

Utilizziamo i cookie per offrirvi una miglior esperienza di navigazione. Chiudendo questo banner o scorrendo questa pagina acconsenti al loro utilizzo. [Informazioni](#).

Accetto

Tuesday 26 January 2016

HEADLINES

Il riconoscimento. I Cantuccini toscani diventano Igp, «Ora più opportunità per le aziende che li



HOME AMBIENTE CRONACA CULTURA ECONOMIA & FINANZA ENTI LOCALI POLITICA SCIENZE SPETTACOLI SPORT MEDIA IMBLOG

Pubblicato Tuesday 26 January 2016

Tuscan style |

Cucina più buona e sana. Gli chef etici alla corte del due stelle Michelin Niederkofler

 Federico Minghi - @federicominghi
Tuscan style



Lo chef Norbert Niederkofler

Un gruppo di chef può cambiare il mondo? Sicuramente un gruppo di grandi chef apprezzati e conosciuti in tutto il mondo può cambiare la storia della cucina. Hanno scelto di definirsi "chef etici" i partecipanti alla prima edizione del progetto ideato dal due stelle Michelin **Norbert Niederkofler** di San Cassiano, che si è tenuta dal 17 al 20 gennaio nella splendida cornice dell'Alto Adige.



Grandi nomi da tutto il mondo per scommettere sull'educazione alimentare e su una ristorazione del futuro più sana e più giusta. È per questo che chef provenienti da tutto il mondo si sono riuniti in Alta Badia per la prima edizione di "Care's The ethical chef's days". Obiettivo: trovare una nuova strada verso un futuro sostenibile. Idee e sogni per migliorare un pianeta che ci dà tutto e in cambio ci chiede solo un po' di cura, di attenzioni. Quattro giorni di confronto, workshop e cene per confrontarsi e trovare soluzioni che rendano la cucina di oggi e soprattutto quella di domani più etica per l'ambiente, e le persone. Prodotti a km zero o addirittura orto per autoproduzione, rapporti stretti con agricoltori e allevatori per controllare le materie prime, comunicazione alla clientela per far comprendere i prodotti di qualità e la ricerca e la formazione alle giovani generazioni sono i temi trattati.

La responsabilità di queste icone della cucina è grande, perché tutto il mondo guarda a loro come delle star, personaggi della tv, dei miti da emulare e quindi possono con i loro gesti, le loro idee trascinare non solo la ristorazione ma anche il resto del mondo con l'esempio verso un'eticità maggiore.



ULTIMI ARTICOLI



Il riconoscimento. I Cantuccini toscani diventano Igp, «Ora più opportunità per le aziende che li producono»
01/26/2016, Newsletter



Cucina più buona e sana. Gli chef etici alla corte del due stelle Michelin Niederkofler
01/26/2016, Tuscan style



Opinioni divise. Abetone-Cutigliano è fusione all'insegna della discordia
01/26/2016, Primo piano



Asilo degli orrori. Agliana, educatrici condannate per maltrattamenti
01/26/2016, Primo piano



Caffè amaro. UniSi, scioperano i dipendenti del bar
01/26/2016, Video



APPUNTAMENTI: "In cucina con una cuoca pericolosa", segnalazione su Eat Parade e Sereno ...
01/25/2016, Video



"Baby pit stop Unicef" alla Biblioteca degli Intronati di Siena, inaugurazione il 28 gennaio
01/25/2016, Video



Care's mette al centro delle sue questioni proprio l'etica. E lo fa in un momento storico in cui parlare di etica nella ristorante non solo è necessario, ma è urgente.

L'etica oltre al romanticismo dell'orto è nei rapporti con i propri clienti (cucini per loro o cucini per te stesso e per dare sfoggio al tuo ego?), dipendenti (i tuoi stagisti sono schiavizzati?), fornitori (li paghi nei tempi giusti?), allievi (cosa insegni ai giovani per i

quali sei un maestro?), follower (come ti poni nei confronti di chi ti ha scelto come modello?).

Lo chef **Davide Scabin** si inserisce nel dibattito con una provocazione e osserva che fare l'orto è solo una visione romantica che serve a poco se non risolviamo il problema dell'inquinamento mondiale. E afferma: «avremo ortaggi belli e buoni ma inquinati ugualmente».

Lo chef **Michel Bras** lancia la provocazione più azzeccata del dibattito creare una lista dei "Ristoranti Felici", ovvero dove le persone sono felici: i produttori sono pagati in tempo, il cliente è tenuto in massima considerazione e i lavoratori sono sorridenti.

Secondo il padrone di casa, grande chef e comunicatore, **Niederkofler** serve coraggio, liberarsi dal controllo di stampa, guide, aspettative, perfino dei clienti se necessario, perché è fondamentale fare gruppo, fare squadra «E magari fare anche qualcosa di scioccante per farsi ascoltare» per riportare la cucina nella giusta direzione, perché almeno l'alta ristorazione vada a braccetto con il nostro pianeta e l'etica solo così saremo tutti più felici.

Il piatto del giorno va bene, a condizione di sapere a quale giorno risale la sua preparazione.

(**Pierre Dac**)

E' una storia d'amore la cucina. Bisogna innamorarsi dei prodotti e poi delle persone che li cucinano.

(**Alain Ducasse**)

Cucina non è mangiare. È molto, molto di più. Cucina è poesia.

(**Heinz Beck**)

Tutto ciò che viene dalla mia cucina è cresciuto nel cuore

(**Paul Eluard**)

Se si pensa bene, si cucina bene

(**Ferran Adrià**)

La cucina è di per sé scienza, sta al cuoco farla diventare arte.

(**Gualtiero Marchesi**)

Meglio un pezzo di pane col formaggio piuttosto che una pizza lievitata in fretta, gommosa e indigeribile. Meglio far mangiare a casa i nostri figli, potendo, piuttosto che affidarli a mense scolastiche dove rovinano il palato. L'educazione è una cosa seria anche a tavola.

(**Carlo Cracco**)



"Baby pit stop Unicef" alla Biblioteca degli Intronati di Siena, inaugurazione il 28 gennaio

01/25/2016, Video



"Non ti pago", ai Rinnovati di Siena dal 29 al 31 gennaio un classico di Eduardo De Filippo

01/25/2016, Video



"Non ti pago", ai Rinnovati di Siena dal 29 al 31 gennaio un classico di Eduardo De Filippo

01/25/2016, Video

ULTIMI COMMENTI

Domenico Modugno: Il nuovo regolamento che tende a tutelare la salute pubblica...

Silenzioso: Una risposta degna dei migliori statisti!!!!!!!...

augusto cidogno: Analisi perfetta...



NOTIZIE COLLEGATE



L'Italia, le adozioni gay, le famiglie



La Robur non convince sul campo. E la vera partita si gioca fuori



In Toscana ti cancellano il Comune e non puoi dire no



Tito Barbini e quel bufalo che scarta di lato