



L'alta cucina è sostenibile? Spreca il tempo

L'alta cucina è sostenibile? Spreca il tempo Una ristorante aperto 4 giorni alla settimana, dove ci si apparecchia da soli e i cuochi servono i clienti: ecco un modello possibile di ristorazione sostenibile dalla manifestazione CARE's – the ethical chef days Lo chef in giacca bianca che raccoglie le verdure dal suo orto e usa anche le bucce di patata per non buttare via nulla. Ecco le immagini da cartolina evocate dalla parola "cucina sostenibile". Mangiare meno carne, usare prodotti bio e a km zero, sprecare meno... tutti concetti giusti e condivisibili, in realtà un po' abusati, spesso più raccontati che praticati, e molto limitati. La sostenibilità è invece una missione ampia, difficile e rivoluzionaria – soprattutto in cucina. Gli chef etici: CARE's Per il secondo anno chef, giornalisti, aziende, architetti e imprenditori si sono riuniti in Alta Badia, fra i monti delle Dolomiti, per parlare di sostenibilità a 360°, condividendo esperienze e cercando soluzioni che vadano oltre la spesa dal contadino e includano il rispetto per l'ambiente, per le persone, per gli animali, per il tempo, per le cose importanti. Fra le vie possibili, sui cui riflettere, quella intrapresa oramai da 6 anni dal Relae di Copenhagen, ristorante stellato che ha vinto per il secondo anno consecutivo il Sustainable Restaurant Award 2016 dei World's 50 Best Restaurant. CARE's – the ethical chef days è il progetto ideato e promosso dallo chef Norbert Niederkofler, 2 stelle Michelin del Ristorante St Hubertus (Hotel Rosa Alpina di San Cassiano), lo chef stellato Giancarlo Morelli del Pomiroeu di e Paolo Ferretti per cercare una visione comune, etica e responsabile sul tema della cultura enogastronomica. Fra i relatori di quest'anno anche Christian Puglisi, italiano di origine e danese di adozione che per aprire il proprio locale, sostenibile, ha deciso di andare a Copenhagen. Era il 2010, gli anni della bistronomie e di un nuovo modo di fare alta cucina. Il modello bistronomie Il Relae è aperto solo quattro giorni a settimana, per contenere i costi del personale, chef che servono in sala e spiegano direttamente i piatti, nessuna tovaglia e un cassetto per ogni ospite con dentro posate, tovaglioli e menù. Un modo per risparmiare, certo, e per rendere così l'esperienza più informale, godibile e abbordabile in quanto a prezzi. L'obiettivo, servire i clienti il miglior cibo possibile, pur avendo il minor impatto ambientale possibile. Un servizio fai-da-te che risparmia tempo "Il cameriere che mi versa l'acqua e che apparecchia ad ogni portata non mi dà un'esperienza gastronomica migliore – ha spiegato Puglisi – Mi disturba persino, non mi fa stare a mio agio e non mi diverte. Il fine dining impone troppo, un ambiente troppo raffinato e formale non è naturale per la mia generazione". 34 anni e una stella Michelin, Puglisi dal 2010 ad oggi di ristoranti ne ha aperti già 5, tutti con la stessa filosofia. L'approccio alla sostenibilità include la qualità della vita di chi lavora, con i giusti giorni di riposo ogni settimana, e una lotta allo spreco di risorse, anche umane. "Perdere tempo in str***te, sprecare tempo in cose inutili, ecco uno degli sprechi peggiori della cucina di oggi" dice Puglisi. Poca apparenza e solo sostanza Il Relae oggi fa 75-80 coperti a sera con soli 3 camerieri e 10 persone in cucina. Pochi per questo livello di ristorazione. "Il cuoco esce in sala per portare i piatti, li spiega direttamente e tornando in cucina sprecchia i piatti vuoti rimasto sugli altri tavoli. Non dovendo aspettare che il tavolo venga apparecchiato e sprecchiato dai camerieri il servizio scorre veloce, fluido, e i camerieri possono concentrarsi sull'abbinamento e il servizio del vino. "Un ristorante è sostenibile anche nei prezzi, voglio che uno dei miei cuochi possa mangiare al mio ristorante perché se lo può permettere. Questa è casa mia, voglio offrire un'esperienza personale, non un posto dove fare show off del denaro. I nostri locali sono semplici "davanti", ma con tanta sostanza dietro. Non viceversa". Una stella Michelin 100%biologico Oggi il "sistema" Puglisi include una fattoria a 40 minuti dalla città con 3 ettari di verdure e 10 vacche che producono il latte con cui fanno burro e formaggi. I diversi ristoranti permettono un ciclo interno di condivisione di risorse e di materie prime: "Compriamo agnelli interi per ridurre i costi ed essere sostenibili, usiamo i tali nobili al Relae e al Manfred altri tagli", il pane a lievitazione naturale è biologico e viene prodotto dalla loro panetteria che serve tutti i loro ristoranti. Dal 2012 sono certificati per cucinare biologico al 90-100% (gli unici stellati Michelin) usano merluzzo certificato, trota danese, acciughe, funghi... I grembiuli degli chef cono cuciti a mano in Danimarca in tessuti tecnologici idrorepellenti che repellono la sporcizia e richiedono meno lavaggi, fanno le consegne in bicicletta, hanno una carta di vini naturali...