

# Stellati e sostenibili La ricetta di Alfio

Lo chef trentino Ghezzi oggi cucina al Mart di Rovereto

Tra i suoi fornitori la cooperativa sociale Gruppo 78

e un giovane team che prepara bibite (locali) solidali

Le regole? Menu senza sprechi, km zero, energia pulita

di GABRIELE PRINCIPATO

«**R**ealizzare una cucina sostenibile? Impossibile, se i cuochi non tornano in contatto con la natura, i suoi frutti e le persone che li lavorano. Superando l'ansia di proporre piatti capaci di stupire a tutti i costi e rimettendo al centro il sapore del territorio». Alfio Ghezzi, trentino, 49 anni, allievo di Gualtiero Marchesi, a giugno scorso ha lasciato «Locanda Margon», locale della maison Ferrari al quale ha conquistato due stelle Michelin, per trasferirsi al caffè-ristorante del Museo d'arte moderna e contemporanea di Rovereto e Trento, diretto da Vittorio Sgarbi. «Sentivo l'esigenza di un luogo in cui realizzare la mia idea cucina», racconta lo chef. L'ha trovato al Mart, dove a fine ottobre ha aperto «Senso - Alfio Ghezzi». Qui l'ambiente è di design. A pochi metri ci sono le opere di Giorgio de Chirico e Carlo Car-

#### Chi è

Trentino, 49 anni, Alfio Ghezzi è stato allievo di Gualtiero Marchesi

#### L'inizio

Per quasi dieci anni ha guidato la cucina di «Locanda Margon», in provincia di Trento, il locale della maison Ferrari al quale nel 2016 ha conquistato 2 stelle Michelin

#### Nel museo

Da ottobre scorso si è trasferito al caffè-ristorante del Mart, il Museo d'arte moderna e contemporanea di Rovereto e Trento

#### Il menu

Propone cucina sostenibile ed etica, fatta solo con prodotti italiani



**Crauti e broccoli di Torbole, «mortandela» di Val di Non e temolo in carpione: no agli ingredienti esotici e dove possibile niente frigo**

rà. E i prodotti usati sono tutti italiani, ma soprattutto trentini. «Non far viaggiare gli alimenti è una questione di responsabilità nei confronti dell'ambiente, ma scegliere ingredienti del territorio è anche una necessità etica verso il luogo in cui si vive, che un cuoco è tenuto a valorizzare e promuovere».

#### Una scelta etica

Un approccio per nulla scontato. «L'alta cucina così come è stata concepita per tanto tempo non è sostenibile: si pensi al cibo sprecato per ricercare forme perfette, all'energia



consumata dai frigoriferi, a quanto si inquina a importare ingredienti esotici. Negli ultimi anni però molti chef in tutto il mondo hanno iniziato a invertire questa tendenza: in Italia il capofila è l'altoatesino Norbert Niederkofler (del tristellato «St. Hubertus» di San Cassiano, in Alta Badia, ndr) che ha creato un movimento internazionale dedicato alla cucina etica di montagna, Cook the mountain», racconta. E prosegue spiegando: «Ogni cuoco deve trovare la sua interpretazione di «sostenibilità», al di là del marketing che si nasconde spesso dietro l'uso di questo termine troppo abusato. La mia si fonda sulle relazioni con le perso-

Nella foto grande, lo chef trentino Alfio Ghezzi ai fornelli e, a sinistra, due sue «creazioni» realizzate con ingredienti provenienti il più possibile dal territorio

ne e la natura, in particolare la montagna, che è la mia fonte di ispirazione perché è un luogo che costringe a misurarsi coi propri limiti e dà concretezza di quanto l'uomo sia piccolo nei confronti della terra e dell'universo».

#### Le materie prime

La scelta dei produttori è l'elemento sul quale si è concentrato Ghezzi. «Ho iniziato ad andare da loro, a costruirci rapporti per vederne il lavoro e raccontare con i miei piatti le storie». Così ha incontrato per esempio Gruppo 78, una cooperativa che aiuta persone che vivono di-

#### Il progetto del Csv di Vicenza con il cantautore Luca Bassanese

«È il mondo che cambia», volontari europei ditelo cantando

**S**i intitola «È il mondo che cambia (Keep your voice up)» la canzone europea dei volontari nata dalla sinergia del Centro Servizi Volontariato della provincia di Vicenza con il cantautore Luca Bassanese che ha raccolto la sfida di trasformare in musica le motivazioni che spingono gli individui ad essere solidali, creare comunità e aprirsi agli altri. Il brano, con sonorità reggae e folk, racconta così la passione e l'impegno dei volontari. L'iniziativa cade nell'anno, il 2020, in cui Padova sarà Capitale Europea del volontariato e tutto il Veneto verrà coinvolto per dare visibilità a questo fenomeno che è fulcro della società civile.

Luca Bassanese è un cantautore e scrittore italiano molto attivo nel sociale. La canzone, che è anche diventata un videoclip, sarà proposta durante tutti gli eventi che saranno organizzati nel 2020. Alla realizzazione del videoclip hanno preso parte i volontari di diverse associazioni e gli alunni della scuola «Santa Dorotea» di Thiene (Vc). In tutto un centinaio di persone. Il videoclip si può vedere (e ascoltare) sulla pagina facebook di Bassanese ([www.facebook.com/lucabassanese.officialsite](http://www.facebook.com/lucabassanese.officialsite)) o sul canale youtube: [youtu.be/VFwfLK\\_hnrE](https://youtu.be/VFwfLK_hnrE).

