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