

Premio **BIRRA MORETTI** GrandCru**VOTA LA TUA RICETTA PREFERITA**  
e vinci una cena in un ristorante d'autore**IDENTITÀ**  
**GOLOSE** *web*  
i protagonisti della cucina

Clicca sui loghi degli sponsor per leggere le ultime notizie



Chef e protagonisti

Ricette

Rubriche

Partners

Video

Newsletter

Identità Milano

Identità Expo

Food&amp;Wine

Eventi

A tavola con noi

Guida 2016

**CORSO PER FOOD EVENT MANAGER**SONO APERTE LE ISCRIZIONI al corso organizzato da IDENTITÀ GOLOSE  
in collaborazione con CONVIVIUMLAB - ARTE DEL CONVIVIO

SCOPRI DI PIÙ

## Cook the Mountain per il futuro

**Niederkofler ha riunito attorno a sé colleghi ed esperti per creare network di idee... in cucina**

15-09-2016

Cinque degli chef protagonisti nei giorni scorsi di *Cook the Mountain*: **Giorgio Ravelli, Rodolfo Guzman, Norbert Niederkofler, Ivan Milani e Giancarlo Morelli**. Il racconto (e le foto) di **Lisa Casali** per *Identità Golose*«La natura è disordine, caos e pericolo, non solo verde, paesaggi idilliaci e bellezza. La montagna un intricato ecosistema complesso da decifrare. Non fermatevi ai dettagli, come il nome di una pianta, o a considerazioni vaghe, ma cercate di leggere in profondità, cercate di riconoscere la biodiversità». Così ci ha esortato **Mauro Tomasi**, scienziato forestale esperto di flora di montagna al suo debutto a *Cook the Mountain*, uno spazio di lavoro creativo dove

### Rubriche - Green

Tecniche, ingredienti e iniziative della ristorazione attenta all'ambiente e agli ideali di *Expo 2015*, viste da **Lisa Casali**

a cura di

**Lisa Casali**Scienziata ambientale ed esperta di cucina sostenibile, è autrice del blog *Ecocucina* su *D di Repubblica* e di 5 volumi tra cui "Tutto fa brodo", "Autoproduzione in cucina" e "Cucinare in lavastoviglie". Ha condotto *The CookKing Show* su Raitre

### Seguici su:

Facebook

Twitter

Youtube

Pinterest

Instagram

### Ultimi articoli pubblicati



15-09-2016

**Cook the Mountain per il futuro**

27-07-2016

**La caccia al tesoro di Aliberti**

11-07-2016

**Passione Lumache in 5 piatti**

riunire amici, chef ed esperti per fare rete e far nascere nuove idee attorno a un unico pensiero comune, ovvero la conoscenza, tutela e sviluppo della biodiversità locale, a partire proprio dagli habitat di montagna, luoghi unici e accumulati nel mondo da simili caratteristiche, criticità, esigenze e prodotti unici.

Potremmo, infatti, fare un'analisi di quello che sta accadendo nel mondo per fasce di altitudine e troveremmo sorprendenti analogie in termini di cambiamenti climatici, perdita di biodiversità, complessità degli ecosistemi ma anche tradizioni gastronomiche uniche.



**Giancarlo Morelli** alla ricerca di erbe di montagna

Ideatore di *Cook the Mountain* è **Norbert Niederkofler**, chef e patron del **St. Hubertus (Hotel Rosa Alpina)** di San Cassiano, in Alta Badia), appassionato, geniale e radicale sostenitore della cucina di territorio, di montagna in primis, capace di aggregare attorno a sé talenti e fare rete con chiunque condivida le sue idee. In queste tre giornate **Norbert** ha raccolto a sé amici di varie professionalità tra cuochi, produttori, manager d'importanti aziende non solo del settore alimentare, scrittori, designer, scienziati, esperti con l'intento di far emergere nuove idee, punto di svolta per creare network globali con impatti positivi molto locali.

Ad **Alessandro Garofalo**, fondatore di **Idee Associate** il compito di guidare le sessioni di brain storming attraverso una "multy level production", ossia una tecnica di creatività che permette di lavorare in gruppo facendo scaturire idee su temi diversi, coniugando velocità e produttività. Di come trasformare queste idee e pensieri in progetti concreti si occupa invece **Paolo Ferretti**, fondatore di **HMC**, da anni al fianco di **Niederkofler** e lui stesso promotore di questo progetto. Obiettivo ultimo condividere a livello globale un nuovo modello di sviluppo che sia sostenibile da un punto di vista sociale, culturale, economico e ambientale a partire proprio dalle comunità montane del mondo, dalle Ande, alle Montagne Rocciose, ai Pirenei fino alle Alpi. L'esperienza non poteva comunque prescindere dalla tavola, con un susseguirsi di pranzi e cene realizzate a più mani proprio secondo questo spirito di condivisione e scambio con prodotti del territorio spesso colti dagli chef stessi nel retro della cucina del



17-06-2016  
**5 motivi per mangiare lumache**



22-04-2016  
**Earth Day 2016**



24-03-2016  
**I piatti più sostenibili di Identità**



27-02-2016  
**E per dessert? Insalata Mista**



02-02-2016  
**Pronti per l'anno del fagiolo?**



23-01-2016  
**La Francia dice no allo spreco**



25-12-2015  
**La fortuna vien dal cibo**



13-12-2015  
**Mangiare controcorrente**



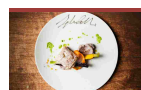
29-11-2015  
**La rivoluzione del terzo piatto**



14-11-2015  
**La vera sfida è la comunicazione**



22-10-2015  
**LAZ, le lasagne di Alberto Paluella**



24-09-2015  
**Il dentice si fa riccio**

Rifugio *Graziani*, a 2000 metri in Val Pusteria.



L'*Enrosadira 2016* di **Niederkofler** e la trota di **Guzman**

Chef protagonisti, ambasciatori della filosofia *Cook the Mountain* nel mondo sono lo stesso **Norbert Niederkofler**, padrone di casa, autore di piatti memorabili come l'*Agone in saor* (è una sarda di montagna), il *Raviolo di ricotta del maso Brite, pesto di basilico, latticello e croste di formaggio*, un piatto elegantissimo dalla sfoglia impalpabile, il *Sandwich di testina con senape della Val Venosta* e l'*Enrosadira 2016*, omaggio ai colori del tramonto in un dolce acidulo e fresco, ricco di sfumature di gusto e colore; poi **Giancarlo Morelli** (*Pomiroeu* - Seregno) amico storico e ideatore con **Norbert** prima della *Chef's Cup* e poi di *Cook the mountain* e *Care's*, che ha colto cumino selvatico e i fiori di achillea millefoglie, entrambe piante erbacee molto comuni nei prati di valle e montagna, ma che raramente vengono impiegati in cucina, come erbe aromatiche per il suo *Capriolo, crema di zucca, mirtilli rossi e mais croccante*.

Ho osservato da intrusa nel retro della cucina **Rodolfo Guzman** (*Boragò* - Santiago del Cile) mentre affumicava le sue trote, accovacciato davanti al fuoco, unici strumenti il suo istinto e l'amore per il selvatico. Il risultato: una trota cotta alla perfezione con sentori di legno e foglie appena colte e tostate a ricoprirla.



**Guzman** che affumica dietro la cucina del rifugio

Di **Ivan Milani** (*Piano 35* - Torino) invece un piatto dai risvolti



31-08-2015

'L'orto che non c'è di Aliberti



29-07-2015

Ravioli Umami

24-06-2015

Tutto il verde di Expo



20-05-2015

Acrilammidi free: ecco come



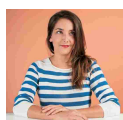
24-04-2015

Attenzione alle acrilammidi

« 1 2 »

romantici, *Il tempo dalle uova d'oro*, in pratica il piatto con cui ha chiesto a sua moglie di sposarlo. Tra gli altri chef protagonisti anche **Thorsten Probost** (*Burg vital Resort* - Lech, in Austria) e il suo cuore di camoscio accompagnato con un croccante e aromatico gambo di cavolo cappuccio brasato, e **Giorgio Ravelli** (*Brooksby's Walk* - Londra) che ha chiuso la cena con un soffice pudding ai frutti di bosco di ispirazione londinese.

Ad accompagnare i piatti nelle diverse giornate i vini biodinamici di **Alois Lageder** e quelli delle cantine *Ferrari*. Alla fine dei tre giorni, quasi 300 idee, di cui almeno una decina che vale la pena portare avanti. Per seguirne lo sviluppo non perdetevi di vista questo gruppo di cuochi e la prossima edizione di *Care's* prevista per il prossimo inizio anno.



a cura di  
**Lisa Casali**

Scienziata ambientale ed esperta di cucina sostenibile, è autrice del blog *Ecocucina* su *D di Repubblica* e di 5 volumi tra cui "Tutto fa brodo", "Autoproduzione in cucina" e "Cucinare in lavastoviglie". Ha condotto *The CookKing Show* su Raitre

**Condividi**

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

**Chef e  
Protagonisti  
Ricette  
Video  
Rubriche  
Partners  
A tavola con noi**

Home  
Chi siamo  
Contatti  
Cookie Policy

Identità Golose web  
magazine italiano di  
cucina  
internazionale

Identità web food  
protagonists

congresso

**IDENTITÀ MILANO**

Presentazione congresso  
Cartella stampa  
Chi siamo  
Sede  
Rassegna stampa  
Albo d'oro premiati

**EDIZIONE 2016**

Presentazione 2016

**Guida 2016**

**FEED RSS**  
Rubriche

**EVENTI**

Milano FOOD&WINE Festival  
Roma FOOD&WINE Festival  
Identità London  
Identità New York  
Grandi cuochi all'Opera  
Identità Golose a Host  
Tutti a Tavola!!  
#spesaalmercato  
Identità di libertà  
Qoco  
Un risotto per Milano  
Shanghai