

In evidenza

Care's, l'ascesa dello chef etico passa dalla Val Badia

di: Francesco Pensavecchio

8 gennaio 2018



Care's, agli chef importa, e anche molto a me. Un fenomeno nuovo sta caratterizzando le azioni di chef attenti, responsabili, azioni che correttamente vengono definite *scelte etiche*. Il lavoro di sensibilizzazione fatto da grandi uomini o associazioni meritevoli, quali Carlo Petrini e Slow Food, come quello antroposofico-biodinamico di Rudolf Steiner, o ancora movimenti più o meno nutrizionisti o diffusi come quello bio-vegano, sono importanti, oggi più che mai, indispensabili per leggere la svolta radicale in atto da qualche anno. Evidenziano qualcosa di nuovo: il proposito di collocare il cibo in vetta alla scala di valori. Come se il cibo fosse la sintesi del ragionamento esistenziale. A ragione. Prendere coscienza dell'intero sistema, non del singolo ingranaggio, e metterlo in relazione alle nostre esistenze. Questa domanda viene posta sempre più spesso a tavola e chi si siede a ristorante – lo dico per esperienza personale – avrebbe tantissima voglia di sapere che cosa è davvero nel piatto, se è sano, se è preparato da una macchina, se funziona per tutti o se getta nella miseria qualcuno.

Tra i vari movimenti del risveglio ce n'è uno molto interessante. Nato in Italia, i protagonisti di tale corrente sono famosi **chef stellati** e non solo. Infatti, il ruolo mediatico di questi *iper-professionisti* è necessario per promuovere il progetto perché, non lo si può negare, il livello di attenzione verso la *cucina & food* che si è generato nella cultura occidentale ha adesso proporzioni epocali e, tuttavia, ancora povero di contenuti.

C'è un però. La questione è spinosa perché contiene alcune questioni di cosiddetta *accessibilità*. Il prezzo di cibo buono, sano e sostenibile (che faccia bene alla salute, protegga e sia funzionale all'ambiente nel quale viviamo e sia remunerativo, di sostegno, per chi lo lavora) è progressivamente aumentato sino a raggiungere livelli allarmanti. Prezzi che non sono una difficoltà per un ristorante gourmet, ma che possono diventarlo per buona parte dei cittadini europei, figurarsi per gli altri. Non infrequentemente per alcuni prodotti si parla di "*nicchia*" o "*lusso*", laddove prima – voglio estremizzare il paradosso – c'era un contadino che condivideva il giaciglio con i suoi animali. Per fare un esempio tangibile, si potrebbe restare perplessi nel trovare nella GDO un sacchetto da 500 gr. di Lenticchie di Ustica a poco meno di 8 euro. Analogamente, il tonno pinna blu e il pesce spada potrebbero non essere la scelta migliore in senso etico; forse meglio il gambero Rosso o Viola di Mazara, la cui taglia XXL – una mini aragosta – costa però 85 euro al Kg. Un dedalo da cui è difficile uscire anche per un professionista.

E qui entra in gioco lo *Chef*, l'approccio etico si trasforma in scelte concrete con effetti mediatici, e la "buona volontà" coinvolge le grandi multinazionali.

Il guanto di sfida arriva dall'Alto Adige, da **Paolo Ferretti**, un comunicatore, e da **Norbert Niederkofler**, chef tre stelle Michelin (notizia recente del novembre 2017) del St. Hubertus de La Rosa Alpina di San Cassiano in Badia (Bz). Entrambi hanno coinvolto illustri colleghi da tutto il mondo, determinati a sostenere la causa per la difesa del sistema di produzione e preparazione del cibo, il migliore, proponendo l'evento *Care's, the ethical chef days*. L'ultima summer edition, memorabile, ha coinvolto direttamente la Sicilia alle isole Eolie, più precisamente l'isola di Salina (vedi sotto i partner, oppure leggi qui l'articolo)

L'edizione di *Care's Ethical Chef 2018*, dal 14 al 17 gennaio prossimo in Val Badia, affronterà il tema del *recupero dello spreco* da parte di piccole realtà, ma soprattutto delle grandi multinazionali. Un tema indubbiamente ambizioso. Gli hotel presso San Cassiano, La Villa e Corvara, saranno la "location diffusa" dell'evento, headquarter l'Hotel Rosa Alpina il cui ristorante St. Hubertus è condotto da **Norbert Niederkofler**.

