

GUERRILLA GOURMET

di TARSIA TREVISAN
tarsiatrevisan

«**S**iamo tra due epoche, in un momento di passaggio. Ma non è il futuro ad essere inesplorato e difficile da capire, è il presente. E i suoi leader sono parte di questo cambiamento, ma non lo guidano. In USA Trump è un sintomo del cambiamento, ma non lo conduce.” Così il grande filosofo britannico John Gray, mentre riceve dalle mani della famiglia della grappa italiana per eccellenza, il Premio **Nonino** 2017 a “un maestro del nostro tempo”. Ma se i leader di oggi poco riescono a fare in questa società che corre troppo veloce e non incoraggia la riflessione, come possono contribuire nel loro piccolo il popolo degli chef? Mol-tissimo, direbbe **Massimo Bottura**, chef-condottiero che da qualche tempo ha iniziato a vedere il suo mestiere con occhi diversi. Perché un cuoco non pensa solo alla cu-

Essere chef oggi implica una grande responsabilità sociale, per chi mangia al ristorante ma anche nei confronti del mondo che viviamo. Oltreoceano c'è chi mira ad avere un impatto sociale. Ma anche in casa nostra sta nascendo un movimento che punta a sensibilizzare l'opinione pubblica, pena la nostra estinzione

cina, ma anche a quello che lo circonda. Chiamala se vuoi missione, questione di cultura, o approccio sostenibile. Ma anche responsabilità sociale o - concetto che tutto riassume - etica.

“Etico è una parola molto critica e difficile. Etico vuol dire che tu prendi una decisione e sei coerente con quello che fai. Anche se ci sono delle problematiche e delle controparti che ti rendono la vita difficile. Certo è giusto prendere una posizione, ma se sbagli, lo è ancora di più avere il coraggio e la grandezza di chiedere scusa e fare un passo indietro.” Per **Norbert Niederko-fler**, del ristorante St Hubertus a San Cassiano, essere etici oggi è qualcosa di rivoluzionario. Perché

nutrirsi e abitare la Terra di domani in modo responsabile, sono due aspetti che devono andare di pari passo, senza compromessi. Pena la nostra estinzione. La seconda edizione di “Care's - the ethical chef days” che si è svolta in Alta Badia e che a maggio vedrà la sua prima edizione estiva sull'isola di Salina, ha dimostrato che qualcosa sta succedendo. Molti gli chef che - anche inconsapevolmente - fanno ormai parte di quello che è un vero e proprio movimento, che vede la cucina (e i soggetti che vi gravitano attorno), come il vero motore per rivedere il nostro stile di vita.

Molti chilometri più in là, lo sta già facendo a suo modo l'americano **Daniel Patterson**. Da poco, assieme a un collega di Los Angeles, Roy Choi, ha aperto una catena di fast food chiamata “LocoL”, sulla scia del suo “The Cooking Project” - progetto no-profit che insegna ai giovani le abilità base di cucina, concentrandosi su piatti poco costosi ma saporiti. “Per rendere la cucina più accessibile a tutti,” ci dice. “Ma anche servire cibo più sano portando una realtà virtuosa nelle comunità povere di quell'America così lontana dalle



ANA ROŠ



VIRGILIO MARTINEZ

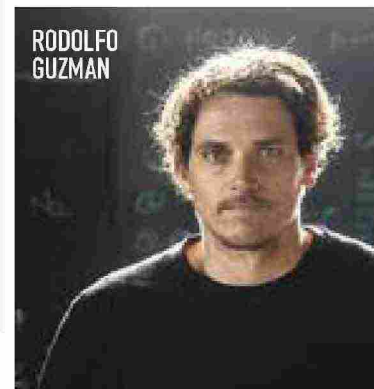
copertine patinate di Hollywood e "Wall Street". Gli chef quindi come ambasciatori di un'etica che non si ferma al cibo, ma ha prospettive più ampie. E Patterson ci sta provando, dando un'opportunità lavorativa a questa gente, creando un impatto positivo sulla comunità.

Stessa cosa succede a Lima, dove **Virgilio Martínez** porta avanti una battaglia che è gastronomica ma anche sociale, a difesa di prodotti millenari, facendo avvicinare cuochi e coltivatori. Erbe selvatiche, pesci amazzonici, batteri andini, argilla e farina di foglie di coca: tutto va a comporre una trama complessa che comprende gli 84 ecosistemi presenti in Perù (su 117 totali nel mondo), con una scala di prodotti che parte dal mare fino alle vette più alte delle Ande. Il suo ristorante Central è oggi un luogo che funge da propulsore, nel suo piccolo, per un'intera economia. E l'ingrediente ritrovato è il vero protagonista di questa innovazione. "Per la mia cucina uso ingredienti che la terra ci regala e gli elementi che ci stanno attorno. L'argilla, per esempio, sta in prossimità della patata o dei tuberi, ed è il massimo includere questi elementi nel piatto. Vogliamo mantenere integro il

nostro ecosistema. Le coltivazioni di coca nel nostro Paese sono parte integrante del nostro paesaggio d'altura. E quindi le foglie di coca sono un ingrediente naturale della nostra cucina".

Sugli ingredienti endemici del suo territorio, il Cile, **Rodolfo Guzman** ha fondato una piattaforma di ricerca. Grazie alla collaborazione tra oltre 200 allevatori e piccoli coltivatori sparsi negli angoli più remoti del Paese, Guzman riesce a concentrarsi sullo studio delle specie endemiche cilene. "Nel nostro caso, al Ristorante Boragò a Santiago del Cile, essere etici e sostenibili è una cosa naturale e che abbiamo fatto nostra fin dall'inizio. È fondamentale la collaborazione tra questa gente che raccoglie il cibo dalla terra e noi. Non possiamo più cucinare come facevamo 30 anni fa. Non abbiamo più certi pesci grossi, per esempio. Quindi dobbiamo lavorare con specie più piccole, oppure con ingredienti che prima non consideravamo affatto. Come la rosa dell'anno, una pianta che nasce solo nel deserto dell'Atacama, il deserto più arido della terra e che solo la nostra comunità che vive a 2500 mt di quota usa: ci faccio un dessert, un ice brulee.

Ma il gentil sesso che fa, sta a guardare? Nient'affatto. È donna e si chiama **Ana Roš**, la migliore cuoca donna del mondo incoronata dal The World's 50 Best Restaurants. Ieri, sciatrice agonistica. E poi potenzialmente una diplomatica. Ma quella era la strada che il padre vedeva per lei. Oggi regina del ristorante Hiša Franko, fiore all'occhiello del territorio sloveno. Un successo conquistato lentamente: da autodidatta, entra in cucina, legge, viaggia e prova le cucine degli altri ristoranti. Fino a trovare la sua personalissima strada che oggi la vede sull'Olimpo degli chef. Riuscendo a ritagliarsi a suo modo un ruolo di leader, motore di quella rivoluzione che non può che partire dal basso, anche tra le pareti di una cucina.



RODOLFO GUZMAN

LINC - LAVORI IN CORSO

<http://edicola.corriere.it> - Per info: edicola@resdigital.it

Codice cliente: 13232358

Copyright 2010 © RCS Digital Spa - TUTTI I DIRITTI REGISTRATI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.