

speciale energia

All'ultimo piano
Antonello Colonna:
è orgoglioso dell'orto
che prospera
sul roof garden
del suo ristorante
romano.



C'è più gusto a cucinare con l'ingrediente giusto

L'orto del Papa e quello di Michelle Obama, le patate di Carlo d'Inghilterra, le delizie tutte naturali scovate dai grandi chef: non sono il privilegio di minoranze agiate ma l'annuncio di un radicale cambiamento d'abitudini. Gli attici di New York sono già popolati da arnie. E in Italia gli agricoltori per passione hanno superato il milione.

DI FIAMMETTA FADDA

Laura Parker, attivista agricolturale californiana, ha fatto allevare a titolo sperimentale un maiale per dimostrare che nel sapore delle sue carni si ritrovava quello del terriccio nel quale l'animale aveva grufolato. L'assaggio è stato accompagnato da aspirazioni delle zolle diluite in acqua, secondo la tecnica dei professionisti del vino. Sono episodi come questo, riportato dal serio *New*

York Times, a rendere temibili per i buongustai, ma non solo, i luoghi (ristoranti, negozi, boutique) frequentati dai talebani della nuova ecologia gustativa.

Per anni, coscienti del problema, grandi cuochi si sono procurati pesci di lenza, galline ruspanti, ortaggi biologici, specie vegetali in via di estinzione, tenendolo nascosto ai clienti. Chi ne parlava era considerato affetto da gentile follia: è stato così

per Michel Bras con le sue composizioni di vegetali raccolti sul massiccio dell'Aubrac; per Alain Passard, primo superchef verde; per Alice Walters, la fondatrice di Chez Panisse a Berkeley, adesso osannata, ma considerata l'ennesima hippy californiana un po' fuori di testa quando, trent'anni fa, serviva ai primi clienti i prodotti del suo orticello. Perfino l'insistenza con cui Alain Ducasse andava per mercati interrogando

Fattorie verticali che nutrono le città: un'idea per l'Expo

Secondo le proiezioni dell'Onu, entro il 2030 ben due terzi della popolazione mondiale vivranno nelle città e nel 2050 si arriverà a 9 miliardi di abitanti. Nel prossimo futuro la disponibilità di cibo sarà uno dei principali problemi che le megalopoli dovranno affrontare. Anche il sistema alimentare industrializzato non solo non sarà in grado di rispondere alle necessità, ha già mostrato evidenti inefficienze energetiche ed economiche, creando non pochi problemi all'ambiente e alla società. Una possibile soluzione per compensare, almeno in parte, i rischi di questo scenario è rappresentata dall'agricoltura urbana che prevede l'allestimento di spazi verdi da dedicare alle coltivazioni nelle metropoli e in aree suburbane. Fra i progetti più suggestivi ci sono le cosiddette «vertical farm», le fattorie verticali, veri e propri grattacieli in grado di ospitare abitazioni e luoghi di svago ma al tempo stesso di produrre energia e cibo. Un esempio è la Tour vivante, progetto francese dell'Atelier Soa: una torre di 30 piani dotata di pale eoliche e di un sistema di recupero delle acque piovane, con terrazze coltivabili e un sistema per produrre biogas. Un progetto simile potrebbe prendere vita a Milano in occasione dell'Expo 2015. (M.P.)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

speciale energia



In giro per mercati
Alain Ducasse verifica consistenza e profumo delle verdure di stagione in un mercato provenzale.

contadini, macellai, produttori di formaggio sembrava una fissazione. Invece avevano ragione: nel forum gastronomico The Flemish primitives, a Ostenda, le giovani leve di quelle teorie che allora apparivano rivoluzionarie e oggi sono sulla cresta dell'onda si inginocchiano di fronte a quei visionari.

È ormai chiaro che l'orto di Michelle Obama e le patate biologiche del principe Carlo d'Inghilterra, l'orto del Papa (vedere il riquadro) e le lattughe coltivate nei giardini della Rome American academy sul Gianicolo per essere cucinate da Mona Talbott, braccio destro di Alice Walters, non sono tanto il privilegio di minoranze agiate quanto l'avanguardia di un radicale cambiamento. Gli attici di New York sono popolati da amie, in Italia gli hobby farmer, agricoltori per passione, riuniti in associazioni di vario tipo, hanno superato, secondo la Nomisma, il milione, i contadini che adottano la produzione biologica fanno rete. Per secoli si è ritenuto che l'ingrediente necessario e sufficiente di un pasto perfetto fosse il cuoco. Ma adesso sono i cuochi ad affermare che questo ingrediente sono, invece, gli ingredienti.

