

FOOD & FRIENDS

SUSTAINABLE COOKING
Amaro, Barański i Silva
w hotelu Warszawa

KIERUNEK NUMERU: SKANIA
SPIŻARNIA SZWECJI
PEŁNA NATURY

CARE'S 2019
The ethical
Chef Days

KUCHNIA &
ŚRODOWISKO

SUSTAINABLE
EDITION



DANIEL BERLIN KROG ***
Cel kulinarnych pielgrzymek

Tym razem twórca Care's Norbert
Niederkofler zaprosił szefów kuchni
i dziennikarzy do swojego nowego miejsca
– AlpiNN Food Space & Restaurant.

Care's 2019

The Ethical Chefs Days

Tekst i zdjęcia KRZYSZTOF BEDNARZEWSKI



Care's – The ethical Chefs Days to włoskie wydarzenie, którego celem jest promowanie etycznego i zrównoważonego podejścia do żywności i działań ekologicznych także poza kuchnią. Po sukcesie poprzednich edycji Care's powróciło do Południowego Tyrolu we Włoszech. Tegoroczna odsłona tego wydarzenia odbyła się tym razem wczesną wiosną w nowej lokalizacji w Brunico. Gospodarzami Care's byli tradycyjnie już Norbert Niederkofler, szef restauracji St. Hubertus w San Cassiano, nagrodzonej trzema gwiazdkami Michelin, oraz promotor Paolo Feretti. Obaj zgodnie przyznają, że ich koncept jest coraz bardziej przełomowy, udało się bowiem zrealizować zamierzony cel i skupić na wymianie poglądów, doświadczeń i projektów, a nie jedynie przepisów, technik i prezentacji potraw. Care's przeszło rewolucję – gotowanie przestało być celem nadrzędnym, ograniczono też liczbę gości i dziennikarzy biorących udział w ewencie, by nadać mu jeszcze bardziej ekskluzywny charakter. Magazyn FOOD & FRIENDS ponownie był jedynym reprezentantem z naszej części Europy. Niezmienne pozostały natomiast istota i główni aktorzy Care's – szefowie kuchni z elitarnych miejsc na gastronomicznej mapie świata – tym razem 30 szefów z 13 krajów, w sumie 28 gwiazdek Michelin w jednym miejscu. A wśród nich aż czterech szefów wyróżnionych trzema gwiazdkami: Dominique Crenn z Atelier Crenn w San Francisco (pierwsza kobieta w historii Stanów Zjednoczonych z trzema gwiazdkami w Ameryce), Paolo Casagrande z Lasarte w Barcelonie, David Kinch z restauracji Manresa w Los Gatos oraz wcześniej wspomniany Norbert Niederkofler z St. Hubertusa – pomysłodawca i organizator Care's. Wyjątkowe grono twórców sztuki kulinarnej, którzy przybyli tu, aby nie tylko wspólnie gotować, ale przede wszystkim, aby się poznać, wymienić poglądy i utworzyć społeczność, której będzie przyświecać ta sama idea – zrównoważony rozwój jako sposób zmiany świata, oparty na drobnych codziennych działaniach.

„Czyiny znaczą więcej niż słowa” – tak brzmiało hasło Care's 2019. W kontekście zrównoważonego rozwoju środowiska sama debata i rozmowy już nie wystarczają, potrzebne są działania i czyny – często te najmniejsze – w codziennym życiu wszystkich tych, którzy chcą coś zmienić w trosce o lepsze jutro.



LORENZO COGO / EL COQ



GIANCARLO MORELLI / POMIROEU



ALFIO GHEZZI / LOCANDA MARGON W CANTINE FERRARI





Jedną z gwiazd tegorocznej edycji Care's był najsłynniejszy himalaista świata Włoch Reinhold Messner.

Wśród zaproszonych przez Norberta Niederkoflera gości i prelegentów obok szefów kuchni o międzynarodowej renomie znalazła się również osoba niezwiązana bezpośrednio z gastroświatem. To Reinhold Messner – człowiek legenda, alpinista, który przez lata uważany był za najwybitniejszego wspinacza wszech czasów (pierwszy zdobył Koronę Himalajów i Karakorum – wszystkie czternaście ośmiotysięczników na Ziemi). Tematem przewodnim wystąpienia Messnera było jedno z jego sześciu muzeów – Górskie Muzeum Messnera (MMM), autorstwa nieżyjącej Zahy Hadid, położone na szczycie Kronplatz, kilkaset metrów od AlpiNN. Fascynująca historia dialogu struktury muzeum z otaczającym go górskim krajobrazem, jego integracja i tym samym szacunek dla natury. Tematem drugoplanowym, choć nie mniej interesującym, była opowieść o jego fascynacji górami, jego przeżyciach, o idei wspinania się i obcowania z naturą jako celu samym w sobie, a nie sportowej rywalizacji. „Życie to nie plaża, tylko góra. Wspinanie się po górach oznacza często docieranie do miejsc, do których nikt wcześniej nie dotarł, podejmowanie ryzyka, branie odpowiedzialności, ale również, a raczej przede wszystkim wybieranie sposobu, jak tego dokonamy. I właśnie to ostatnie jest często ważniejsze niż, jak szybko to zrobimy lub jak wysoko uda nam się dotrzeć” – puentował Messner.



