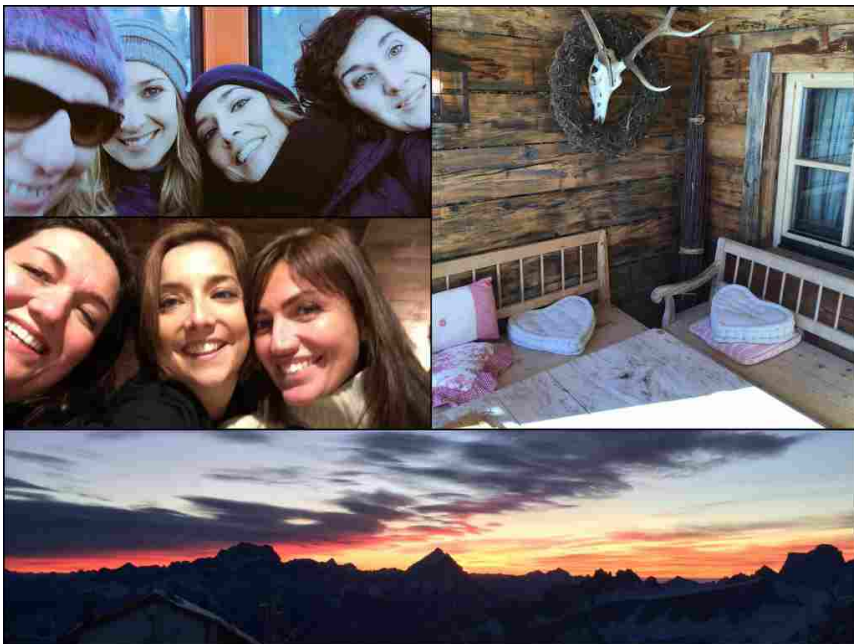
Chi sono



Sono una scienziata ambientale, esperta di cucina sostenibile. Conduco tutti i giorni The CookKing Show, il primo format di cucina di RAI3 direttamente da EXPOMilano2015. Testimonial WWF per l'alimentazione sostenibile e la lotta allo spreco e Ambassador di WOMEN FOR EXPO, ho scritto 5 libri tra cui '\Tutto fa brodo\' (Mondadori) '\Autoproduzione in cucina\'', '\Ecocucina\'' e '\Cucinare in lavastoviglie\' (Gribaudo). Dalle pagine del mio blog metto in discussione i luoghi comuni e le cattive abitudini sul cibo: bucce, gambi, foglie, torsoli, lisce e baccelli sono i miei ingredienti preferiti, che trasformo in ricette perfette per la cucina di tutti i giorni. Piatti semplici, sani, economici e sostenibili!

[@LiscaLisca](#)

Cerca nel blog



Interessanti anche i dibattiti dei giorni successivi, tra i progetti di sostenibilità locale in Brasile di Lavazza alle vigne a basso impatto ambientale e tutela della biodiversità di Cantine Ferrari. Nel dibattito tra i giornalisti di food italiani e stranieri più di tutti mi è piaciuta la frase di Roberta Schira che ha sintetizzato la questione dicendo che “un ristorante è etico e sostenibile se ha ricadute positive sul proprio territorio così come sulla filiera di cui fa parte. “

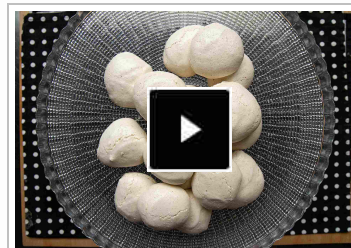
Ma Care's non è stato solo dibattito e confronto bensì un'occasione unica per approfondire la conoscenza di tanti cuochi, produttori ed esperti del settore in mezzo alle bellissime montagne dell'Alto Adige.

Non dimenticherò mai la scalata a piedi sulla neve, illuminati solo da luna e le stelle fino al rifugio

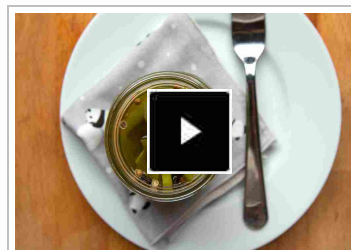
Cerca



Ecocucina: Meringhe di acqua di cottura dei ceci



Ecocucina: Sott'aceti veloci



Ecocucina: Rice Burger

Lagazuoi a 2765m, in compagnia di Camilla Lunelli, delle **Cantine Ferrari**, mia compagna di avventura, decisamente più allenata di me. L'esilarante massaggio ai piedi che mi hanno fatto le guide alpine per farmi passare il principio di congelamento tra battute con doppio e triplo senso. La straordinaria cena al rifugio con piatti cucinati da **Niederkofler, Piras, Scabin, Prest, Elverfeld, Vildgaard, Zonfrillo, Tortora e Crosara**. La notte trascorsa in camerata e la sveglia alle 6 per assistere all'alba sulle cime delle montagne e soprattutto per gustare una sontuosissima colazione con pani e dolci appena sfornati, burro preparato al momento, mostarde e marmellate fatte in casa. Forse la più buona colazione di sempre.



Infine non potrò dimenticare il minestrone, gustato al Rosa Alpina di San Cassiano, chiaccherando con lo chef **Michel Bras**...come se fosse la cosa più normale del mondo e non un avvenimento straordinario. Praticamente le stesse probabilità di ritrovarsi per caso a pranzo con il Dalai Lama. Sfoggiando il mio francese imperfetto (grazie mamma e papà per avermi costretto a studiarlo), mi sono pure commossa quando mi ha raccontato dei suoi progetti per ridare gioia e ottimismo attraverso il cibo ad anziani e a malati terminali.

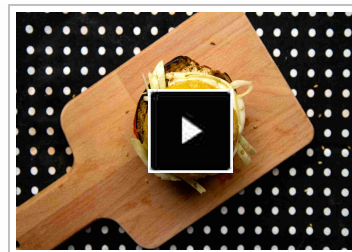


Sono tornata a Milano felice di averne fatto parte e di aver dato il mio piccolo contributo, con un pizzico di ottimismo in più, come il messaggio lanciato da **Davide Scabin**:

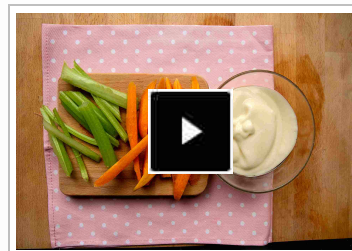
“Invece di lamentarti del buio accendi una candela”.

Lisa Casali

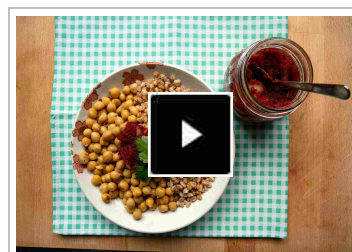
22 gennaio 2016 #ecocucina



Ecocucina: Maionese con l'acqua di cottura dei ceci



Ecocucina: AntiChutney di frutta



Articoli recenti

Ecocucina a Care's : etica, sostenibilità e amicizia nell'alta cucina

Pranzo in ufficio: Couscous dell'orto con le lenticchie

ProteineDelFuturo: Io non mangio i legumi perchè....mi gonfiano

Ecodelivery: Pranzo a domicilio in ufficio – Vero Sapore Greco

Ecocucina: CHEF CUSTODE - Pizza con crema alle verdure

Categorie

#ecocucina

#ecocucinabooks

#ecocucinaneWS

#ecodelivery

#ecoristoranti

#expolisa

#ProteineDelFuturo