DolceSalato

PAESE : Italia
PAGINE :52-55
SUPERFICIE :396 %

AUTORE :N.D.

► **1 maggio 2019**

REPORTAGE

LE AZIONI CONTANO *più delle parole*

ABBIAMO PARTECIPATO A CARE'S, L'EVENTO CHE HA RIUNITO 33 CHEF STELLATI ARRIVATI DA 13 PAESI DI TUTTO IL MONDO, CON UN UNICO OBIETTIVO: PRENDERSI CURA DEL TERRITORIO E DELLE SUE FORME CULTURALI

Di Nadia Afragola

Avete presente Greta Thunberg? L'attivista svedese per lo sviluppo sostenibile e contro il cambiamento climatico, nota per le sue manifestazioni davanti al Riksdag, il Parlamento di Stoccolma? C'è lei dietro lo sciopero mondiale per il futuro dello scorso 15 marzo al quale hanno partecipato studenti in 1.700 città in oltre 100 Paesi del mondo (un milione solo in Italia). E avete presente il fuoco che muove quella ragazza a non fermarsi mai? Ecco, a qualcosa di simile abbiamo assistito nelle scorse settimane a Brunico e Plan de Corones, luoghi in cui ha preso corpo l'edizione di quest'anno di *Care's – The ethical chef days*, nel cuore delle Dolomiti, panorama

© ph courtesy Arianna_Airoldi

A FIANCO NORBERT NIEDERKOFLER E IN QUESTA FOTO ALPINN, IL SUO PROGETTO GASTRONOMICO IN COLLABORAZIONE CON PAOLO FERRETTI

© ph courtesy Arianna_Airoldi

Tutti i diritti riservati

DolceSalato

PAESE : Italia
PAGINE :52-55
SUPERFICIE :396 %

AUTORE :N.D.

► **1 maggio 2019**

naturale unico al mondo proclamato Patrimonio dell'Umanità Unesco. La storia ebbe inizio nel 2016 in Alta Badia, e l'obiettivo dichiarato era quello di **prendersi cura del territorio, dell'ambiente e delle diverse forme culturali**. Il 2017 fu l'anno del bis, accanto alla versione invernale si aggiunse quella estiva, nell'isola di Salina. Aumentarono gli argomenti trattati, lasciando spazio anche alla tecnologia, all'architettura, alla scienza. Nel 2018 si provò a "pensare in grande, pensare sostenibile" e dopo tre anni in cui, sotto i riflettori, sono finite le idee intorno all'etica e all'ambiente, il 28 marzo scorso, è andato in scena il Care's del fare, consci del fatto che la sostenibilità non può rimanere solo nella testa di pochi, stesso principio che muove Greta dicevamo, ma deve semmai essere nelle mani di tutte quelle persone che hanno deciso di voler fare la differenza.

FACCIAMO UN PASSO INDIETRO: ALPINN

Il primo passo è stato fatto ben prima dell'inizio di Care's. La prima pietra, infatti, è stata posata lo scorso 20 dicembre quando è stato inaugurato, a 2.265 metri di altitudine, il **nuovo progetto gastronomico di Norbert Niederkofler, in collaborazione con Paolo Ferretti:**

LA MIA FORESTA NERA, CHEF PATISSIER MARCHESI 1824

© ph courtesy Luca Dalgesso

AlpiNN. Sorge in quella che era la vecchia stazione della funivia di Plan de Corones e accoglie al suo interno anche il nuovo museo della fotografia di montagna, **Lumen**. Siamo di fronte al risultato di 10 anni di Cook The Mountain e del lavoro dell'eco-designer **Martino Gamper**. La vista è strepitosa, ma a fare realmente la differenza è la filosofia Care's applicata a quel posto: solo ingredienti di stagione, materie prime sostenibili, riutilizzo degli scarti, partendo proprio dall'acqua, esclusivamente di fonte. Al bando ogni tipo di bottiglietta, e i prezzi? Abbordabili perché si continua a lavorare con i contadini, gli artigiani del gusto, gli allevatori consapevoli dei masi altoatesini. Una cucina sostenibile che si affida alle fermentazioni, che non usa prodotti di serra e le bestie le usa intere, semplicemente perché tutto è buono. Una cucina da rifugio che racconta, in modo autentico, il territorio, la tradizione e i suoi prodotti. È qui che ha preso vita parte dell'edizione di quest'anno di Care's. È questo che andava svelato prima di addentrarci nel racconto.

