



A PALAZZO RE ENZO

Ducasse va dritto all'anima

“La sostenibilità siamo noi”

di Eleonora Cozzella

“Abbiamo bisogno di mangiare meglio e di cucinare con coscienza”, dice Le Roi, lo chef francese pluristellato

BOLOGNA – “Tutti abbiamo bisogno di mangiare meglio e di cucinare con coscienza. Cioè meno proteine animali, più equilibrio tra i nutrienti, più ricerca della qualità”. E se lo dice Alain Ducasse, lo chef che gestisce più di venti ristoranti nel mondo, di cui tre premiati con tre stelle Michelin a Monaco, Parigi e Londra, allora c'è una strada indicata. Quella secondo il quale - dice sempre Ducasse - “sostenibilità vuol dire mangiare la carne di Kobe soltanto a Kobe”. Una sintesi che esprime bene l'idea del non-senso di tanto del cibo che arriva sulle nostre tavole: frutti da altri Paesi, anche se le stesse varietà vengono prodotte in prossimità; vegetali fuori stagione; pesci da stock ittici sovrasfruttati, il più delle volte trasportati da mari lontani; carni di animali prove-

nienti da allevamenti intensivi, che oltre a inquinare sono eticamente inaccettabili.

L'attenzione del cuoco e imprenditore francese più famoso del mondo è da sempre noto, ma di recente ancor più organizzato fattivamente. A lui, infatti, si deve il *Sommet de la Gastronomie Durable*, che si è svolto a Monte Carlo in collaborazione con la Fondazione Principe Alberto II di Monaco ed è stato incentrato sui temi dell'agricoltura e pesca nell'era dei cambiamenti climatici, del cucinare in modo sostenibile, dell'educazione alimentare e del contributo che possono dare gli chef con il loro lavoro, collaborando di colta in volta con gli esperti, come Elisabeth Vallet, direttrice di Ethic Ocean di Parigi, Eva Moreno, paleoclimatologa del Museo parigino di Storia Naturale, Camille Labro, fondatrice di L'école comestible, Dieuveil Malonga, chef de Meza Malonga a Kigali in Rwanda, Mauro Colagreco del Mirazur di Mentone, solo per citare alcuni dei presenti al convegno monegasco.

E c'è da giurarci, il tema della sostenibilità sarà tra i primi toccati dallo chef francese nella sua

prima e attesa partecipazione al Festival C'è +Gusto a Bologna, i prossimi 21 e 22 ottobre.

Ducasse ama sottolineare che consumare prodotti locali e sostenibili può fare la differenza in un momento come questo in cui c'è da affrontare un riscaldamento globale. E che, mentre molti pescatori artigianali accettano di rispettare l'ecosistema, servirebbero norme governative per fermare chi non segue pratiche virtuose. “Le scelte dei consumatori possono avere un'influenza positiva sugli ecosistemi marini, basterebbe seguire le raccomandazioni di acquisto basate sulla ricerca scientifica”. Le Roi della cucina d'Oltralpe non ha dubbi: “Gli chef hanno il potere di trasformare la gastronomia sostenibile in realtà”, anche in tema di salute dei mari e delle campagne. Nel primo caso si potrebbe pensare alle alghe come risorsa al momento sottoutilizzata, nel secondo alla raccolta di piante selvatiche come alternativa sostenibile all'importazione, “che consente di scoprire una miriade di gustose opzioni che ci dona la biodiversità”.

Dove e quando

Domenica 22 ore 13,55

Alain Ducasse sarà ospite di C'è +Gusto a Bologna in dialogo con il direttore del Gusto, Luca Ferrua, nel talk “Le Roi - Alain Ducasse, il racconto di una vita e il futuro della cucina”. Appuntamento in Sala degli Atti, Palazzo Re Enzo. Informazioni sulle iscrizioni per partecipare all'evento sul sito www.ilgustobologna.makeitlive.it/



▲ Le Roi Alain Ducasse: lo chef di Orthez ha 67 anni