VirtùQuotidiane

DA TERAMO LA “LEZIONE” DI BOTTURA, ROMITO E BECK: LA CUCINA DEL DOMANI SALUBRE, ETICA E DEMOCRATICA

23 Settembre 2021

di Marcella Pace



TERAMO – Nove stelle Michelin, insieme, per parlare di cibo, benessere, etica e condivisione.

Si è aperta con i contributi di tre chef tristellati, **Niko Romito, Massimo Bottura** e **Heinz Beck** (quest’ultimo in collegamento da remoto) la settimana dell’alimentazione di Teramo, organizzata dal Comune insieme al Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e in collaborazione con l’Università degli studi di Teramo e la Diocesi di Teramo-Atri.

Sollecitati dalle domande del giornalista enogastronomico **Antonio Paolini**, e con il supporto di video emozionali, i tre chef hanno raccontato la loro visione univoca della cucina. Un concetto dove benessere, sostenibilità e attenzione alla salute sono predominanti.

Sul palco dell’evento “Cibo, benessere, etica e condivisione nella ricerca dell’alta cucina

italiana", trasmesso in diretta video da *Virtù Quotidiane*, anche il professor **Mauro Serafini**, docente di Nutrizione umana dell'Ateneo teramano e autore delo studio "Centenari", che ha dimostrato come lo stile alimentare e di vita di alcune comunità abruzzesi abbia inciso sulla loro longevità.

"Credo che nel 2021 – ha detto Massimo Bottura, patron dell'Osteria Francescana – un cuoco che abbia voglia e qualcosa da comunicare debba uscire dalla cucina e prendersi le proprie responsabilità perché come diceva **Joseph Beuys**, la rivoluzione siamo noi, tutti insieme. Tutti possiamo partire con il sogno di cambiare il mondo, ma se lo facciamo insieme nei piccoli luoghi che viviamo, allora otteniamo il risultato".

Inevitabile il riferimento al progetto dei refettori condotto da Bottura.

"Nel 2015 abbiamo preparato un progetto nel quale abbiamo creduto da subito insieme all'arcivescovo **Scola**. Abbiamo ristrutturato un vecchio teatro insieme ad architetti, designer e artisti per creare un luogo pieno di bellezza, perché la bellezza davvero cambierà il mondo. In questo luogo abbiamo chiamato 65 tra i cuochi più influenti del mondo e abbiamo recuperato l'inevitabile spreco dell'Expo, creando piatti meravigliosi per persone in difficoltà. È stato un progetto pilota, per poi aprirne un altro a Rio de Janeiro l'anno dopo e adesso abbiamo 15 refettori (l'altro ieri abbiamo aperto Sidney), e in brevissimo lo faremo Ginevra. Solo l'anno scorso abbiamo servito mezzo milione di pasti, con centinaia di tonnellate di cibo".

In preparazione per la nuova apertura a Parigi e rappresentante per l'Italia all'Expo di Dubai, lo chef abruzzese Niko Romito cinque anni fa ha avviato il progetto Intelligenza Nutrizionale. "Sono anni che credo sempre di più che il cuoco moderno ha un grande ruolo, che deve iniziare a creare modelli di consumo accessibili ma soprattutto salutari. Cinque anni fa ho intrapreso un progetto incredibile sia dal punto di vista professionale che umano. Ho lavorato con il Cristo Re di Roma e il dipartimento di nutrizione della Sapienza e abbiamo riscritto il protocollo di offerta gastronomica dell'ospedale. Era qualcosa che sembrava impossibile far raggiungere: far mangiare in maniera sana e gustosa 500 pazienti al giorno. Questo protocollo è stato citato nelle linee guida di un modello di ristorazione mediterranea da seguire, perché abbiamo cercato di rispettare la sostenibilità. Agli stessi costi sostenuti dall'ospedale prima, abbiamo realizzato piatti con una qualità palatale diversa, ma anche con aspetti nutrizionali certificati dal laboratorio di analisi che miglioravano le condizioni di salute dei pazienti. Con questo progetto ho capito che il mio primo obiettivo è di rendere il cibo di qualità sempre più democratico".

Una mission che Romito ha calato nella scuola di formazione di Castel di Sangro.

“Da dieci anni gestisco la scuola e mi rendo sempre più conto che il modello di formazione sta cambiando. Bisogna insegnare ai ragazzi a cucinare bene, ma anche i valori importanti dal punto di vista sociale e dell’approccio alla trasformazione. Oggi non si può prescindere dal rapporto cibo salute. La pandemia ha accelerato tanto questo processo. Questo rapporto deve essere al centro del lavoro dei cuochi e di chi comunica il cibo”.

Salubrità totale nei piatti di Heinz Beck che dal 1994 con La Pergola a Roma porta avanti una vera crociata per l’attenzione dell’apporto nutritivo del cibo e alla digeribilità. “All’inizio nessuno dava credito a uno chef che voleva intraprendere un percorso diverso dal fare piatti belli e gustosi. Poi ho trovato ascolto. I piatti devono dare emozione, ma anche una risposta completa. Quindi l’apporto nutritivo deve essere equilibrato. La salute in cucina non comincia con somministrazione dei piatti, ma molto prima e il primo passo vero è la selezione delle materie prime”.

Sul palco per i saluti finali, il sindaco **Gianguido D’Alberto**, il rettore **Dino Mastrocola**, il preside di Bioscienze **Enrico Dainese**. In prima fila, tra gli altri, l’assessore agli eventi **Antonio Filipponi**, principale promotore dell’evento.