I PROTAGONISTI: THE VOICE OF ACTIONS

In campo sono scesi **33 cuochi, arrivati da 13 paesi di tutto il mondo, per un totale di 26 Stelle Michelin.** A loro è stato affidato il compito di diffondere i valori di Care's, facendone un linguaggio universale capace di toccare la sfera sociale ma anche quella culturale ed economica. Sotto i riflettori sono finiti anche gli studenti della Scuola Alberghiera di Brunico, il futuro in fondo, capace di riempire di senso tutto ciò che è stato fatto su quelle montagne. Questo il racconto delle idee etiche in cucina.

Martina Caruso * Hotel Signum, Salina

La mia isola mi ha ispirato. Potrei cucinare

SOTTO I RIFLETTORI

Lo chef scozzese italo-australiano **Jock Zonfrillo**, con il suo impegno per il progetto **Orana Foundation**, ogni giorno cerca di preservare la tradizione culinaria degli aborigeni australiani e afferma: "Ho osservato le popolazioni indigene e mi sono accorto come negli anni gran parte del loro ricco patrimonio di ingredienti sia andato perduto. Ecco perché nei miei piatti trovate prodotti selvatici dimenticati come le bacche, le conchiglie, gli insetti".

Tutti i diritti riservati

DolceSalato

PAESE : Italia
PAGINE :52-55
SUPERFICIE :396 %

AUTORE :N.D.

► **1 maggio 2019**

il 90% di tutto quello che offre la mia terra, perché prima di cucinare ho deciso di rispettare la mia terra e il mio mare.
Paolo Casagrande *** Lasarte, Barcellona In ogni piatto c'è nuova creatività, frutto di ispirazioni continue, di una passione che c'è da sempre ma soprattutto della scelta, mai messa in discussione, di rispettare i prodotti prima e la nostra professione poi.
Lorenzo Cogo * El Coq, Vicenza
Amo viaggiare, è questo che mi aiuta a cercare il meglio e se un ingrediente rispetta i miei standard di eticità non importa da dove arrivi, io lo uso.
Dominique Crenn *** Atelier Crenn, San Francisco La mattina non mi sveglio cercando le stelle. Il successo? Arriva da dentro, da quello che fai per gli altri.
Pino Cuttaia ** La Madia, Licata I miei piatti sono colori, memoria, profumi. Sono esperienza e cultura che si nutre del mio territorio. Un pezzo d'Italia che è generoso, caloroso, senza muri o barriere.
Luca Fantin * Il Ristorante, Tokyo
La stagionalità mi aiuta a dare una direzione precisa in cucina e poi in sala. Gli ingredienti, quando sono freschi, sono perfetti per essere utilizzati.
Alfio Ghezzi ** Locanda Margon, Trento
Amo la natura, sono cresciuto in montagna, in mezzo ai boschi. Come potrei non rispettare l'ambiente e le risorse naturali?
Tomaž Kavčič * Pri Lojzetu, Vipana
È essenziale rispettare le materie prime quanto gli ospiti che entrano nel mio ristorante. Come se ogni piatto fosse pensato per loro e nessun altro.
David Kinch *** Manresa, Los Gatos
Dove ci troviamo? Se saprete rispondere a questa domanda avrete dato un senso a quello che facciamo in cucina, come in ogni altro posto nel mondo. Fate il possibile per la vostra terra. Non ne avrete un'altra.
Claudio Melis * In Viaggio, Bolzano
Ho girato il mondo, ho preso in prestito sapori, aromi, spezie, volti. Li ho riversati nei miei piatti. Rispettandoli, sempre.
Giacomo Morelli * Morelli, Milano
Devi stare bene a tavola, serve gusto ma anche convivialità per far scattare la magia. Riduciamo gli sprechi, tuteliamo il nostro pianeta.
Hans Neuner ** Ocean Restaurant, Porches Mantengo le cose semplici e locali. La star in cucina non sono io ma i miei prodotti. Tecnica e creatività sono i riflettori del mio palcoscenico.
Norbert Niederkofler *** St. Hubertus, San Cassiano Quando vedo una pianta che nasce mi sembra di sentire il sapore delicato che avrà, e provo a capire come fare a portare quel sapore nel piatto, lasciandolo intatto, rispettando il lavoro del contadino.
Clare Smyth ** Core, London I fornitori, come anche i miei produttori, devono essere coinvolti in scambi equi lungo l'intera filiera. Questo può fare la differenza. Sul palco di Care's sono saliti anche: Jason Bangerter, Manu Buffara, Diego Crosara,

