DIFFUSIONE:(270000)

Vanity Fair (IT)

PAGINE:116-119

SUPERFICIE:0%

PAESE: Italia



▶ 7 giugno 2017



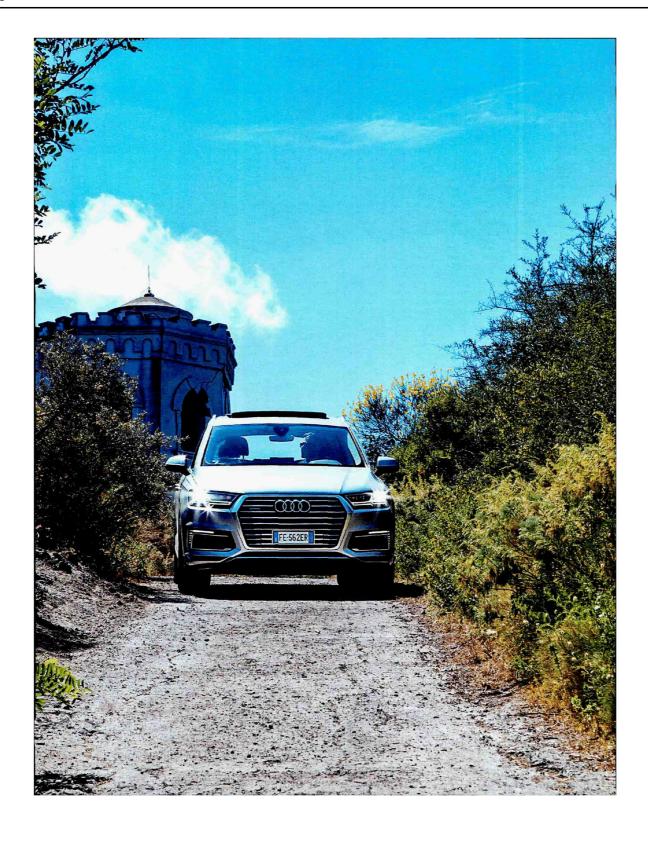
DIFFUSIONE :(270000)

Vanity Fair (IT)

PAESE :Italia
PAGINE :116-119
SUPERFICIE :0 %

▶ 7 giugno 2017





DIFFUSIONE:(270000)

Vanity Fair (IT)

PAGINE:116-119 SUPERFICIE:0%

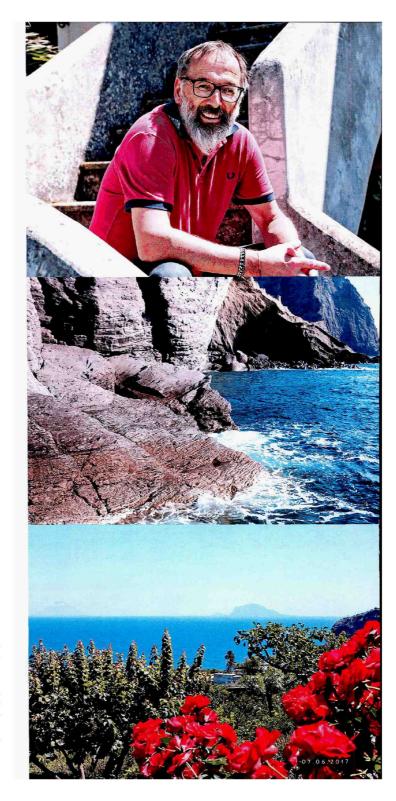
PAESE: Italia

▶ 7 giugno 2017



molto probabile che a scuola, nel prossimo futuro, ci sarà un'ora di lezione sulla sostenibilità. È una delle tante informazioni che abbiamo ricevuto alla terza edizione di Care's - The Ethical Chef Days, tenutasi nell'isola di Salina (Eolie) col sostegno della casa automobilistica Audi che manco a farlo apposta vuol dire «ascolta». Dopo la puntata in Val Badia di quest'inverno, ha debuttato l'edizione estiva in uno dei luoghi magici del Mediterraneo. L'evento ideato da Norbert Niederkofler, chef due stelle Michelin del ristorante St. Hubertus all'hotel Rosa Alpina di San Cassiano, ha riproposto insieme con Paolo Ferretti, che ha un'agenzia di pubblicità a Bolzano, talk sulla sostenibilità e deliziose sperimentazioni culinarie all'insegna dell'attenzione all'ambiente e alla riduzione dello spreco in cucina. «Abbiamo voluto introdurre un approccio giapponese, dove i produttori hanno una faccia e le tecnologie sono utilizzate per lasciare il prodotto il più naturale possibile», spiega Niederkofler.