**(ri)Visto**  
di PAOLO BALDINI



Steven Spielberg sociale con **due minoranze** da difendere: i neri e le donne. **Il colore viola** (1985) racconta la **via crucis** di Celie, 14 anni: in seguito agli **abusi del padre** dà alla luce due bambini che le vengono strappati. **Sposa un brutto**, ma arriva la

svolta grazie a Nettie, **anche lei in fuga** dalle violenze. Dal romanzo di Alice Walker. L'amicizia femminile, la solidarietà tra i deboli, il cammino delle rivendicazioni. **Whoopi Goldberg è magnifica**. Accanto a lei, Oprah Winfrey e Rae Dawn Chong.



LO CHEF ALFONSO GHEZZI (FOTO JACOPO SALVI)

saggi sociali a reinserirsi nella società coltivando vegetali in maniera biologica a pochi chilometri da Rovereto. O un agricoltore appassionato di peperoncini che li ha piantati con successo sulle colline di Isera, recuperando terreni abbandonati, incolti e scoscesi. Oppure, ancora, il giovane team di «Comunità Frizzante», un nuovo progetto di welfare a Km Zero che sviluppa una linea di bibite gassate locali e solidali, senza l'aggiunta di conservanti e coloranti. «Realizzano la Ciacola, la prima cola "made in Trentino", fatta con sambuco, menta, more di gelso, erbe di montagna, cetriolo e lippia, una pianta aromatica. Una bevanda naturale adatta a essere bevuta durante tutta la giornata».

### Rispettare i sapori

Perché lo spazio che cura Ghezzi al Mart vive dalla mattina alla sera. A colazione vi sono torte da credenza e lievitate. A pranzo è un bistrot che offre panini con ingredienti locali, pizza nel ruoto, alla pala e alcuni piatti della cucina italiana. «Ho iniziato anche a collaborare a un progetto legato ai semi oleosi, con cui vengono realizzati sul territorio oli e farine da girasole e canapa, che ha uno stupendo sapore nocciolato». Sono queste le storie che racchiudono le

sue ricette. «Tanti pensano che per fare un piatto che si imprima nella memoria sia necessario esagerare, utilizzare ingredienti esotici... ma per conquistare veramente un palato è necessario invece trasmettere la realtà, il territorio». Come? «Basta rispettare forme e sapori originali». Qualche esempio? Il broccolo di Torbole, che Ghezzi propone in varie consistenze, con una salsa al vino Trentodoc e peperoncino locale. O i crauti, con i quali realizza un'insalata tiepida con speck spadellato, mele marinate e crumble di grano saraceno. Che l'ospite può condire a piacere con sale e olio. Oppure il temolo, un pesce d'acqua dolce che

prepara in carpione, ossia marinato, come si faceva anticamente. Piatti della tradizione rilette e rinnovati, ma nel rispetto dell'ingrediente. Come avviene per la carne che propone. Proveniente da animali allevati da produttori locali che acquista interi, così da utilizzarne ogni parte.

### Sette portate

Per diminuire lo spreco Ghezzi nel suo ristorante gourmet ha semplificato al massimo l'offerta. «Nessuna carta - spiega - ma un menu di sette portate, di cui le prime cinque scelte dalla cucina per far capire all'ospite il lavoro dello chef». Rimettendo al



**Ogni cuoco deve trovare la sua interpretazione di sostenibilità. La mia si fonda sulle relazioni con le persone e con la montagna, che costringe a misurarsi con i propri limiti e dà contezza di quanto l'uomo sia piccolo nei confronti dell'universo**

### BUONE NOTIZIE SECONDO ANNA



### #Fiducia

**D**opo la favola della buonanotte e prima di lasciare Anna tra le braccia di Morfeo ci teniamo la mano al buio. Ci penso sempre in questo momento: devi lasciarti prendere dal sonno, devi abbandonarti... fidarti. I bimbi sono grandi docenti di fiducia. Non perché più bravi, ma perché hanno la memoria più fresca di quell'abbraccio materno dove fiducia e tenerezza combaciano. Forse per riacquistare fiducia dovremmo solo dedicarci di più alla tenerezza.

Guido Marangoni.it  
BuoneNotizieSecondoAnna.it

centro anche alimenti a lungo tenuti lontani dalle tavole stellate. «Voglio valorizzare i sapori della tradizione contadina. Salumi come la mortadella, ad esempio, tipico della Val di Non, dal sapore piacevolmente affumicato». Ma anche metodi di conservazione tradizionali. «Realizzo piccole produzioni di polpa di pomodoro sotto vetro, crauti fermentati, confetture di prugne di Dro, mirtilli e rabarbaro, usando metodi straordinari e antichi per avere alcuni cibi sempre a disposizione e sprecare il meno possibile».

### Rinnovabili

Un impegno etico che tocca ogni aspetto. Si riflette nella scelta dei vini in carta: circa 150 etichette, con una preferenza per quelle di montagna di piccole cantine. E riguarda anche l'energia. «Il 100 per cento di quella che consumiamo in cucina proviene da fonti rinnovabili, ed è prodotta in Val di Fiemme. Ma con un'azienda stiamo studiando anche una stufa a legna adatta per cucinare in maniera professionale, così da abbattere ancora di più il nostro consumo». Il prossimo passo? «Rendere più sostenibile anche il lavoro, trovando maggiore tempo libero per me e la mia brigata».