



Gli chef uniti per cambiare il pianeta: 10 cose da sapere su Care's in Alta Badia

Gli chef uniti per cambiare il pianeta: 10 cose da sapere su Care's in Alta Badia

8. Ana Roš Ana Roš, del ristorante di Hiša Franko di Kobarid in Slovenia, mentre era impegnata a Care's è stata nominata World Best Female Chef 2017 dagli organizzatori della 50 Best. Classe 1972, mamma di due figli, è una cuoca autodidatta, con uno stile «sostenibile», basato sui prodotti dei micro produttori del territorio sloveno.

6. Saperi italiani, ingredienti nipponici Un altro esempio è lo chef stellato Luca Fantin, veneto, alla guida del Bulgari Ginza Tower di Tokyo, che in Giappone realizza una cucina italiana utilizzando in prevalenza prodotti locali, spesso sconosciuti nel territorio nipponico.

2. Gli chef da 6 continenti Nel corso della tre giorni di incontri, aperti con un brindisi alle Cantine Ferrari di Trento, 32 chef provenienti da 6 continenti hanno raccontato la loro «ricetta» per una cucina etica e sostenibile. Si tratta di una nuova generazione di cuochi, che sta valorizzando il recupero dei prodotti del territorio e il rispetto dei ritmi della natura.

10. Care's a d'estate Quest'anno Care's avrà anche un'edizione estiva — dal 21 a 24 maggio — sull'Isola di Salina. Ad accogliere attività, dibattiti e masterclass enogastronomiche saranno all'Hotel Signum, casa della giovane chef Martina Caruso, vincitrice del Young Ethical Chef Award 2016. E nel 2018 gli organizzatori vorrebbero spostare tutto a Venezia, per l'edizione invernale per poi tornare in Alta Badia d'estate.

3. La cucina degli aborigeni Tra questi c'è Jock Zonfrillo, chef-ricercatore di Adelaide, con origini italo-scozzesi, vincitore dell'Eat Out Magazine Contest per l'Africa. Zonfrillo è tornato alle origini della cucina aborigena australiana (che valorizza e tutela con l'Orana Foundation), un perfetto esempio di sostenibilità perché si basa sull'idea: «che se ti prendi cura della Terra — racconta lo chef —, la Terra si prende cura di te e ti offre quello di cui hai bisogno».

1. Cibo e ambiente «Il futuro del mondo e la tutela dell'ambiente, del clima, passano attraverso il cibo che mettiamo nel piatto», è questo il messaggio di «Care's - The ethical Chef Days», evento alla seconda edizione ideato da Norbert Niederkofler e Paolo Ferretti con l'aiuto di Giancarlo Morelli. Dal 22 al 25 gennaio, sulle cime innevate dell'Alta Badia, chef provenienti da tutto il mondo si sono confrontati su tematiche quali etica e sostenibilità nel mondo del food, tutela dell'ambiente e cura del territorio, con giornalisti, imprenditori, ma anche personalità del mondo dell'economia, della scienza, della medicina e dell'architettura. Tra questi Lorenzo Berlandis, vicepresidente di Slow Food, l'architetto Guido Canali, protagonista della cultura architettonica italiana degli ultimi cinquant'anni, il giornalista e ricercatore Mario Tozzi, conduttore di programmi televisivi scientifici, e la scrittrice e blogger Lisa Casali.

4. Saperi italo-danesi Un altro esempio è lo chef Christian Puglisi, classe 1982, originario di Messina, già allievo di René Redzepi, e oggi alla guida di un piccolo impero della ristorazione a Copenaghen formato da cinque locali, che spaziano dall'esplorazione dell'universo della pizza, della panificazione e del casual food al fine dining d'avanguardia Relae. Quest'ultimo ha vinto per due anni il premio per il ristorante più sostenibile al mondo nella World's 50 Best Restaurants per l'Europa e rappresenta un progetto di riduzione dell'impatto ambientale e tracciabilità della filiera. I prodotti che entrano nelle sue cucine seguono i cicli stagionali e arrivano dalla sua fattoria di 16 ettari, a 40 minuti di macchina dalla città. «Abbiamo anche delle vacche e un piccolo caseificio dove produciamo mozzarelle fiordilatte e burrata — racconta il sommelier Alessandro Perricone, uno dei giovani soci dello chef Puglisi — prodotti semplici a cui il latte danese offre un gusto del tutto inedito. Questo è un esempio della sostenibilità secondo noi, basata su artigianalità, rispetto della natura e attenzione alle materie prime».

9. Cook the Mountains Quella che stanno tracciando questi chef è una strada di rinnovamento e Care's rappresenta per loro un grande momento di confronto, ma anche un'occasione di raccontare e comunicare le loro esperienze. In Italia un esempio è quello di Norbert Niederkofler, lo chef due stelle del St. Hubertus di San Cassiano — padrone di casa al festival dell'Alta Badia —, che da anni con il progetto «Cook the Mountains» lavora esclusivamente con i piccoli produttori delle sue montagne, per offrire «prodotti veri» e dare vita a un cambiamento a partire dalla cucina.