



C'È PIÙ 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 Mani, 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-innovativethinking.it), 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**: «Io 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 sinistra, Davide Scabin, Jock Zonfrillo, Norbert Niederkofler e Sven Elverfeld) siano stati accompagnati da una flotta di **A3 Sportback e-tron** (sopra), la prima automobile dei quattro anelli con tecnologia ibrida plug-in, studiata per offrire performance e divertimento al volante, nel massimo rispetto dell'ambiente.

Ciclo cambio: consumo di carburante (l/100 km): 1,7; emissioni CO₂ (g/km): 37



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: «Io 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-innovativethinking.it).