I più convinti sono quei professionisti dei fornelli nati in campagna, figli di contadini, in cui la passione per la terra è radice, non snobismo. Ne è certo Jean-Luc Rabanel, chef della Chassanette,

GIANNI CARLO DALL'AVANTI



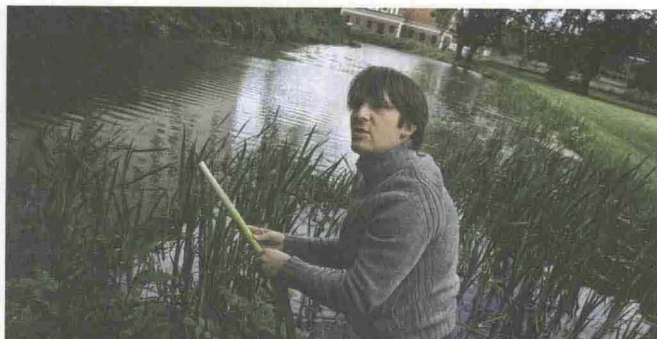
Peperoni e limoni di clausura

«Coltivare è una preghiera fatta con le mani»: questa è la massima che ispira il monastero Mater Ecclesiae, piccolo convento di clausura ospitato nell'antica casa del custode dei Giardini Vaticani, a due passi dall'appartamento pontificio, dove sette religiose di clausura spagnole, dell'Ordine delle visitandine, coltivano l'orto biologico del Papa. Cappello di paglia in testa, zappa e rastrello in mano, le monache si dedicano a fare crescere pomodori, peperoni, zucchini, cavoli, menta e gli altri odori che finiranno sulla tavola di Benedetto XVI. Il tutto rigorosamente «biologico», impiegando letame proveniente dalle Ville Pontificie di Castel Gandolfo. Oltre agli ortaggi, ci sono limoni e arance per le marmellate. E poi rose di due varietà, Beatrice d'Este, color carne, e Giovanni Paolo II, bianche e profumate, per la cappella privata del Pontefice. (Ignazio Ingrao)

delle esposizioni di Roma, dove contempla i prototipi (pomodori, insalate, carciofi) di quello che crescerà nella sua health farm, progettata per essere autosufficiente. Paola Budel, cuoca dura e pura, a Mazzorbo, la veneziana isoletta lagunare affidata al progetto Venissa della famiglia Bisol, produttori storici del Prosecco, lavora con quanto producono gli orti recuperati con il lavoro degli anziani della vicina Burano.

Naturalmente il codice sempre più stretto che stabilisce il confine tra manipolazione culinaria e profanazione dell'alimento esige che questo offra sapori superconcentrati. Come quelli delle alghe, dei muschi, delle cortecce esaltati dalla mano del nuovo genio della cucina naturale René Redzepi del Noma di Copenaghen e dei suoi seguaci nordici. Forse in futuro tutto ciò che è buono farà anche bene, anziché, come sostiene la vecchia battuta dei ghiottoni, male. Certamente contribuirà a inquinare meno. È un progetto difficile, coraggioso, ma il maggior ostacolo sono solo le abitudini e la paura del nuovo. ■

vicino ad Arles, il solo ristorante biologico premiato dalle stelle Michelin che impiega più giardinieri che cuochi per estrarre dai 2 ettari di campagna di proprietà gli ortaggi che compongono i suoi piatti: soufflé di fiori di zucchini con cannella e basilico, calamari e topinambour, peperoni farciti di ratatouille. Antonello Colonna, lo chef che ha traghettato il cacio e pepe nell'alta cucina, ha creato una sorta di orto urbano sul roof garden del ristorante al Palazzo



Naturale
René Redzepi, cuoco del Noma di Copenaghen, sceglie in un corso d'acqua, canne da sgranocchiare crude.