



## I racconti del professore: Care's a Salina

29 maggio 2017 di Alfonso Isinelli

Care's, The Ethical Chef Days, nasce nel 2015 dall'esperienza di due manifestazioni, la Chef's Cup prima e Cook the Mountain dopo, organizzate da in Alta Badia da Norbert Niederkofler, patron in loco della Rosa Alpina. Con lui un altro cuoco importante nella scena nazionale, Giancarlo Morelli dell'Osteria del Pomireu a Seregno, che da circa un anno ha allargato il suo raggio d'azione con due aperture molto interessanti: l'Osteria Trombetta e il ristorante che porta il suo nome all'interno dell'Hotel Viu, entrambe a Milano.



Virgilio Martinez

Dopo l'ultima edizione di Cook the Mountain fu una riflessione dello chef peruviano Virgilio Martinez a far scattare la molla sia a Niederkofler che a Morelli. Disse: "dobbiamo prenderci cura di tutto questo". Take care. Prendersi cura dell'ambiente che circonda anche e soprattutto in quanto cuochi. E così nasce Care's, 2 edizioni ricche di conferenze, escursioni, cibo, ogni anno a gennaio in Alta Badia.



Poi, complice anche il premio Young Ethical Chef assegnato a Martina Caruso del Sigum di Salina, gli chef e l'organizzazione hanno deciso di raddoppiare con una edizione primaverile in

versione marina proprio sull'isola. Non fosse altro che per la difficoltà nell'essere raggiunta, proprio come succede per l'Alta Badia. E così dal 21 al 24 maggio siamo stati immersi in una natura emozionante, a condividere riflessioni su cibo, materie prime e sostenibilità ambientale. Molto stimolanti in questo senso sono state le tre conferenze organizzate (Terra: identità del cibo e consumo, responsabile; Mare: la gestione sostenibile delle risorse marine; Energia: quando l'innovazione viaggia a ritmo sostenibile).



In Terra, la prima delle conferenze, si è dibattuto di qualità della materia prima, di certificazioni che possano garantire il processo produttivo, di sostenibilità che porta alla realizzazione del prodotto finale (il progetto V.I.V.A. sulla sostenibilità del vino, attraverso un'etichetta leggibile attraverso il QR Code). Ma anche di piccoli artigiani a cui gli chef si affidano.



La conferenza dedicata al mare ha messo in luce come la conservazione dell'ambiente marino e una pesca senza regole, soprattutto quella di stampo industriale, stiano sempre più depauperando coste e fondali. Nel 2050 alcune specie, dai tonni ai pesci spada rischiano di scomparire. Aree marine protette e fermo pesca sono le prime mosse per cercare di evitare che fra qualche decennio non ci sia più pescato per soddisfare il mercato, insieme a leggi che colpiscano la pesca illegale, come la 154 approvata dal Parlamento per evitare procedimenti comunitari. Legge che, invero pasticciata, però ha finito per colpire i piccoli pescatori, che dal dettato legislativo hanno ricavato

ulteriori disagi e difficoltà al loro lavoro. L'intervento duro e indignato del pescatore Antonello Randazzo è stato uno dei momenti più forti delle giornate di Care's.



I Fratelli Caruso e Niederkofler

Ma naturalmente si è anche mangiato: show cooking e cene si sono alternate nel Signum della famiglia Caruso, al Capofaro Resort della famiglia Tasca D'Almerita (chef Ludovico De Vivo) e all'Hotel Ravesi. Tutte accoglienti, bellissime e ospitali. Le materie prime locali sono state naturalmente in primo piano, dai capperi alle erbe per finire al pescato (anche se forse troppa alalunga e poche acciughe). Ma anche quelle portate dagli ospiti internazionali, ad esempio il peruviano Rafael Rodriguez del Quechua di Milano che ha portato radici, tuberi, cereali, spezie di uno dei paesi con la maggiore biodiversità al mondo, per preparare un ficcante ceviche di ricciola.



E sono stati proprio gli stranieri a darci alcuno fra gli assaggi più stimolanti: David Kinch, californiano del Marisa di Los Gatos, con la puttanesca di fragole a fare da magnifico contrappunto ad un tataki di alalunga; Gert De Mangeleer con il suo gioiello, anche estetico La vie en rose, gamberi, lampone, rapa, vaniglia. Piatto che cucchiata dopo cucchiata vira dal giallo della bisque ad un rosso terroso e sanguigno. E tra gli italiani il maiale bollito con sfoglia di rapa, di lunghissima preparazione, pari alla tensione gustativa di Giuseppe Iannotti. Ci sarebbe da raccontare del comune, ma non concordato, ricordo della fettina di carne infantile da parte di Pino Cuttaia e Moreno Cedroni. Ma lo spazio è finito e nel frattempo tutto si sta mettendo in moto per la prossima edizione di Care's, quella classica invernale in Badia, a gennaio del 2018.

Per maggiori informazioni e aggiornamenti su **I racconti del professore: Care's** inserisci la tua email nel box qui sotto:

Sì No

Ho letto e acconsento l'informativa sulla privacy

Sì No

Acconsento al trattamento di cui al punto 3 dell'informativa sulla privacy

Facebook Twitter