



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

«**Q**uando, 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 Badia, 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 pasticciere 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

Cosa
& quando



► 19 maggio 2019

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
**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

L'ORTO DELLE IDEE - La rete delle donne

● dalle 14

C. Baresani, C. Becerra, A. Benini, C. Bowerman,
 M. Caruso, C. Ceraudo, I. Efrati, C. Ferrari,
 V. Frédiani, S. Giannotti, P. Giordano, A. Helou,
 D. Kambhu, A. Klugmann, B. Massaad, N. Mckean,
 G. Morini, D. Oldani, G. Pampari Corvi, E. Payany,
 L. Reato, C. Reni, F. Rigotti, O. Rosenboim,
 A. E. Semprini, A. Serafini e V. Varese

PANE E PAROLE

● ore 16.15

La tavola imbandita di Pomposa: cibi (e bevande) nei thriller storici

con Marcello Simoni, scrittore,
 conduce Alessia Rastelli

● ore 19.30

La guida i 100 migliori vini e vignaioli d'Italia

con gli autori Luciano Ferraro,
 Corriere della Sera, e Luca Gardini,
 enologo

FOOD TALK

● ore 14.15

Pesce sano e accessibile a tutti

con Davide Furlan, responsabile
 Cromaris, e Mario Pazzaglia,
 esperto di acquacoltura,
 conduce Martina Barbero.
 Segue degustazione

● ore 16.15

La dieta del maratoneta

Stefano Baldini,
 ex maratoneta,
 conduce Alessandro
 Cannavò

La storia del luppolo

con Flavio Boero, beer
 expert, e Eugenio Pellicciari,
 general operation manager
 di Italian Hops Company s.r.l.,
 conduce Martina Barbero.
 Segue degustazione



► 19 maggio 2019





► 19 maggio 2019





► 19 maggio 2019



- 1 Gli chef Sarit Packer e Itamar Srulovich
- 2 Il regista Brian McGinn e la cuoca Asma Khan
- 3 Lo chef Giancarlo Morelli
- 4 Il pasticcere Ernst Knam
- 5 Gli scrittori Helena Janeczek, Teresa Ciabatti e Luca Doninelli con Angela Frenda
- 6 Corso «La veneziana alla crema»
- 7 Gli chef Yoji Tokuyoshi e Paolo Casagrande
- 8 L'attrice Anahì Traversi
- 9 Bruno Vespa e Riccardo Cotarella
- 10 Paolo Soffientini, scienziato
- 11 Lo chef trstellato Niko Romito
- 12 Il cuoco tre stelle Michelin Norbert Niederkofler con Nicola Saldutti, giornalista del *Corriere della Sera*
- 13 La chef Viviana Varese
- 14 Il filosofo Salvatore Veca
- 15 Gli allevatori di galline Paolo Parisi e Laura Peri
- 16 Davide Oldani, chef
- 17 Lydia Capasso, food writer, le giornaliste del *Corriere* Roberta Scorrane ed Elvira Serra, la delegata e la segretaria del Club del fornello di Mantova Graziella Avaltroni e Maria Rosa Negro
- 18 Alessandro Borghese, chef
- 19 Lodovica Comello, conduttrice tv
- 20 Giacomo Poretti, attore
- 21 Antonia Klugmann, chef