

Cucina e biodiversità In Alta Val Badia per *Care's—the ethical chef days*

Dopo la notorietà, è ora di **tornare** nelle nostre cucine

Trenta cuochi stellati si sono incontrati per discutere e **sperimentare** menù rispettosi della natura. Così si valorizza il territorio, utilizzando prodotti locali e stagionali

di **Andrea Milanesi**

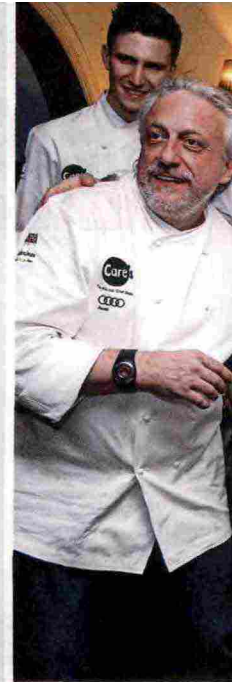
Sono tanti e differenti gli elementi che concorrono a creare un piatto perfetto ed equilibrato; soprattutto, quando la ricetta si basa su ingredienti delicati e impegnativi come la valorizzazione del territorio, l'utilizzo responsabile delle risorse naturali, il rispetto della biodiversità e la protezione dell'ambiente. Lo sanno bene i 30 chef provenienti da tutto il mondo che si sono dati appuntamento dal 17 al 20 gennaio per partecipare a *Care's – the ethical chef days*, arrivati in Alta Val Badia per discutere, condividere e "prenderci cura" di una comune visione green sulle diverse tematiche della cultura eco-enogastronomica, insieme con i protagonisti della ristorazione internazionale, i più qualificati produttori di vino e gli esperti del settore dell'alimentazione.

Si è trattata dell'"edizione zero" del nuovo progetto ideato e promosso da Norbert Niederkofler, chef stellato del Ristorante St. Hubertus (fiore all'occhiello dell'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano) e Paolo Ferretti (titolare dell'agenzia di comunicazione Hmc di Bolzano), con il contributo di Giancarlo Morelli (anche lui chef stellato e patron del Pomiroeu di Seregno), con la collaborazione di Audi, main partner della manifestazione, e di un nutrito parterre di sponsor. Tra conferenze, tavole rotonde, masterclass, spettacolari cene gourmand ad alta quota – come quella ospitata sui 2.750 metri del Rifugio Lagazuoi – e piatti esclusivi creati ad hoc, tutti i partecipanti si sono confrontati e hanno portato al cospetto delle Dolomiti le loro personali testimonianze e conoscenze in materia.

Troppa visibilità. A partire proprio da Norbert Niederkofler, lo chef altoatesino più famoso d'Italia, doppia stella Michelin e ideatore di *Care's*: «Credo sia innanzitutto indispensabile ricondurre il cuoco nel luogo che gli spetta: la cucina. Il no-

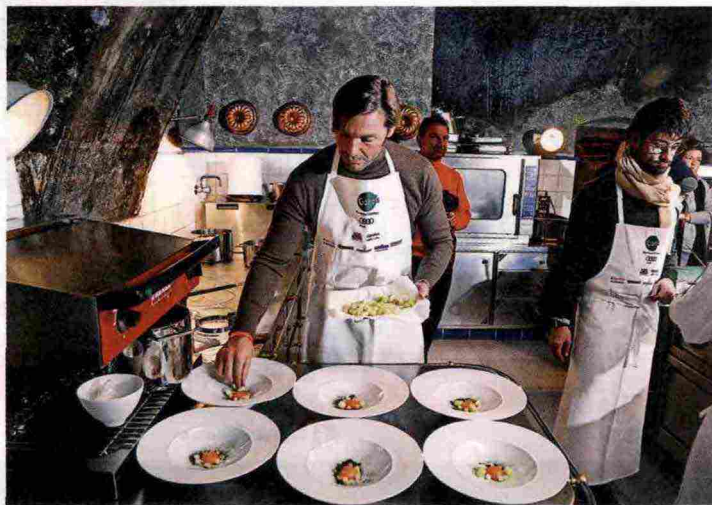
stro ruolo è cambiato tantissimo negli ultimi anni, in cui abbiamo raggiunto molta visibilità, a volte fin troppa. Siamo arrivati molto in alto, ma ci dobbiamo ricordare da dove siamo partiti e tornare in qualche modo... a casa: alle radici di una cultura gastronomica legata a cibi sani e salutari, alla difesa della natura e alla rivalutazione della tradizione, riconoscendo l'importanza dei prodotti locali e del ciclo della stagionalità, facendo attenzione agli sprechi e promuovendo l'attenzione ai consumi responsabili, attraverso le buone pratiche del riciclo e del riutilizzo degli scarti alimentari. Questo nostro appuntamento rappresenta un punto di partenza, che apre molte domande e aiuta già a trovare qualche risposta; un'occasione per capire se siamo realmente pronti per cambiare».