Parteciperanno attivamente al dibattito, i *Care's Talk*, **Oscar Farinetti**, fondatore e ideatore di Eataly e FICO; **Stefania Lallai** di Costa Crociere; **Lara Gilmore** di Food for Soul; affiancati dagli chef **James P. McMahon** e **Matt Orlando**. Il parterre dei partecipanti è coerente: 35 chef internazionali (35 da 14 nazioni e 4 continenti), professionisti della ristorazione, ma anche giornalisti e imprenditori sensibili al tema etico.

Nei tre giorni di appuntamenti si susseguiranno confronti su sostenibilità, cura del territorio, tutela dell'ambiente ed etica, formazione. Non mancheranno i tradizionali luoghi in quota, come il Piz Boè Alpine Lounge e per la prima volta il Rifugio Luigi Gorza di Porta Vescovo, dove gli ospiti parteciperanno a gala dinner, pranzi in alta quota, gite panoramiche, masterclass di cucina (per questa edizione aperte al pubblico) e soprattutto ai *CARE's Talk*, il momento dei contenuti dell'evento. L'attenzione di questa edizione, come accennato, si focalizzerà sulla grande industria, con l'obiettivo di mostrare come e perché le multinazionali – alcune delle quali hanno a ragione scelto di sostenere l'evento – sono impegnate in progetti etici e sostenibili.

Il programma, scarica il PDF: [Program_CARES_inv18](#)

I CARE's Talk

Alimentazione e agricoltura – seminare in piccolo, coltivare in grande

Accanto al piccolo agricoltore altoatesino Harald Gasser, ci sarà **Oscar Farinetti** e il prof. **Christian Fischer**, direttore del corso di Laurea in Scienze Agrarie e Agroambientali della Libera Università di Bolzano.

La valorizzazione degli scarti per un riciclo sostenibile

Altro tema portante di CARE's 2018 sarà il **food waste** e le possibilità di recupero con un'intervista a Lara Gilmore di Food for Soul, associazione non-profit impegnata nella lotta allo spreco alimentare. L'intervento degli chef James P. McMahon (con il progetto Food on the Edge, simposio a Galway in Irlanda sulle best practice nella cultura del cibo) e Jan Hendrick, entrambi impegnati con i propri ristoranti in progetti per la riduzione dello spreco alimentare, completerà il prestigioso parterre. A parlare di riduzione e riciclo dei materiali residui su scala mondiale, intervengono **Stefania Lallai**, Sustainability and P.R. Director di Costa Crociere e **Michael Niederbacher** di BTS Biogas, azienda altoatesina, principale costruttore di impianti di Biogas in Italia e pioniere del settore per la produzione di energia rinnovabile da materiali residui provenienti da allevamento, produzione alimentare e da acque reflue di depuratori industriali e comunali.

Gli appuntamenti gastronomici

Quattro le masterclass in programma, quest'anno aperte per la prima volta al pubblico:

La prima sarà dedicata al cultural change: gli chef Jock Zonfrillo dall'Australia degli Aborigeni, Mitsuharu Tsumura del ristorante Maido in Perù e Vladimir Mukhin dalla Russia esprimeranno la loro passione per la cultura del proprio paese attraverso i loro principi di cucina sostenibile.

La seconda, dedicata al tema Mixology, avrà tra gli ospiti Valeria Margherita Mosca, di Wooding, paladina della pratica del foraging, che miscelerà al bancone insieme agli chef Giancarlo Morelli e Lorenzo Cogo.

La terza porrà l'accento sulla Tradition. Gli chef Tomaž Kavcic dalla Slovenia e Ivan & Sergei dalla Russia racconteranno ai fornelli gli aspetti simbolici simboli delle loro tradizioni.

La quarta, infine, sarà una masterclass particolare dedicata alla pratica della Fermentazione, antichissimo metodo di conservazione naturale degli alimenti.

