



# LA MANIFESTAZIONE » CARE'S La svolta etica degli chef, ristoranti eco-sostenibili

In Alta Badia il Gotha della gastronomia mondiale radunato da Niederkofler  
Menu territoriali a impatto limitato e lotta agli sprechi in cucina e nella gestione

di Angelo Carrillo

► ALTA BADIA

Tra i momenti più intensi della seconda edizione di "Care's - The Ethical Chef Days" il grande incontro sulla cucina e i temi della sostenibilità che si è chiuso ieri in Val Badia rimarrà forte l'emozione per la notizia giunta da Londra dell'incoronazione della slovena **Ana Ros** quale miglior chef del mondo nell'ambito del concorso internazionale The Worlds 50 best Restaurants che pochi mesi fa ha eletto l'osteria Franciscana di Modena di Massimo Bottura in cima alla lista. Ana Ros, insieme ai 30 cuochi provenienti da 5 continenti, è da sempre ospite fissa degli eventi organizzati da **Norbert Niederkofler**, anima della manifestazione e di un nuovo modo di intendere e vedere il futuro della cucina a 360 gradi. Nei quattro giorni di gastronomia e discussioni, infatti, non si è parlato solo di fornelli e prodotti, ma anche di tutto ciò che ruota intorno a un ristorante. Dalle strutture alberghiere ai nuovi modelli economici agroalimentari. Dall'architettura sostenibile, alle politiche di riqualificazione urbana. «La cucina è la punta dell'iceberg - ha spiegato Niederkofler - che si regge su un sistema sempre più ampio e complesso di rapporti economici, commerciali e soprattutto etici». Perché ormai la cucina interpreta un moderno bisogno di

"riqualificazione umanistica" dell'industria alimentare. Ma non solo. «Sfamare un'umanità che ha raggiunto i 7 miliardi di persone - ha spiegato Mario Tozzi il geologo e divulgatore scientifico - sarà sempre più difficile se non cambiamo il nostro modello consumistico poiché le risorse della terra sono limitate». Difficile è rendersene conto per tempo. Come non è facile cambiare mentalità quando si parla di edilizia, soprattutto alla luce degli ultimi catastrofici eventi naturali, come il terremoto in centro Italia. «È necessario avviare un ampio piano di edilizia antisismica finalmente - ha proseguito Tozzi - sfruttando anche le nuove tecniche costruttive come il legno». Un settore in cui l'Alto Adige è all'avanguardia come ha testimoniato Markus Damiani, amministratore delegato di LignoAlp, società che costruisce alberghi e rifugi in legno, ma anche edifici pubblici e privati che raggiungono i 6 piani di altezza. Una vera eccellenza altoatesina. Poi **Christian Puglisi**, un giovane chef italo-danese, già sous chef di Rene Redzepi al Noma per qualche anno e soprattutto un deciso e brillante imprenditore che partendo da un piccolo ristorante innovativo in un quartiere degradato di Copenaghen, il Relæ, ha ampliato le sue attività ad altri cinque locali "alimentati" da una fattoria a pochi chilometri dalla città.

Un'impresa premiata con il massimo riconoscimento per la cucina sostenibile. Certo, in Italia, dove il ristoratore imprenditore è ancora una figura rara, un sogno.

E poi, a Care's, tanti cuochi da tutto il mondo. A partire dal funambolico **Rodolfo Guzman**, giovane e carismatico chef cileno, che sugli ingredienti specifici del suo territorio ha fondato una piattaforma di ricerca. Il californiano **Daniel Patterson** che in cucina, grazie al suo solido gruppo, ha posto l'accento non solo sugli ingredienti ma anche sull'accessibilità al lavoro. Grande impressione per lo chef ricercatore della cucina aborigena **Jock Zonfrillo** che arriva da Adelaide, nel sud dell'Australia, con le sue tecniche native e antiche radici; Quattro intense giornate di workshop, cooking lesson ed esperienze gastronomiche con spettacolari pranzi in quota e cene di gala a più mani coordinate da **Norbert Niederkofler**: «Un impegno anche economico non indifferente racconto, sostenuto ancora solo da fondi privati di società come Audi, il gruppo Miele, il Pastificio Felicetti», tutti comunque attivi in progetti sinergici alla filosofia di Care's. «In attesa che anche la Provincia, colga l'occasione di questo evento internazionale specie nel settore della formazione», chiosa Niederkofler, che ormai si



► 26 gennaio 2017

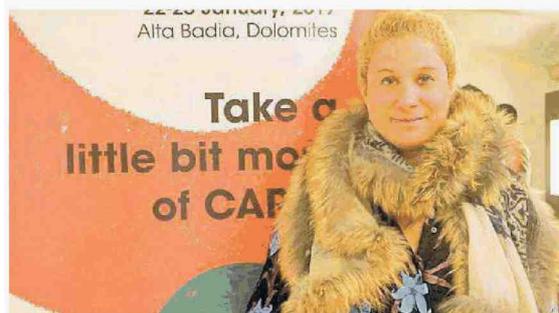
profila come chef di caratura internazionale capace di convocare in Val Badia, in collaborazione con **Giancarlo Morelli** e **Paolo Ferretti**, il fior Fiore della gastronomia mondiale. Nell'occasione è stato anche presentato il prossimo appuntamento della manifestazione che a fine maggio si trasferirà sull'isola di Salina presso il ristorante Signum della giovanissima cuoca Martina Caruso.



Gli chef Marc Bernardi e Sergio Mei tra i protagonisti di Care's



Norbert Niederkofler e Giancarlo Morelli ai fornelli durante l'evento



Il miglior chef del mondo è una donna, la slovena Ana Ros



Lo chef australiano Jock Zonfrillo recupera i piatti degli aborigeni (foto: Daniel Töchterle)