

IDENTITÀ MILANO 6-8 marzo 2016 ACCREDITI STAMPA !

ACCREDITI STAMPA

**IDENTITÀ  
GOLOSE** *web*  
i protagonisti della cucina

Clicca sui loghi degli sponsor per leggere le ultime notizie



Chef e protagonisti

Ricette

Rubriche

Partners

Video

Shop

Newsletter

Identità Milano

Identità Expo

Food&amp;Wine

Eventi

A tavola con noi

Guida 2016

IDENTITÀ MILANO

dodicesima edizione 6 - 8 marzo 2016

IL PROGRAMMA

CONSULTA ORA

IDENTITÀ MILANO

dodicesima edizione 6 - 8 marzo 2016

SONO APERTE LE ISCRIZIONI

ISCRIVITI

## La sostenibilità secondo me

Norbert Niederkofler, a qualche giorno dalla prima edizione di Care's, condivide le sue riflessioni

29-01-2016



Care's, "the ethical chef days", nuovo appuntamento con l'alta cucina (responsabile) voluto da **Norbert Niederkofler**, del **St Hubertus del Rosa Alpina** di San Cassiano, si è concluso lo scorso 20 gennaio. Come ha raccontato nelle sue cronache **Carlo Passera** (qui e qui), è nato con l'obiettivo di fornire una prospettiva nuova alla cucina, un punto di vista sostenibile e a basso impatto, rispettoso della natura e dei produttori. Partendo da questi pensieri, abbiamo chiesto allo chef di raccontarci la sua idea di sostenibilità

Il tema della sostenibilità della cucina mi sta davvero molto a cuore. E da questo interesse, da questa passione, è nata l'idea di **Care's**, che quest'anno ha visto svolgersi, solo pochi giorni fa, la sua

### Rubriche - Dall'Italia

Recensioni, segnalazioni e tendenze dal Buonpaese, firmate da tutti gli autori legati a *Identità Golose*



a cura di

**Norbert Niederkofler**

Classe 1961, è lo chef del ristorante **St Hubertus del Rosa Alpina** di San Cassiano, in val Badia (Bolzano), due stelle Michelin

### Ultimi articoli pubblicati



29-01-2016

**La sostenibilità secondo me**

26-01-2016

**Postrivoro 2016, si riparte**

25-01-2016

**Lopriore dalla tavola al Portico**

### Seguici su:

Facebook

Twitter

Youtube

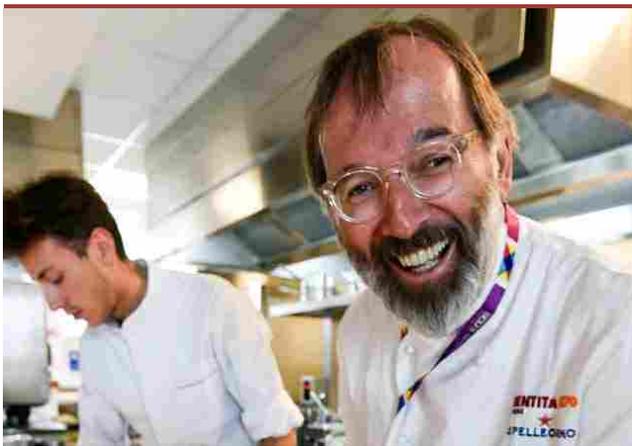
Pinterest

Instagram

prima edizione: quasi un numero zero.

Quando penso all'idea di sostenibilità, non posso che ricordare immediatamente un'esperienza che è stata molto importante e istruttiva. Ho infatti avuto la fortuna di poter vivere per un certo tempo in una riserva indiana. In quel contesto così particolare, unico, potendo osservare con i miei occhi, ogni giorno, il rispetto per la Madre Terra che hanno da sempre questi popoli, mi sono convinto di come sia importante ritornare alla base, alle origini.

Per ognuno di noi è dunque fondamentale riuscire a trovare un equilibrio. Innanzitutto con noi stessi, e poi con la natura. Solo quando saremo riusciti a trovare questo nostro equilibrio potremo continuare il percorso, la nostra crescita, e attraverso la cultura e l'esperienza poter pensare a dei veri piatti sostenibili.

