“Chi cucina ha in mano il futuro del Paese.” Giancarlo Morelli.

Un’affermazione forte che condivido, e che ovviamente si rifà ai protagonisti della cucina in senso lato, sia a livello casalingo che professionale. Una responsabilità che va ben oltre la necessità e il piacere. Cucinare implica conoscenza e rispetto della materia prima, selezionata in base al territorio e alla stagionalità. Inoltre, saper conservare il cibo, ci rende consapevoli del valore che esso rappresenta. Così facendo, oltre a guadagnare in salute, si fa bene all’ambiente, alla propria economia e a quella globale.

“Mangiare inteso come un atto culturale ed etico, teso al benessere dell’individuo e al rispetto del pianeta.” Giancarlo Morelli

Il 5 febbraio scorso si è celebrata la Giornata Nazionale contro lo Spreco Alimentare. Secondo i dati del Food Sustainability Index (FSI), il nostro paese si colloca al 9′ posto nella classifica tra i 25 paesi considerati. In positivo per la legge approvata nell’agosto del 2016, in negativo per il cibo che finisce nella spazzatura a livello domestico: una media pro capite di circa 110,5 kg all’anno. Comportamenti che impattano sull’ambiente più di quanto si creda, visto che “il gas metano prodotto dal cibo che finisce in discarica è 21 volte più dannoso della Co2.” (Fonte: Fondazione BCFN)

“Va recuperata la cultura del cibo del nostro territorio. Un compito che spetta anche a chi ci governa.”

Un ulteriore pensiero di Giancarlo Morelli che riconduce al ruolo prioritario che l’educazione alimentare – in ogni sua forma – occupa nella società, in primo luogo a partire dalla

scuola, ma non solo. Visto il successo della cucina italiana nel mondo, anche i suoi protagonisti possono molto in questo senso. Se consideriamo che #Italianfood è il primo hashtag per le cucine occidentali con oltre 3.400.000 post su Instagram, i conti sono presto fatti.

Ho citato più volte le affermazioni di uno dei più noti chef italiani con cui recentemente ho avuto il piacere di chiacchierare. Giancarlo Morelli, nativo di Bergamo, dopo gli studi e le esperienze all'estero nell'alta cucina, ha trasformato una tipica corte lombarda nel centro storico di Seregno in un luogo in cui sperimentare le conoscenze acquisite. È nato così nel 1993 il suo primo ristorante: "Il Pomiroeu". Un nome la cui evidente componente dialettale riporta alla zona poco distante un tempo dedita alla coltivazione delle mele.

Un cuoco in movimento il cui estro porta a sviluppare nuovi progetti nell'ambito della ristorazione. Un uomo dalle molte sfaccettature e dalla personalità estrosa, conosciuto anche per la stravaganza dei suoi occhiali. Gli ultimi hanno catturato la mia attenzione per la forma delle sue lenti: una quadrata e una tonda. Due figure perfette che in uno dei più noti disegni di Leonardo Da Vinci – l'uomo Vitruviano – uniscono arte e scienza. Dettati dalla necessità, ma applicati al meglio, sono diventati più che un'esigenza un segno distintivo e un brand identificativo per il suo nuovo progetto: il Ristorante dell'Hotel Viu Milan.

Ne sentiremo parlare…



In testata: Risotto Carnaroli del Pavese mantecato alla ricotta di bufala con tartare di gamberi rossi, tartufo nero e colatura di alici.

Chef Giancarlo Morelli www.pomiroeu.com