



May 26, 2017

May 26, 2017 : Salina (ME) — Diventato ormai argomento di discussione tra amici e colleghi, il cibo si sta imponendo come uno stile di vita, sfociando talvolta una vera e propria via verso la spiritualità. Una prova in più dell'importanza del "siamo ciò che mangiamo" è arrivata dall'ultimo Mipcom di Cannes, il principale evento mondiale dedicato alla produzione televisiva, in cui sono stati presentati oltre 2.500 nuovi format di cui 600 dedicati solo al cibo. Che fosse street food o alta cucina, monografie su grandi cuochi o sfide culinarie, il cibo è sempre più al cento dell'attenzione e così, anche i cuochi cambiano.

Proprio per rispondere a una nuova interpretazione del cibo, nel 2015, è nato Care's, una tre giorni di convegni, workshop e pitch che coniuga cibo e attenzione per l'ambiente. Promosso dallo chef italiano Norbert Niederkofler e sponsorizzato da Audi, Care's unisce grandi chef ed esperti di sostenibilità per trovare un nuovo approccio innovativo a ciò che finisce nello stomaco. Non è un segreto dopotutto che anche la cucina è innovazione. Leonardo da Vinci stesso è stato cuoco e ha perfino posseduto un ristorante con Sandro Botticelli. Il genio universale non solo ha progettato numerosi strumenti che rendessero più semplice meno faticoso il lavoro di cuochi e aiutanti ma si è occupato anche di creare nuovi piatti più efficienti e che evitassero gli sprechi. Una sorta di nouvelle cuisine ante litteram, insomma, e così eccoci tornati alla sostenibilità.

Lo spunto da cui nasce Care's è simile a quello dello scultore, ovvero andare all'essenziale