Bardzo ważną częścią każdego Care's jest oczywiście debata. Znany z poprzednich edycji Jock Zonfrillo, szkocko-włoskiego pochodzenia szef restauracji Orana w australijskiej Adelajdzie. Opowiadał o swojej Fundacji Orana, która promuje rodzimą kulturę i tradycje, od klasyfikacji biologicznej różnorodności po produkcję miodu, aby pomóc zarówno lokalnym społecznościom – aborygenom, jak i środowisku. „Czułem potrzebę podziękowania krajowi, który dał mi tak wiele, i chciałem oddać więcej, niż sam dostałem. Na początku nie miałem pojęcia, jak się za to zabrać, i wielu uważało mnie za szaleńca. Sekret tkwił w tym, żeby mieć dobry pomysł, naprawdę chcieć go zrealizować oraz być konsekwentnym w jego realizacji”. Lara Gilmore, żona Massima Bottury z trzygwiazdkowej Francescany, prezes fundacji Food for Soul, mówiła o odwadze, o wyjściu ze strefy komfortu i podejmowaniu ryzyka: „Poświęciliśmy dwadzieścia lat w Osteria Francescana pracy w naszej restauracji. Potem zaryzykowaliśmy i zaangażowaliśmy się w projekt Food for Soul, którego główna misja skupia się wokół kwestii marnowania żywności i tworzenia projektów społecznościowych. Współpracujemy z różnymi organizacjami, wspieramy je i zarządzamy projektami na całym świecie. Nasze wspólnotowe kuchnie mają pokazać wartość, a także potencjał tego, co zostało odrzucone lub niezauważone”. Stąd narodziny pierwsze-



Już od pierwszej edycji wydarzenia Audi jest jego najważniejszym partnerem. Tegoroczna premiera pierwszego elektrycznego modelu e-tron wzbudziła oczywiście ogromne zainteresowanie wśród zaproszonych szefów kuchni i dziennikarzy.

➤ OZOREK JAGNIĘCY — Jason Bangerter / Langdon Hall Country House

go projektu Refettorio Ambrosiano w Mediolanie w 2015 roku i najnowsze w Paryżu.

Dominique Crenn podczas swojego wystąpienia podkreślała, jak ważne są w naszym codziennym życiu drobniaczki, które mogą przynieść zmiany na poziomie globalnym. „Każdego dnia podejmujemy wiele drobnych działań mających na celu zmianę sposobu bycia szefami kuchni, restauratorami i konsumentami i są to różne głosy globalnego dialogu. Jesteśmy szefami kuchni, a nie politykami czy naukowcami, więc nie mamy przepisu na rozwiązanie problemu globalnego ocieplenia, ale jestem przekonana, że świat można zmienić dzięki małym codziennym nawykom, a przede wszystkim poprzez zmianę samego siebie”. Podczas wspólnego gotowania ze studentami w szkole w Brunico Dominique mówiła: „Celem jest zachęcenie do drobnych codziennych działań, aby przyniosły one rzeczywiste zmiany na poziomie globalnym”. Kucharze mogą być przykładem i robić coś namacalnego, a jest to ważne, ponieważ czyny znaczą więcej niż słowa. Ostatnie wystąpienie należało do słynnego Davida Kincha, który mówił: „Żyjemy w czasach, w których tematyka restauracyjna stała się modna, jednak media przedstawiają restauracje w wyidealizowany sposób, a tak naprawdę to ciężka praca wymagająca pasji i zaangażowania”. Kinch



podkreślał, że szczególnie w kuchni nie ma dróg na skróty: „W telewizji często widzimy, jak kucharze kroją piękne, soczyste warzywa. W praktyce jest tak, że musisz pokroić kilkanaście tysięcy cebul, żeby nauczyć się robić to dobrze. Warsztat jest podstawą w kontekście ograniczenia ilości odpadów, ich ponownego wykorzystania, a także rozmowy o etyce w kuchni”.

Cele i ideały Niederkoflera i Ferretiego – twórców i organizatorów imprezy – pozostały niezmiennie: promowanie szacunku dla przyrody, dbanie o Ziemię, zmniejszenie ilości odpadów, ponowne ich wykorzystanie oraz etyka. Ważnym elementem, a zarazem atrakcją dla uczestników było z pewnością zaproszenie do współpracy Reinholda Messnera, który podzielił się swoją niesamowitą historią i pasją z dziennikarzami, szefami kuchni i ekspertami z branży. LUMEN, Muzeum Fotografii Górskiej otwarte w grudniu w Plan de Corones wraz z AlpiNN Food Space & Restaurant, w których miały miejsce najważniejsze wydarzenia tegorocznego Care's, wspaniale korespondowały z obraną ideą i były wymarzone miejscem do wyrażenia filozofii i przesłania tego niezwykłego wydarzenia. Zrównoważony rozwój to nie tylko trend, to przyszłość. Teraz wiemy już wystarczająco dużo i sami możemy przejść do czynów.