Uno chef in particolare sarà molto atteso: Mitsuharu 'Micha' Tsumura, lo chef del Maido a Lima, appena insignito del premio come migliore ristorante dei Latin America's 50 Best Restaurants e con lui Leonor Espinosa, chef colombiana di Bogotà del Leo Cocina y Cava, dichiarata Best Female Chef per il Sud America nonché fondatrice di Funleo, fondazione che si occupa di tutelare le più antiche tradizioni della cucina colombiana.

Gli Awards

Anche per questa edizione è prevista l'attesa consegna degli Awards, promossi dagli sponsor nei vari settori, con particolare attenzione al Social Responsibility Award, premio sostenuto da Marchesi 1824. La novità in più sarà il giudizio attraverso i social, dal momento che i candidati ai premi Young Ethical Chef Award sostenuto da Monograno Felicetti e Young Ethical Hospitality Award sostenuto da Ferrari Trento e Lavazza, avranno la possibilità di caricare un breve video di presentazione su Facebook ed essere poi scelti tramite votazione degli utenti.

Il progetto

CARE's – The ethical Chef Days è un progetto ideato da **Norbert Niederkofler**, chef stellato del ristorante St. Hubertus (Hotel Rosa Alpina di San Cassiano) e **Paolo Ferretti**, titolare dell'agenzia di comunicazione hmc di Bolzano, con il contributo di **Giancarlo Morelli**, chef stellato e patròn del Pomiroeu a Seregno.

<http://www.care-s.it>

Care's, the ethical chef days

Care's, the ethical chef days

Care's – The ethical Chef Days

Isola di Salina, 21-24 Maggio 2017

Di seguito alcuni produttori *etici* selezionati per l'edizione estiva di Care's avvenuta su Salina, Isole Eolie, lo scorso maggio:

Assovini Sicilia

Assovini è una associazione di oltre settanta cantine vinicole siciliane. L'obiettivo è far conoscere il vero "continente viticolo" Sicilia attraverso la voce delle imprese che la rendono grande. Nata nel 1998 da un'idea di Diego Planeta (Aziende agricole Planeta), Giacomo Rallo (Tenuta di Donnafugata) e Lucio Tasca d'Almerita (Conte Tasca d'Almerita), oggi l'associazione è composta da soci accomunati da tre elementi: il controllo totale della filiera vitivinicola, dal vigneto alla bottiglia; produzione di vino di qualità imbottigliato; visione internazionale del mercato. Convinti dell'importanza di valorizzare il proprio territorio, i soci di grandi o piccole dimensioni lavorano per rendere la Sicilia del vino un grande "classico" dell'enologia internazionale, senza tralasciare di preservare l'ambiente, custodire le proprie radici e consegnare questo straordinario patrimonio alle generazioni future.

I vini per il Gala

Assovini Sicilia

Assovini Sicilia

Gulfi – Rosé 2016

Cottanera – Etna bianco, Calderara 2016

Feudo Maccari/Setteponti – Family and Friends 2016

Rallo – Beleda 2015

Colosi – Secca del Capo 2015 e Malvasia delle Lipari 2015

Barone di Villagrande – Malvasia delle Lipari 2015

Tenuta di Fessina – Etna bianco, A' Puddara 2015

Terrazze dell'Etna – Cirneco 2012

Valle dell'Acate – Frappato 2016

Donnafugata – Lighea 2016

Planeta – Mamertino 2015

Duca di Salaparuta – Bianca di Valguarnera 2012

Mandarossa – Santannella 2015

Baglio di Pianetto – Ficiligno 2016

Baglio del Cristo di Campobello – Adenzia bianco 2016

Arianna Occhipinti – SP68 rosso 2015

Coste Ghirlanda – Passito di Pantelleria, Silenzio 2014

Tasca d'Almerita – Mozia, Grillo 2016 Fondazione Whitaker

Benanti – Pietramarina 2013 Etna Bianco Superiore

Palari – Faro 2009

Tenuta di Castellaro – Nero Ossiana 2013

Simenza

Simenza

Simenza

"Simenza – Cumpagnia Siciliana Sementi Contadine", è un'associazione che ha come obiettivo l'attuazione di un sistema regionale di tutela e valorizzazione della biodiversità siciliana di interesse agrario. Essa affianca i piccoli agricoltori promuovendo la filiera corta e sistemi di produzione sostenibili e modelli di agricoltura rigenerativi. L'associazione è il frutto della collaborazione tra gli agricoltori produttori dei cosiddetti grani antichi, di leguminose, di allevatori di razze autoctone. I produttori di Simenza hanno fornito: pane di grano antico, trasformato e valorizzato dal maestro panificatore Tommaso Cannata, i biscotti per la colazione del mattino, ortofrutta, mandorle e una chicca la radice di Liquirizia.

