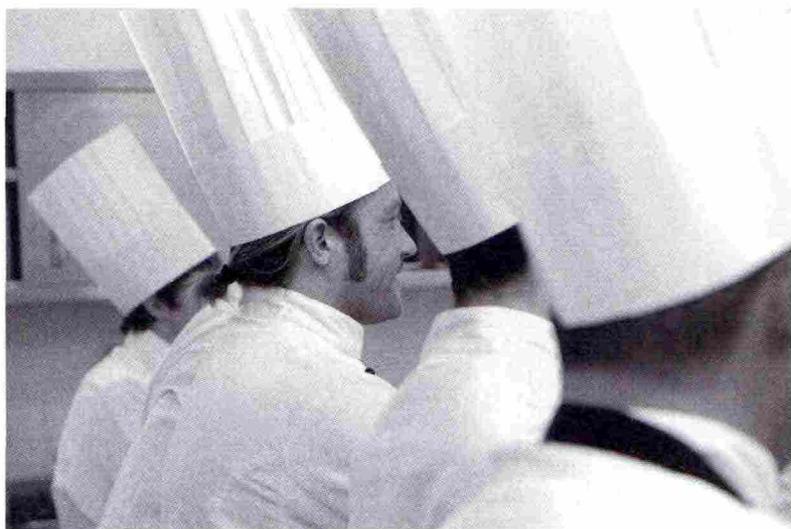


EDITORIALE



IL MONDO SALVATO DAGLI CHEF

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



(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