Potrebbe intitolarsi  
così, parafrasando "Il  
mondo salvato dai ragazzini",  
la raccolta  
di poesie più importante  
di Elsa Morante  
uscita nel 1968, il best  
seller della gastronomia  
mondiale 2016.  
È soltanto metà febbraio  
quando scriviamo  
ma le premesse  
ci sono tutte. Dal 17  
al 20 gennaio scorso  
Norbert Niederkofler  
ha promosso in Alta  
Badia Care's, prima  
edizione della manifestazione  
nata per discutere sul futuro della grande ristorazione,  
con focus sui prodotti locali e sulla stagionalità,  
sul riciclo e sul riutilizzo degli scarti alimentari; ma soprattutto  
sul valore dell'educazione, con programmi dedicati  
ai bambini sul tema dell'alimentazione e l'istituzione dello  
Young Ethical Talent Award (assegnato a Martina Caruso  
come chef e a Sara Repetto come sommelier) e del  
Social Responsibility Award (conferito a Harald Gasser, il  
custode delle verdure rare). I primi di febbraio il Basque  
Culinary Center di San Sebastian, centro d'eccellenza impegnato  
nella ricerca gastronomica, ha promosso, con il  
sostegno del governo dei Paesi Baschi, il Basque Culinary  
World Prize, un premio per gli chef che dimostreranno di  
migliorare la società attraverso la gastronomia. A scegliere  
il fortunato che riceverà 100mila euro, da utilizzare per  
finanziare un progetto che confermi il suo impegno nel  
sociale, sarà una giuria internazionale composta da chef  
del calibro di Gaston Acurio, Ferran Adrià, Alex Atala,  
Dan Barber, Heston Blumenthal, Massimo Bottura, Michel  
Bras, Yukio Hattori, Enrique Olvera e Renè Redzepi,  
guidati dal presidente Joan Roca.  
A proposito di cucina etica e impegno sociale è giusto  
ricordare la scelta di Eleonora Cunaccia, per tutti Noris  
EDITORIALE  
IL MONDO SALVATO  
DAGLI CHEF  
(vedi servizio pag.  
66), che in tempi non  
sospetti (torniamo indietro  
di 13 anni) ha  
scelto di trasformare  
il suo rapporto con la  
natura in professione,  
diventando una delle  
più note cercatrici di  
erbe spontanee, bacche,  
funghi e tutto ciò  
che di commestibile  
i boschi hanno da  
offrire. «Io faccio un  
lavoro etico perché  
piego la schiena, faccio  
fatica, mi guadagno  
il pane, rispetto e  
onoro la natura ogni giorno». Ricercatori di erbe rare e  
cuochi impegnati in prima linea, dunque, per dimostrare  
che con il cibo si possono cambiare le cose. A patto di  
saperlo trattare. Ma per trattarlo bisogna conoscerlo, studiarlo.  
Come sembrano ben intenzionati a fare i giovani  
che hanno deciso di iscriversi al corso di laurea triennale  
in Scienze e culture gastronomiche inaugurato all'Università  
di Roma Tre (il venticinquesimo del genere nel nostro  
paese). Alla gastro-università di Roma (50 posti disponibili  
a fronte di 221 richieste) si imparerà come il cibo può essere  
trattato e commercializzato (Economia agroalimentare),  
rovinato o esaltato (Laboratorio di enogastronomia),  
edulcorato o rispettato (Diritto alimentare). Fra qualche  
anno sarà sempre più facile incappare in giovani e promettenti  
chef con tanto di laurea ad hoc. Bravi, preparati  
ma soprattutto consapevoli. Culturalmente ed eticamente.  
Nel frattempo, forse, il governo avrà fatto qualche altro  
passo avanti nel settore. Dal 3 febbraio, intanto, la Francia  
è la prima nazione al mondo ad aver approvato una  
legge contro lo spreco del cibo che obbliga i grandi supermercati  
(oltre 400 metri quadri di superficie) a donare alle  
organizzazioni non profit i prodotti invenduti prima che  
scadano. Laura Mantovano  
O  
MARZO 2016