C'E PIU GUSTO  
IDEE ILLUMINANTI E PENSIERI INNOVATIVI, COSÌ AUDI SCOPRE  
I TALENTI DI OGGI. ED HELENA RIZZO, UNA DELLE MIGLIORI CHEF  
DEL MONDO, RIPENSA COSÌ ALLA SUA TRADIZIONE  
Brasiliana, ma italiana d'origini,  
Helena Rizzo è stata più volte  
segnalata come la miglior chef  
donna del mondo. Per trovare posto  
al suo ristorante Manì, nella grande  
San Paolo, bisogna prenotare mesi  
prima. La sua cucina cerca  
di mantenere forte il rapporto con  
il territorio, con la cultura del suo  
Paese, spingendosi però un po' in  
là, con ricette mai provate altrove,  
tanto che Audi ha voluto includere  
Helena nella sua Audi innovative  
thinking (audi-innovativethinkingit),  
la piattaforma digitale che  
«colleziona» nuovi talenti, capaci  
di pensare (e agire) in modo nuovo.  
E lei ben ci sta, visto che è riuscita  
a trovare quel magico punto  
di equilibrio tra tradizione  
e innovazione: «lo credo al  
potere e alla necessità di entrambe:  
l'innovazione, sia delle tecniche sia  
delle attrezzature, è fondamentale  
per superare banalmente alcune  
limitazioni pratiche. Molte ricette,  
senza questi nuovi mezzi,  
Non è un caso che, a Care's, the ethical chef days", i grandi cuochi  
presenti (sotto, da sitro, Davide Scabin, Jack Zonfrillo, Norbert  
Niederkofler e Sven Elvedelc0 siano stati accompagnati da una flotta di  
A3 Sportback e-tron (sopra), la primo automobile dei quattro anelli con  
tecnologia ibrido plug-in, studiata per offrire performance e divertimento al  
volante, nel massimo rispetto dell'ambiente.  
sarebbero irrealizzabili. D'altra  
parte capisco che ciò che noi  
creiamo, inseguendo quel gusto  
emozionale, debba basarsi  
sulla tradizione, sui nostri  
ricordi, sull'uso di ingredienti  
magari dimenticati e sulla  
reinterpretazione di ricette  
classiche». Un mix di passato,  
presente e futuro:  
«lo spero che tutta questa  
attenzione verso la gastronomia,  
spinga le persone a essere  
più consapevoli delle cose  
che mangiano e di tutti  
i processi della filiera  
alimentare che coinvolgono  
l'intera società».  
GLI INGREDIENTI  
MIGLIORI  
A San Cassiano, in Alta Badia,  
si è appena concluso "Care's,  
the ethical chef days", un progetto  
ideato e promosso da Norbert  
Niederkofler, chef stellato del Ristorante  
St. Hubertus: i cuochi più importanti  
del mondo si sono riuniti, insieme  
a vignaioli e professionisti  
della ristorazione, per discutere  
di un approccio innovativo, sostenibile  
ed etico alla gastronomia. E Audi  
ha deciso di sostenere l'iniziativa.  
Ma perché? Che cosa c'entra  
Audi con l'alta cucina? In realtà  
ci sono concetti condivisi: il gusto,  
la ricerca, ma anche il rispetto  
del territorio, il consumo responsabile  
e l'attenzione ambientale, temi  
che Audi sta portando avanti  
con un pensiero decisamente  
innovativo. Ed è proprio al futuro  
e al nuovo che avanza che Audi  
dedica la sua piattaforma  
Audi innovation thinking  
(audi-innovativethinkingit).  
VANITY FAIR PROMOTION