

**DALLA VAL BADIA A SALINA**

Vino e cucina etica, ecco il filo che unisce le Dolomiti alle Eolie

# Vino e cucina etica, ecco il filo che lega le Dolomiti alle Eolie

Per 5 giorni a Salina la manifestazione nata in Val Badia che promuove la ristorazione "rispettosa" ed ecosostenibile

di Angelo Carrillo

Le Dolomiti ai vulcani. Dalla montagna al mare più bello d'Italia. Dalla Val Badia alle isole Eolie, principe di Salina, per cinque giorni, è stato eletto **Norbert Niederkofler**, lo chef bi-stellato del ristorante St Hubertus di San Cassiano che con **Paolo Ferretti**, titolare dell'agenzia di comunicazione «hmc» di Bolzano, ha organizzato nell'isola al largo della Sicilia la tappa estiva di «Care's, The etical chef Days», la grande manifestazione sulla nuova ristorazione sostenibile ideata due anni fa. Un gemellaggio culturale prima che geografico viste le tante similitudini tra le tradizioni agroalimentari della montagna e quelle estreme delle isole eoliane. Una ventina di cuochi provenienti da tutto il mondo, esperti e giornalisti internazionali, per un convegno e una serie di incontri sulla cucina a impatto zero (o quasi) sul tema «Terra, mare, energia». Argomenti portanti della «Summer Edition» di Care's - ed ingredienti complementari a quelli usati per la preparazione delle ricette, sotto il sole luminoso e già caldo del maggio siciliano e una serie di spettacolari panorami, paragonabili per bellezza, a quelli delle dolomiti -, che hanno fatto da sfondo alle cene,

e alle numerose masterclass di cucina che hanno visto protagonisti i cuochi invitati all'evento, rendendo l'atmosfera magica e creando una scenografia ancora più indimenticabile. Come già successo in Val Badia, chef del calibro di **Giancarlo Morelli** o **David Kinch**, hanno utilizzato quasi solo ingredienti di Sicilia, dalle verdure (pomodori, melanzane, erbe, olive, cipolle, finocchi, capperi e persino foglie di capperi) alla frutta (gli incredibili agrumi siciliani e la frutta secca come pistacchi e mandorle), dalla carne (manzo biologico, Maialino Nero, agnello e coniglio, tutti siciliani) al pesce pescato rigorosamente con metodi sostenibili, escludendo pesci a rischio come tonno e spada (si è optato invece per dentici, ricciole, cernie, alici, sarde, merluzzi, gamberi rossi di Mazara del Vallo, pesce spatola, polpi, triglie, San Pietro e palamite). I capperi e buona parte del pescato provenienti dalla stessa Salina. I protagonisti sono stati anche i pescatori e gli agricoltori dell'Isola: **Antonello Randazzo**, che tutti i giorni esce con la sua barca lottando con una burocrazia e norme sempre più complesse per raccogliere un po' di pesce per i ristoranti e le attività dell'isola, i

tonni, i pescespada, ma soprattutto gli scorfani e da qualche anno il pesce pagliaccio che sta colonizzando le acque del mediterraneo in seguito all'aumento delle temperature. «Questo incontro a Salina è importante - ha spiegato **Norbert Niederkofler** -, per capire come il tema della cucina sostenibile in sinergia con il territorio e le produzioni locali, sia uguale, nei pregi e nei problemi, dalle Alpi al Mediterraneo». Tutti fratelli come i componenti della famiglia Caruso del Hotel Signum di Malfa, frazione marinara dell'isola, che hanno organizzato l'evento insieme a Niederkofler. Un esempio splendido di imprenditoria turistica familiare che ricorda quella dell'Alto Adige, che ha nella giovane cuoca **Martina Caruso**, premiata con la stella Michelin, un esempio delle capacità di innovarsi delle nuove generazioni rimanendo fedeli alle proprie tradizioni». Martina Caruso è stata una delle protagoniste delle ultime edizioni di «Care's» in Alta Badia e di «Cook The Mountains». «Anche noi abbiamo le nostre montagne - racconta Martina -, quella di Salina, la più alta delle isole Eolie, raggiunge quasi i mille metri e un tempo era coltivata con i terrazzamenti di muretti a



► 29 maggio 2017

secco sin quasi alla vetta». Vigneti di Malvasia e Corinto nero soprattutto, di una viticoltura eroica che ricorda in maniera impressionante quella altoatesina, capace di ricavare vigneti nei punti più incredibili dei pendii montani. Poi naturalmente il capperò, che è uno dei prodotti più noti dell'isola e che viene tutt'ora raccolto a mano in piccoli appezzamenti di famiglia. «Abbiamo molto da imparare gli uni dagli altri – ha spiegato ancora Niederkofler – perché i problemi di sopravvivenza dell'agricoltura di montagna in Alto Adige sono molto simili a quelli dei contadini di Salina, e in questo noi cuochi possiamo dare una mano, riscoprendo il valore etico e solidale del nostro lavoro»,

**Vitigni strappati alla roccia come in Alto Adige Niederkofler: «Ci unisce la stessa capacità di sopravvivere alle difficoltà del territorio»**

**LA SCHEDA**

**II SETTE ISOLE**

LE ISOLE EOLIE SONO SETTE, LA PIÙ OCCIDENTALE È ALICUDI, QUELLA PIÙ A EST STROMBOLI.

**II QUATTRO COMUNI**

SEI DELLE SETTE ISOLE SONO AMMINISTRATE DAL COMUNE DI LIPARI, L'ISOLA DI SALINA HA INVECE 3 COMUNI INDIPENDENTI

**II PATRIMONIO UNESCO**

COME LE DOLOMITI, ANCHE LE EOLIE SONO STATE DICHIARATE PATRIMONIO UNESCO. SI TRATTA DI UN ARCIPELAGO DI CHE COMPRENDE DUE VULCANI ATTIVI, STROMBOLI E VULCANO.



**Martina Caruso chef stellata dell' Hotel Signum di Malfa sull'isola di Salina. Fa parte del gruppo di chef di «Care's»**



**David Kinch, Paolo Ferretti, Niderkofler e Morelli**



**Gli chef che hanno partecipato alle giornate di Salina dedicate alla ristorazione sostenibile**



► 29 maggio 2017



Lo chef altoatesino **Norbert Niederkofler** a Salina, tra mare e cielo, la magia delle isole Eolie