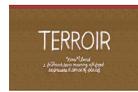


Norbert Niederkofler nella cucina di *Identità Expo*, qualche mese fa

E' solo quando cominciamo davvero a farci delle domande, che siamo in grado di trovare delle soluzioni. Se analizziamo in modo approfondito la nostra cultura alimentare, osservando il nostro passato, scopriremo come sono stati creati molti piatti che nascono dalla necessità di usare tutto quello che abbiamo a disposizione, scongiurando gli sprechi e sfruttando tutto al meglio.

L'esempio che probabilmente rende meglio questa idea è quello che riguarda il maiale. Nella tradizione contadina, da sempre, quando il maiale era ucciso e macellato veniva poi usato tutto, dalla testa alla coda. Questo per me è il primo vero passo verso l'idea di sostenibilità.

Se penso all'approccio che deve avere oggi un cuoco, penso a come sia necessario per noi che facciamo questo lavoro con passione consapevolezza metterci in secondo piano, sapendo ascoltare e rispettare i problemi dei piccoli produttori. Se cominceremo a capire le loro difficoltà e a tenere in conto le loro esigenze, questi produttori potranno poi darci una materia prima



20-01-2016

**Terroir di destra, terroir di sinistra**



19-01-2016

**Nuove leve d'Abruzzo**



19-01-2016

**La sfida della sostenibilità**



17-01-2016

**Care's per una cucina sostenibile**



13-01-2016

**Heston dietro le quinte**



11-01-2016

**Valtellina golosa**



01-01-2016

**Il torroncino made in Sicily**



27-12-2015

**Tutti con Marco Baglieri**



23-12-2015

**Tanti auguri, Milano**



19-12-2015

**Nord + Sud = Alta Badia**



17-12-2015

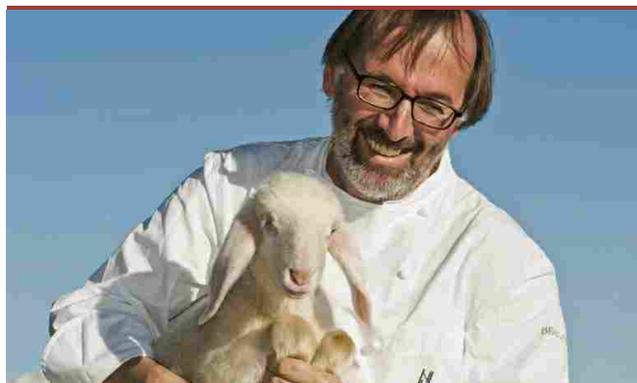
**La nuova Antica Osteria**



16-12-2015

**Le buone stelle di Perbellini**

eccezionale, grazie alla quale potremo fare dei grandi piatti equilibrati.



La sostenibilità per me origina da queste riflessioni e da questi concetti, ma nella sua applicazione pratica ha chiaramente molti più aspetti. Si manifesta certamente nell'organizzazione del lavoro in cucina, nella capacità di costruire una squadra, nell'attenzione che si deve avere per le idee dei collaboratori che abbiamo al nostro fianco.

E' fondamentale poi saper interpretare, e rispettare, il proprio territorio. Conoscendolo, senza mai smettere di studiarlo, e usando i prodotti di questo territorio al 100%, per non causare mai sprechi e rifiuti inutili.

Dobbiamo saper riconquistare un significato profondo di quello che facciamo, per poter guardare al futuro dei nostri figli riscoprendo contemporaneamente la conoscenza e la cultura dei nostri nonni. Tutto questo non può avvenire dall'oggi al domani. Credo che dovrebbe essere un percorso da costruire passo dopo passo. E soprattutto non dovrebbe mai essere un punto di arrivo, ma sempre l'inizio di una nuova ricerca.



a cura di

### Norbert Niederkofler

Classe 1961, è lo chef del ristorante **St Hubertus del Rosa Alpina** di San Cassiano, in val Badia (Bolzano), due stelle Michelin

**Condividi**



14-12-2015

### Panettoni d'Italia



09-12-2015

### La rinascita dello Scudiero



08-12-2015

### Il Gusto per la Ricerca



07-12-2015

### Tutte le strade portano a Faenza



07-12-2015

### Alla ricerca del panetùn

« 1 2 3 ... »

Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

**Chef e Protagonisti**  
Ricette

IDENTITÀ MILANO  
Presentazione congresso

Guida 2016

EVENTI  
Milano FOOD&WINE Festival

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.