



Con la filiera corta il cibo guadagna gusto e rispetta l'ambiente

Con la filiera corta il cibo guadagna gusto e rispetta l'ambiente : 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 togliendo gli orpelli, ma senza limitare la creatività e così, risparmiare cibo ed energia. “A me piace applicare il design alla cucina, togliere è molto più difficile che aggiungere ma in compenso significa arrivare alla materia prima, al nocciolo di ogni ingrediente” , afferma Niederkofler dall'alto delle sue due stelle Michelin. Il cuoco vede nella cucina giapponese il faro anche se, nel suo lavoro, si attiene soprattutto alla cucina nostrana. Care's infatti non lavora solo sull'idea del Less is more , del meno è meglio, ma anche della riscoperta della nostra cultura alimentare.

Non a caso, un altro argomento centrale dell'evento è quello della filiera corta.

Sapere usare i prodotti di stagione e del territorio è sì uno stimolo, ma anche un limite

“S e rispetti le stagioni, non ti arrivano un chilo di pomodori al giorno tutti i giorni, ma 50 chili oggi e poi niente nei giorni successivi i senza considerare che quando la stagione finisce, i pomodori non ci sono più” . Questo, racconta Niederkofler, significa rileggere le tradizioni, studiare di nuovo come si faceva in passato, quando le serre non c'erano e la natura era sovrana. “Il mio sogno è portare via i bidoni dell'umido dalla cucina e riciclare tutto, senza sprechi” . Ecco così che nel suo ristorante a San Cassiano troviamo menù in cartamela, carta formata da cellulosa con aggiunta del prezioso frutto di cui il Trentino è il più importante produttore in Europa.

“Io voglio dare dei visi a dei prodotti” , è un altro mantra dello chef, una frase che cela un approccio attivo al cibo, che significa andare a cercarsi i produttori, guardarli in faccia e farla finita con la personalizzazione di ciò che mangiamo, una pratica sempre più comune che sta portando agli obbrobri culinari di cui leggiamo ogni giorno.

Il cibo è vita e cultura, meglio ricordarselo quando facciamo la spesa

Ma torniamo a Care's, La sfida è portare chef di tutto il mondo in un luogo simbolo dell'Italia del buon cibo per sfidarsi tra loro a creare nuovi piatti usando solo prodotti locali. Noi abbiamo partecipato alla tappa di Salina, splendida isola verde persa nel blu del mare delle Eolie, un luogo dove una tradizione culinaria secolare si unisce a una terra ricca di ingredienti unici, un posto in cui l'odore dell'origano ti accompagna lungo strade punteggiate



da ginestre, capperi e ulivi. E qui cuochi giapponesi, peruviani, belgi e ovviamente siciliani hanno dato libero sfogo alla loro creatività pescando da quell'enorme orto che è Salina le materie prime per la loro arte alimentare. Il risultato è stato stupefacente, con vecchi sapori e nuovi aromi che si fondevano e si rincorrevano in ogni piatto e al centro trovavamo sempre lei, quell'Italia del buon mangiare che, nonostante i continui attacchi, continua a rifornirci del meglio di ciò che possiamo trovare nel mondo. Ricordiamocelo, qualche volta.

The post appeared first on Wired .