© ph courtesy Luca Dalgesso

L'ABBRACCIO CARICO DI STIMA DEL TRE STELLE NORBERT NIEDERKOFLER A MARTINA CARUSO

IL RE DEI LIEVITATI, ANDREA TORTORA ALLE PRESE CON IL PANE E LA PICCOLA PASTICCERIA

Tutti i diritti riservati

DolceSalato

PAESE : Italia
PAGINE :52-55
SUPERFICIE :396 %

AUTORE :N.D.

► **1 maggio 2019**

Fabio Curreli, Reinhard Daverda, Thomas Gantioler, Robin Gill, Jessica Gitzl, Tomek Kinder, Michele Lazzarini, Rudi Leimegger, Valeria Margherita Mosca, Michele Nardelli, Marco Perez, Alex Sallustio, Pedro Miguel Schiaffino, Phillip Sigwart, Andrea Tortora, Jock Zonfrillo.

LA TRADIZIONE LOCALE: SPECIAL ADDRESSES

Care's, tra le sue caratteristiche principali, ha la capacità di guidare nei luoghi del territorio che più di altri incarnano il saper fare, ma saper fare bene. Legando il tutto a doppia mandata a quello che mangiamo, a quello che finisce sulle nostre tavole. Sembra fuori dal tempo il **Maso delle Erbe** di Montevila, piccola fattoria che prende vita in una casa a tronchi d'abete rosso, dove si coltivano più di 50 tipi di erbe officinali alpine destinate a vari usi e dove le tecniche di lavorazione sono tramandate di generazione in generazione. Indimenticabili i racconti che Robert Hochgruber, architetto e "allievo" del maso dal 1999, vi farà una volta arrivati. A dir poco insolito il bunker in pietra naturale della Seconda Guerra Mondiale, riconvertito in sala di affinamento per i formaggi. Siamo nel sotterraneo **Stockner's Genuss Bunker** a pochi passi da Bolzano e qui, a fare gli onori di casa, troverete Hubert Stockner, mastro casaro e fromelier.

Per rimanere in tema, la terza e ultima tappa è stata quella che ci ha visto arrivare alle porte dello **Speck Museum**. Cambierà presto sede, ma sarà sempre nel centro storico di Brunico. Perderà i cunicoli sotterranei dove la vista e l'olfatto sono totalmente invasi ma resterà intatta la tradizione dello Speck di Fiemme, più dolce, più delicato, più fragrante di quello Tirolese.

> L'appuntamento è alla prossima edizione, e i saluti sono affidati al padrone di casa. Norbert Niederkofler «Insieme possiamo fare tanto. Se ci muoviamo possiamo essere i promotori del cambiamento».

I PREMI: YOUNG ETHICAL TALENT AWARDS

Nella serata conclusiva sono stati assegnati gli Young Ethical Talent Awards, destinati ai due migliori studenti della Scuola Alberghiera di Brunico nel settore della cucina e del servizio. Lo Young Ethical Chef Award e lo Young Ethical Hospitality Award sono stati assegnati a **Evi Oberlechner** di Selva dei Molini, e **Giulia Call** di San Vigilio di Marebbe. Il Social Responsibility Award, riconosciuto a un'azienda per il suo impegno nella sostenibilità, cura del territorio e tutela dell'ambiente, è stato consegnato alla **Locanda di Diogene**, cooperativa sociale di Solara di Bomporto (Modena) nata dal desiderio di dare un lavoro a persone cresciute in situazioni cliniche problematiche. I trofei sono stati realizzati in perfetto stile etico da **Vetroricerca**, fonderia di Bolzano che utilizza materiali di scarto come bottiglie di birra, vino e spumante.

© ph courtesy Luca Dalgesso

Tutti i diritti riservati