

CUCINA D'AUTORE: LSDM 2018, A PAESTUM CINQUANTA CHEF DA TUTTO IL MONDO

13 Febbraio 2018

di **Redazione**



SALERNO – Sarà come consuetudine una grande carrellata di star della gastronomia italiana e mondiale, ma sarà soprattutto, per tutti gli addetti ai lavori, un'enorme opportunità di confronto e dialogo su quello che è il tema della undicesima edizione: Eatwell and stay well. Si presenta così Le Strade della Mozzarella 2018, il congresso internazionale di cucina d'autore di scenamercoledì 23 e giovedì 24 maggio, presso il Savoy Beach Hotel di Paestum (Salerno).

Saranno oltre 50 gli chef chiamati in causa nei momenti congressuali e un centinaio in tutto con quelli impegnati nelle attività collaterali. Esponenti, affermati o emergenti, di spicco della

gastronomia nazionale. Con loro un parterre de rois internazionale composto da nomi di grande calibro. Tra i Paesi rappresentati, con movimenti gastronomici in ascesa e decisamente interessanti, la Turchia, la Russia e la Thailandia. Poi Usa, Germania, Svezia, Austria, Portogallo, Francia, Spagna, Slovenia.

Spazio di riguardo ovviamente per la pizza, icona del made in Italy: presenti i primi cinque classificati di 50 top pizza, ai quali si aggiungeranno due relatori dagli Stati Uniti.

Accanto alle due sale principali, ci saranno come di consueto ampi spazi dedicati ai prodotti di eccellenza della Penisola. Tra questi, all'interno del Taste Club, i cosiddetti Atelier, dove, con l'ausilio di decine di importanti figure della ristorazione, si svolgeranno focus specifici su pasta secca e pasta fresca, pomodoro, formaggi, olio, aceto, birra e caffè. In primo piano, inoltre, il mondo vegetale. Ruolo di rilievo, come sempre, spetta infine alla Mozzarella di Bufala Campana Dop, simbolo dell'agroalimentare del Sud Italia e "musa ispiratrice" della manifestazione.

"Al centro del dibattito – sottolineano in una nota **Barbara Guerra** e **Albert Sapere**, ideatori e curatori di Lsdm – ci sarà il tema Eatwell and stay well. I relatori dovranno quindi aggiornare gli studi sulla Dieta Mediterranea fatti nel dopoguerra, proprio in Cilento, dal fisiatra americano Ancel Keys. Come indicato nel nostro Manifesto, il cuoco moderno deve dimostrare un'elevata sensibilità alimentare e ambientale, sapendo conciliare il gusto con il benessere e la sostenibilità. Tecnica e conoscenza dunque al servizio delle esigenze del mondo attuale, anche alla luce della mediaticità e del ruolo sociale che riveste ormai la figura dello chef. Ciò ci sembra inoltre perfettamente in linea con la proclamazione, fatta dalle istituzioni, del 2018 Anno nazionale del cibo italiano".

I 10 PUNTI DEL MANIFESTO DEL CUOCO MODERNO

1. Proporre frutta e verdura, sia nella parte salata che in quella dolce, rispettando la stagionalità degli ingredienti;
2. Preferire l'olio extravergine d'oliva come grasso principale;
3. Non far mancare la pasta secca, segno distintivo dell'italianità nel mondo;
4. Utilizzare sempre di più le proteine vegetali – come i legumi – contribuendo al recupero delle varietà tradizionali presenti largamente in tutta Italia;
5. Preferire i prodotti da agricoltura e allevamenti sostenibili scegliendo tra quelli provenienti da filiera trasparente;
6. Valorizzare i piccoli artigiani locali, avendo però cura di preferire sempre il chilometro buono al chilometro zero;
7. Rispettare la territorialità e le tradizioni gastronomiche locali;

8. Porre attenzione ai disturbi alimentari dei propri ospiti e, in generale, proporre piatti equilibrati dal punto di vista nutrizionale;
9. Usare la tecnologia in cucina, non come fine, ma come strumento per migliorare le tradizioni;
10. Aprirsi al confronto con i colleghi a livello internazionale e favorire le contaminazioni interdisciplinari.