Siamo andati in mare con i pescatori assieme a chef come Pino Cuttaia (e ahimè non ci sono buone notizie sulla situazione del Mare Nostrum), abbiamo assistito a conferenze che hanno affrontato i temi più diversi. Dalla sicurezza alimentare con il professor Agostino Macrì, autore del blog sicurezzalimentare.it e nemico dei prodotti con la dicitura «senza» (senza lattosio, senza sale, senza glutine...), a Carlo Carraro, direttore di ICCG (International Center for Climate Governance), che ha parlato di Desertex, uno dei primi progetti (ora in stand by) di pannelli solari nel deserto dell'Egitto che avrebbe potuto creare energia per tutta l'Europa. Forse sconfiggeremo la plastica in un periodo di tempo relativamente breve grazie a un biopolimero che si trova nei pomodori scoperto da un'università olandese che potrebbe cambiare il futuro del packaging perché è perfettamente compostabile. Sul fronte vino, le Cantine Ferrari hanno spiegato la loro progressiva conversione dell'azienda di 100 ettari che coinvolge 500 famiglie di agricoltori. Il pasticciere siciliano Corrado Assenza, che ha preparato la più buona crema di mandorla mai assaggiata, ha parlato di



DIFFUSIONE :(270000)

Vanity Fair (IT)

PAGINE:116-119 SUPERFICIE:0%

PAESE: Italia

▶ 7 giugno 2017





come sia importante conoscere chi produce cibo per te. Chilometro zero? Lui crede in quello «buono». «Per la qualità del prodotto bisogna cercare la persona. Produrre cibo non è solo un'attività economica, ma un modo di lavorare che ha una valenza sociale e una responsabilità verso il pianeta. Se devo andare in Piemonte a trovare la robiola migliore, perché no?». E poi c'è la storia dei raccoglitori di capperi a mettere di buonumore. Potevano farsi assorbire dall'industria e invece hanno deciso di unirsi nel ren

dere il cappero di Salina un Presidio Slow Food. Sono aziende familiari che sostengono l'economia dell'isola con i produttori di Malvasia e di olio di oliva. «I giovani stanno capendo che bisogna tornare alla terra», dice Maurizia De Lorenzo, dell'azienda agricola Sapori Eoliani.

E se Care's è stato in parte vettore di notizie preoccupanti (come global warming e le cinque «isole» di immondizia che galleggiano negli oceani), sono state tracciate anche visioni del futuro più incoraggianti. Soprattutto in termini di mobilità. A Salina ci guardavano come marzia-

ni mentre ci spostavamo a bordo delle Audi Q7 e-tron, silenziose e innocue per l'ambiente grazie alla modalità elettrica a emissioni zero. La casa automobilistica dei quattro anelli ha abbracciato Care's perché aderisce perfettamente alla sua philosophy per il futuro. «Condividiamo la stessa visione olistica della sostenibilità, un approccio multidisciplinare che riguarda ogni aspetto del vivere comune», ha commentato Massimiliano Lo Bosco, direttore stampa Audi Italia. «E il futuro sarà all'insegna del car sharing, di auto che si guidano da sole, il self drive, e di un infotainment più evoluto, nonché totalmente elettriche, a impatto zero sempre che le fonti diverranno sostenibili». Il parking non servirà più visto che i veicoli saranno sempre in servizio e chiamati con una app.

Sul fronte food, tanti gli chef presenti, come Giancarlo Morelli del Pomiroeu di Seregno, David Kinch del Manresa di Los Gatos in California, Yoji Tokuyoshi di Milano, il moscovita Anatoliy Kazakov, fino ai «locali» Ludovico De Vivo di Capofaro Malvasia & Resort e Martina Caruso dell'Hotel Signum. Poco spreco e rispetto della materia prima. E la Terra ringrazia perché il pianeta si salva anche così. D.F.M.

TEMPO DI LETTURA PREVISTO: 6 MINUTI