Molini del Ponte

Molini del Ponte

Molini del Ponte

Questa azienda macina a Castelvetro (TP) esclusivamente grano duro e tenero coltivato in Sicilia. Produce le farine integre di grani antichi di Sicilia selezionati, moliti a pietra naturale "La Fertè". Le varietà sono ottenute incrociando grani antichi, varietà espressione dell'antica e della moderna arte molitoria, semole di grano duro di Sicilia molito a cilindro. Molini del Ponte ha fornito le farine di grano antico siciliano con cui sono stati realizzati il pane e i suoi derivati.

Alleva.Bio

Giuseppe Grasso alleva i suoi animali in libertà tutto l'anno, su grandi aree della Sicilia Orientale.

Alleva.Bio

Alleva.Bio

Giuseppe, appartiene ad una famiglia di agricoltori e allevatori da sempre.

La storia familiare si tramanda da tempi immemorabili, attraverso l'allevamento di animali liberi e grandi pascoli.

Alleva.bio ha selezionato i suoi animali ottenendo degli ottimi bovini da carne, capaci di adattarsi ai pascoli della nostra terra, lavorando molto sulle fattrici, per accrescere la loro capacità di adattamento al territorio, migliorandone la qualità delle carni, assicurando agli animali la vita al pascolo e alle madri di crescere e allattare i vitelli almeno fino a otto mesi.

Questo fa sì che le mandrie vivano serenamente, elemento fondante per un allevamento sostenibile.

Arca dello Jato

Arca dello Jato

Arca dello Jato, Consorzio Vacca Cinisara

In Sicilia esiste una razza bovina che fa del libero pascolo il suo punto di forza e produce latte e carne di altissima qualità. È la vacca *Cinisara*, una razza storica della Sicilia. Nera e agile si può scorgere sui pendii più impervi che sovrastano Palermo. La libertà con la quale si è avventurata nella scarsa vegetazione dell'area palermitana è un tratto distintivo di questo animale. Non è una vacca da stalla ma vive allo stato brado. Proprio questo "stile di vita" la contraddistingue dalle altre razze e rende la sua carne e il suo latte molto più pregiati perché privi di ogni tipo di contaminazione. Un'espressione tipica delle zone che popola così la descrive: "la vacca Cinisara lecca pietre e fa latte". È un animale che si nutre di quello che i pascoli di quest'area offrono, spesso poveri durante l'estate, eppure riesce ad avere standard produttivi di alto livello. La vacca Cinisara è chiaro esempio di un concetto legato alla terra siciliana: dà il massimo con il poco che ha a disposizione. La qualità della carne è legata proprio al suo vivere allo stato brado. L'animale è fatto per vivere all'aperto, è costretto a muoversi e camminare per procurarsi da mangiare. La carne è resistente e ricca di antiossidanti, più saporita. Hanno fornito il caciocavallo da Razza Cinisara, il formaggio principe Dammusi, i deliziosi Hamburger e vari tagli di carne (le parti meno nobili della Vacca) in trasformazione degli chef.