Proprio l'attenzione alla qualità e l'approccio sostenibile alle risorse hanno portato Audi a sposare



Parata di star

Sopra, un gruppo di chef stellati alla cena di gala conclusiva di *Care's*: tra loro Davide Scabin (primo a sinistra) e Massimo Bottura (al centro). Qui a fianco, alcuni piatti gourmand presentati durante la manifestazione. Sotto, cooking masterclass nelle cucine medievali del Castel Colz di Badia.





l'iniziativa, come ci ha raccontato Fabrizio Longo, brand director di Audi Italia: «La nostra presenza qui è fortemente legata al riconoscimento di valori condivisi con la mission di Care's e di quei piccoli passi che, messi in sequenza, diventano sistema. Questo, dietro la cura di dettagli minimi, che possono identificarsi con quelli che lo chef imprime alla modalità con cui lavora e alla tipologia del prodotto che crea. E lungo una filiera in cui l'attenzione viene rivolta all'impronta ecologica e dove vengono esaltati quegli aspetti che concorrono alla sostenibilità ambientale». Non è dunque un caso che Audi abbia voluto centrare la vetrina automobilistica di Care's sul concetto e-tron, che accompagna lo sviluppo dei motori plug-in ibridi della maison dei quattro anelli verso una vera e propria dimensione di gamma, oggi declinata nelle versioni A3 Sportback e nel suv Q7.

«Il nostro marchio non può non seguire quello che è diventato un trend irreversibile del mercato, e non solo», riprende Longo, «come abbiamo dimostrato in Val Badia supportando un'iniziativa in cui abbiamo individuato più di un denominatore comune: concetti attuali, centrali e soprattutto coerenti con quello che stiamo facendo da anni, alla luce di un'in-

«Dobbiamo fare attenzione agli sprechi, promuovere il riciclo e il riutilizzo degli scarti alimentari»

cessante evoluzione tecnologica e soprattutto della nostra visione del futuro».

Giovani talenti. Su questi temi ritorna lo chef Niederkofler, sottolineando la priorità degli obiettivi della manifestazione: «Dobbiamo gestire le cose in modo diverso, ripensare a quello che facciamo e a come lavoriamo, restituendo qualcosa soprattutto al nostro mondo, alla natura; questo è un progetto che guarda avanti, alle nuove generazioni che si vogliono impegnare nel nostro settore». In tale prospettiva, Care's ha ospitato *Young ethical talent award*, il premio dedicato ai giovani talenti emergenti nel campo della ristorazione che rappresenta nel contempo un riconoscimento e una concreta opportunità; le borse di studio assegnate a Martina Caruso (chef dell'Hotel Signum di Salina) e Sara Repetto (sommelier del Combal. Zero di Rivoli), permetteranno infatti alla prima di visitare i più importanti ristoranti del Perù, e alla seconda di trascorrere un periodo di formazione presso le principali cantine vitivinicole del Trentino-Alto Adige. E, magari, di tornare da protagonisti alla prossima edizione di Care's.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'ibrida che rispetta l'ambiente

Tra gli e-hub di ricarica di San Cassiano e Corvara, in occasione di Care's, Audi ha disposto una flotta di A3 Sportback e-tron, autovetture compatte a cinque porte dotate di tecnologia ibrida plug-in, equipaggiate con un efficiente motore a

benzina 1.4 Tfsi da 150 cv e un potente motore elettrico da 75 kw con cambio S tronic a sei rapporti, alimentato da batterie al litio che, a trazione elettrica, garantiscono un'autonomia di percorrenza fino a 50 chilometri e una velocità massima di 130 km/h. Nella foto, lo chef Norbert Niederkofler con l'Audi A3 Sportback e-tron.

