

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**

NETWORK



LAVORO ANNUNCI ASTE



Blog

- Home
- Politica
- Economia
- Sport
- Spettacoli
- Tecnologia
- Motori



PANE NOSTRUM
 IL CIBO E' CULTURA. E MOLTO ALTRO...



di ElleGi

25 GEN 2016

Alta cucina etica

f Consiglia 2 G+1 0

Mail Stampa



"Essere cuoco vuol dire esprimere al meglio ciò che si vuole essere, dare felicità, regalare sorrisi. Ai clienti, certo, ma anche a chi lavora con noi. Tra tante discussioni su chi è meglio di chi, questa sì, sarebbe una classifica interessante, una classifica che contempi l'etica, e non solo l'estetica".

Le parole sono pietre in bocca al francese Michel Bras, grandissimo vecchio - si fa per dire, non ha ancora settant'anni - della cucina mondiale. Perché a forza di inventare ricette

sempre più ardite e spettacolari, il rischio ormai conclamato è quello di scambiare sostanza con forma e sotto il vestito del piatto, poco o niente. Il cuoco che ha messo agli onori del mondo piatti memorabili come il gargouillou di primizie - il più celebre piatto di verdure della ristorazione mondiale, datato 1978 - e il tortino di cioccolato coulant (l'avesse brevettato, sarebbe miliardario), è il simbolo ante litteram dell'alta cucina etica, che tra concetti coraggiosi e marketing ruffiano sta dilagando da una parte all'altra del pianeta.

Nell'era di Slow Food, l'ideale di gastronomia "buona, pulita e giusta" ha guadagnato alla causa soprattutto locali sotto la soglia della stella Michelin, come se la cucina d'autore non potesse permettersi di incrinare la perfezione delle proprie performance in nome della coscienza ecosociale. Non a caso, il progetto "Cuochi dell'alleanza", nato per raggruppare i grandi nomi della cucina italiana intorno ai comandamenti di Slow Food, sopravvive solo grazie all'orgoglio di appartenenza di pochi, tenacissimi affiliati.

Così, quando i concetti green&sustainable sono diventati di moda, l'adesione si è tradotta in orti-giardino a portata di vista dei clienti. Peccato che spesso la produzione sia in numeri risibili e supportata assai dalla chimica. Però suona benissimo raccontarlo.

In realtà, la cucina etica è molto altro, e gli esempi illustri non mancano. L'americano Dan Barber usa solo foie gras dell'azienda spagnola Sousa, nella campagna dell'Extremadura, tappa migratoria dove le oche si fermano per supernutrirsi prima di affrontare il viaggio. Jock Zombrillo ha lasciato la cucina tristellata di Marc Pierre White per andare a scoprire i segreti della cucina aborigena: nel suo ristorante di Adelaide serve il 90% di vegetali nativi, ma anche un'incredibile piatto di crostacei avvolti in una sfoglia di madre dell'aceto di vino, che il nonno italiano gli ha insegnato a produrre (e a mangiare!) nella casa di Scauri, Campania. In Italia, Massimo Bottura - tre stelle Michelin, ma anche un delizioso bistrò dove pratica l'economia gastronomica di scala - sta per ripetere l'esperienza straordinaria del Refettorio Ambrosiano nella periferia torinese, e poi a New York (nel Bronx) e in un favela di Rio de Janeiro in concomitanza con le Olimpiadi, mentre il menù del ristorante stellato Stüa di Michil a Corvara è costellato di piatti la cui scelta supporta progetti di alfabetizzazione in Tibet e Uganda. Sarà l'aria pura delle Dolomiti ad aver indotto Norbert Niederkofler, due stelle nella

RICERCA NEL BLOG

ARTICOLI RECENTI

- Alta cucina etica
- Porri, soldatini d'inverno
- Mangiare in bianco (però buono!)
- Champagne, oltre i soliti noti
- Panettone vs Pandoro. E che vincano i migliori

COMMENTI RECENTI

- achillefer su Panettone vs Pandoro. E che vincano i migliori
- grandelaudio su La Michelin di Scabin e Perbellini
- ramella su Mondo castagna
- granello_1 su Piacere integrale
- ramella su Piacere integrale

GENNAIO: 2016

L	M	M	G	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
« dic						

TAG

GLI ALTRI BLOG

- Lessico e Nuvole di Stefano Bartezzaghi
- Storie dell'altro emisfero di Pietro Veronese
- Zig-Zag

confinante San Cassiano, a organizzare in settimana il numero zero di "Care's - The ethical chefs days". Sotto lo sguardo saggio e puntuto di Michel Bras, trenta super cuochi di tutto il mondo hanno annunciato che un'altra cucina d'autore è possibile. Anche senza l'orto perfettino nel cortile del ristorante.

Condividi:



Scritto in **Domenicale** | [Nessun Commento](#) »

LASCIA UN COMMENTO

Devi essere [registrato](#) per postare un commento.

di Giovanni Scipioni

Un libro in più
di Leopoldo Fabiani

The view from Rome
di Kay Wallace

Social Party
di Tiziano Toniutti

Primavera Africana
di Shukri Said

Playground
di Jaime D'Alessandro

Pane nostrum
di Licia Granello

Movimenti
di Carmine Saviano

Mondo Sanità
di Michele Bocci

Articolo 9
di Tomaso Montanari

A piccole dosi
di Maurizio Paganelli

Soldi e potere
di Carlo Clericetti

Blog to the future
di Riccardo Luna

Ma io mi domando e dico
di Gioele Dix

Il puliciclone
di Angelo Carotenuto

Il richiamo della foresta
di Margherita D'Amico

Grip
di Marco Mensurati

Percentualmente
di Rosaria Amato

MediaTrek
di Ernesto Assante

Post Teatro
di Anna Bandettini

Libero scambio
di A. Bisin & A. De Nicola

Bloooog!
di Fabrizio Bocca

Cose nostre
di Enrico Bellavia

MotoriBlog
di Vincenzo Borgomeo

Politica Pop
di Marco Bracconi

Asiaticom
di Raimondo Bultrini

Diritti e rovesci
di Giampaolo Cadalanu

Cambi di stagione
di Giovanna Casadio

LoveisLove
di Rory Cappelli

Eco-Logica
di Antonio Cianciullo

Blog Trotter
di Leonardo Coen