Nero Siciliano

Nero Siciliano

Nero Siciliano, il suino nero dei Nebrodi

Il Suino nero costituisce una popolazione, ben definita, che si è originata da un ceppo indigeno. L'impegno di non pochi allevatori ha permesso che questo germoplasma, così prezioso, non si perdesse e che le iniziative intraprese permettessero la conservazione e la valorizzazione di questa razza. Questo suino si trova tra i boschi più fitti della catena montuosa dei Nebrodi e sul versante nord-ovest dell'Etna dove riesce a riprodursi allo stato naturale conservando l'insieme delle sue caratteristiche morfo-funzionali acquisite nel tempo attraverso una selezione avvenuta nella forma più naturale e in un mirabile equilibrio instaurato con le difficili condizioni ambientali. È in questo contesto che gli allevatori si sono orientati verso l'allevamento di questo Suino, animale capace di sfruttare al massimo il pascolo e le poche risorse alimentari disponibili. Le caratteristiche geo-morfologiche dei pascoli naturali incontaminati della Sicilia hanno determinato la sopravvivenza di questa razza, con la sua alta resistenza alle malattie, con elevata attitudine materna, i cui soggetti sono grandi camminatori e capaci di alimentarsi con prodotti di fortuna e di scarso valore nutritivo. Tutte queste caratteristiche di rusticità, morfologiche ed organolettiche sono uniche. Caratteristiche che gli hanno permesso di vivere e riprodursi in ambienti difficili nei quali altre razze non sarebbero sopravvissute.

Sumi Lipari

Salumi Lipari

Salumificio Lipari

L'azienda nasce grazie al suo fondatore Alfio Lipari. Circa trent'anni fa nella sua macelleria ha avuto inizio un sogno, quello di far mangiare a tutti i suoi clienti salumi artigianali di alta qualità. La selezione avviene solo le migliori carni di suini nati e allevati in Italia, macinando le spezie e gli aromi al momento della produzione in modo da non perdere la loro freschezza, legando e massaggiando i prodotti a mano rispettando i tempi naturali di stagionatura.

Gambero Rosso di Mazara

Rosso di Mazara

Rosso di Mazara

È stato pescato nel Mar Mediterraneo alla profondità di circa 700 metri, in acque incontaminate, e dopo averlo selezionato con cura è stato surgelato ad una temperatura di circa -50°C per garantire un prodotto di assoluta freschezza e genuinità. Tutte le fasi della lavorazione sono state eseguite a bordo delle imbarcazioni, nessun'altra manipolazione è intervenuta successivamente. Il "Rosso di Mazara" è l'unico gambero rosso al mondo certificato "Friend of the Sea" perché per noi pescatori il rispetto del mare e delle specie marine sono una priorità.

Trazzere del Gusto

Dal 2010 un gruppo di giovani siciliani selezionano e commercializzano prodotti eccellenti siciliani (Presidi Slow Food, DOP, etc.) riscoprendo un notevole patrimonio enogastronomico siciliano, un cammino alla ricerca di prodotti locali, artigianali, naturali, tradizionali, frutto dell'ingegno, della passione e dell'impegno. AL Care's di Salina sono stati forniti:

Trazzere del Gusto

Trazzere del Gusto

Acciughe di Aspra,
Sale di Mothia di varie tipologie,
Bottarga,
Miele di ape nera sicula,
Alalunga,
Cipolle di Giarratana,
Sgombro,
Pomodoro,
Legumi,
Mortadella di asina,
Cioccolato di Modica

Azienda Agricola Montalbo

Adamantea, Capra
Girgentana

La capra Girgentana dalle lunghe corna a spirale ha rischiato l'estinzione: produce latte di alta qualità, particolarmente digeribile ed equilibrato per quanto riguarda grassi e proteine, consigliato da sempre ad anziani e bambini. È dal latte di queste capre, allevate in proprio, che Nina e Giacomo Gatì ricavano svariati formaggi di alta qualità: caciotte sia affumicate sia fresche a breve e media stagionatura, affinate nella cenere di mandorlo e olivo; ricotte infornate, formaggi a coagulazione lattica e robiole, al naturale o aromatizzate nelle varianti al pepe nero, pepe rosa, pistacchio, arancia o cannella. Sono abili inoltre nella preparazione con cagli vegetali (prodotti da loro) di innovativi prodotti quali il Ficu Coagulato, formaggio realizzato con lattice del fico, fiore di carciofo, finocchietto selvatico e cavolo. Ripresa da un'antica ricetta siciliana, è da provare anche la Tuma ammuccinata, in cui il formaggio caprino viene immerso nel gesso liquido e lasciato stagionare a temperatura ambiente.
