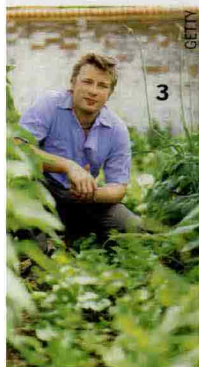


IL PIACERE *di uscire*

L'orto bio è in tavola

È il momento degli chef-contadini. Che cucinano solo con prodotti coltivati da loro, seguendo con rigore il susseguirsi delle stagioni. Il primo è stato Jamie Oliver, ai fornelli del **Fifteen** (www.jamieoliver.com) di Londra (ora cerca pure di convincere gli inglesi a coltivare patate e pomodori sul balcone di casa). Ma c'è anche Gert Jan Hageman, patron del **De Kas** (www.restaurantdekas.nl) di Amsterdam, tra i cuochi più green-friendly d'Europa: il suo locale è dentro una luminosa serra del 1926, tutta in vetro. Dalla terra alla padella, le verdure qui fanno poca strada prima di arrivare nel piatto, visto che l'orto cresce rigoglioso proprio a un passo dalla cucina. Poi c'è anche chi, proprietario di un ristorante in mezzo ai grattacieli, non rinuncia ad avere rosmarino, lattuga e fiori freschi di giornata. Basta salire sul tetto, come fa ogni mattina il personale del **Bastille** (www.bastilleseattle.com) di Seattle: le piante crescono in scatole di cartone, grazie a un sistema d'irrigazione studiato ad hoc. Per conoscere gli altri ristoranti americani "amici della natura", basta cliccare su www.dinegreen.com. Ma, dalla Capitale alla Franciacorta, anche in Italia sempre più chef scelgono la filosofia eco-sostenibile in cucina. Cenare all'**Open Colonna** (tel. 0647822641, www.opencolonna.it), all'ultimo piano di Palazzo delle Esposizioni nel cuore di Roma, è come toccare il cielo con un dito. Il soffitto è in vetro e il locale gode di una luce naturale fino al tramonto. Anche qui carote e melanzane sono coltivate in loco (sulla terrazza precisamente). Come alla **Cucina San Francesco** (tel. 0307157254, www.cappuccini.it) di Cologno, in provincia di Brescia, dove l'olio proviene dagli ulivi che circondano l'antico ex convento e le marmellate dai frutteti vicini. E chi non può avere l'orto, segue i dettami del chilometro zero: le materie prime si acquistano solo dai produttori locali. Ecco quindi che al **Teatro dei Sapori** (tel. 0423722575, www.teatrodeisapori.it) di Castel Franco Veneto i piatti forti sono a base di farro, piselli di Borso del Grappa e radicchio variegato, mentre all'**Urbana 47** (tel. 0647884006, www.urbana47.it) di Roma primeggiano i carciofi alla romana e il filetto di maiale in crosta di pecorino. Anche le mura dei ristoranti possono essere "green", e il **Toccorosso** (tel. 0474677100, www.feldmilla.com) che fa parte del Feldmilla Design Hotel di Campo Tures, in Alto Adige, ne è un esempio: la struttura, interamente in legno, rispetta l'ambiente e ricava l'energia elettrica dal mulino ad acqua sul torrente.

Annalisa Piersigilli



1. Il ristorante Toccorosso di Campo Tures ricava energia dal mulino. 2. De De Kas, a Amsterdam, si mangia dentro la serra. 3. Il famoso chef Jamie Oliver con i prodotti del suo orto. 4. Le coltivazioni sul tetto del ristorante Bastille.



questo c'è già



La prima bionda "CO2 neutrale" è la Globe Ale, prodotta dal birrifico Nørrebro Bryghus (www.noerrebroyghus.dk) di Copenaghen che compensa le emissioni con la riforestazione.

