

CIBO a REGOLA d'ARTE 2019

CORRIERE DELLA SERA

Cosa & quando

Gli eventi di oggi alla Fabbrica del Vapore a Milano

MASTERCLASS

● ore 11

Il futuro inizia... ieri

Gli spaghetti alla Nerano lo chef Alessandro Borghese incontra Antonio Polito, editorialista del Corriere della Sera. Segue degustazione

● ore 13

Verdure

Un'anguilla quasi vegetariana con la chef Valeria Piccini e Tagliolini al finocchio, orzo e abete con la chef Antonia Klugmann. Conduce Alessandra Dal Monte

● ore 15

Sostenibilità stellata

Verdure dall'orto di Punta Campanella e Concerto di limoni con lo chef Alfonso Iaccarino, conduce Monica Scozzafava

● ore 17

La pasta che sarà

Vermi-celli, crescione, lumache e riso nero soffiato con lo chef Davide Oldani e Lodovica Comello, attrice

Parlo come mangio

monologo per il Banco Alimentare di e con Giacomo Poretti, attore

Master-mensa

Il talent delle strutture benefiche di Milano con Lodovica Comello, attrice, Antonia Klugmann e Davide Oldani, chef, e Nonna Rosetta (Casa Surace) con Angela Frenda e Elisabetta Soglio



Il futuro? Negli scarti (di cibo)



Dalle prugne fermentate che fanno di pomodoro al brodo di gambi di verdura: la lezione di Norbert Niederkofler al festival gastronomico del Corriere

«Quando, per quattro mesi all'anno, in alta quota non si raccoglie nulla di commestibile bisogna per forza ingegnarsi. È così che è nata la nostra filosofia "cook the mountain", cucinare la montagna, quasi dieci anni fa. Una filosofia che ci fa mettere nel piatto solo il territorio. E che ci impone di evitare gli scarti. Anzi: di non pensarli nemmeno, di vedere il cibo come un tesoro di cui si può, e si deve, usare tutto». La terza serata di Cibo a Regola d'Arte, il festival gastronomico del Corriere in corso alla Fabbrica del Vapore, è stata una vera e propria lezione anti-spreco. Maestro, sul palco, lo chef tre stelle Michelin Norbert Niederkofler, che al ristorante «St. Hubertus» di San Cassiano, in val Badiola, non usa nemmeno l'olio di oliva o gli agrumi per rispettare gli ingredienti locali. «Prendiamo le prugne — ha raccontato al giornalista del Corriere Nicola Saldutti, suo intervistatore —. Ne arrivavano a chili, neanche il pasticcere voleva più vederle. Allora le abbiamo fermentate per conservarle, e abbiamo scoperto che fanno di pomodoro. Ora facciamo un pane al pomodoro senza pomodoro». E che dire delle erbe, che quando non sono più di stagione diventano un olio, come succede all'aneto. Poi: del vitello oltre al filetto si usa la lingua, del pesce (solo locale: trota, salmerino, coregone)

anche la pelle. Il brodo si fa con i gambi e le bucce delle verdure, senza un grammo di carne. In cucina si usa il fuoco vivo: sulla griglia, nella stufa. E ci sono due secchi della spazzatura: quello con gli avanzi della lavorazione in cucina e quello per il cibo che non è stato mangiato dai clienti. «Misuriamo la qualità del nostro lavoro da lì: in una serata perfetta dovrebbero essere entrambi vuoti». Il tema è serissimo, visto che ogni anno, alla data del 2 agosto, abbiamo già consumato tutte le risorse prodotte naturalmente dalla Terra. «La cucina degli scarti è bella anche perché toglie velocità alla nostra vita, così inutilmente frenetica: per ottenere il miso di ceci (una salsa fermentata) ci vogliono due anni».

Ma il futuro, oltre che negli avanzi, sta anche nella consapevolezza. Di sé e delle proprie ossessioni: ne hanno parlato, dopo un momento musicale (il concerto delle proteine dello scienziato Paolo Soffientini, che traduce in musica il nostro Dna) gli scrittori Luca Doninelli, Teresa Ciabatti ed Helena Janeczek insieme alla direttrice artistica della manifestazione Angela Frenda. Forse il segreto per mangiare in modo corretto sta nel voler stare «un po' bene, con gli altri e con sé stessi», ha detto Doninelli. E quindi anche con il pianeta.

Alessandra Dal Monte

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La rete delle donne chef che premia creatività e talento

Oggi all'«Orto delle idee» l'impegno di Veuve Clicquot per sostenere le cuoche nella loro carriera

Una rete per scambiarsi idee, occasioni, conoscenze. E anche un sistema in grado di sostenere concretamente le chef, aiutandole a gestire la loro vita di imprenditrici creative e di donne. In un Paese in cui — lo ha dimostrato una ricerca sulla cucina di genere dell'Università di Parma — le cuoche titolari di un ristorante hanno ancora difficoltà a rapportarsi con fornitori, creditori, produttori (che spesso, vedendole, chiedono «dov'è il capo») e in cui le chef professioniste sono molte (oltre 40 solo quelle stellate) ma meno conosciute dei colleghi uomini,

Le visioni

● Oggi dalle 14 comincia alla Fabbrica del Vapore la giornata dell'«Orto delle idee» dedicata alle donne nel mondo del food

● Il tema: come la gastronomia sia un luogo di libertà e potere

un lavoro di scouting e di sostegno è necessario. Anche perché la fascia di chef under 35, proprio a causa delle difficoltà, si sta via via riducendo.

Ecco perché la maison produttrice di champagne Veuve Clicquot — fondata nel 1772 da Philippe Clicquot e presa in mano da sua nuora, Barbe-Nicole Ponsardin, a inizio Ottocento dopo la morte del figlio François — ha creato, nel 2016, l'Atelier des Grandes Dames, un network che al momento riunisce 16 chef e che ha lo scopo di supportare i giovani talenti al femminile, spiegando loro che fare questo mestiere si può e anche ad

altissimi livelli. Vista l'importanza della questione oggi a Cibo a Regola d'Arte «la rete delle donne» nel mondo della gastronomia sarà il tema dell'«Orto delle idee», il nuovo spazio della kermesse in cui i relatori si susseguono ogni dieci minuti per suggerire visioni e spunti al pubblico.

Ad aprire il pomeriggio sarà un membro dell'Atelier des Grandes Dames, la chef stellata Antonia Klugmann, che racconterà come la cucina sia per lei un luogo di creatività, di libertà, di pensiero concettuale e soddisfazione personale. Poi altre due giovani ma talentuose chef, la calabrese



Caterina Ceraudo, classe 1987, e la siciliana Martina Caruso, classe 1989, anche loro parte dell'Atelier e vincitrici del premio «Miglior chef donna Michelin» (rispettivamente nel 2017 e nel 2019) sostenuto

Caterina Ceraudo, classe 1987, chef stellata calabrese del ristorante «Dattilo»

da Veuve Clicquot, raccontano quanto sia stato importante per loro entrare in un network di colleghe con cui condividere opportunità e visibilità. Ora i prossimi step del progetto riguardano i giovani talenti: l'obiettivo è potenziare lo scouting, affiancare alle chef in erba delle mentori, insomma lavorare a partire dalla base per creare un sistema virtuoso che invogli le ragazze a non porsi barriere e a non rinunciare alla carriera nella gastronomia. Gli esempi positivi non mancano. Basta farsi ispirare.

A.D.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA