



## Tendenza e conoscenza

Autore: Julia Verdorfer

Data: 04.05.2021

### **Titolo:** Alla ricerca di ingredienti selvatici

Erbe, semi, fiori e radici hanno un alto valore per la salute e danno un tocco di sapore al piatto. Soprattutto ora, in primavera e all'inizio dell'estate, spuntano dalla terra delle vere armi segrete. L'ortica purifica il sangue, la mantovana rafforza, la piantaggine è antibatterica e il dente di leone stimola la digestione – questi prodotti energetici sono pieni di ingredienti che favoriscono la salute e fanno anche una bella figura in cucina.

Esplorare, raccogliere, cucinare

Anche i ristoranti stellati Michelin hanno scoperto da soli la rispettiva botanica locale. Al NOMA, che è stato votato quattro volte miglior ristorante del mondo, vengono messe in scena erbe che germogliano selvaggiamente, fiori commestibili e radici nascoste. Lo chef René Redzepi usa costantemente prodotti dell'ambiente circostante. Erbe come i germogli di felce e l'acetosella delle foreste danesi furono portate nei piatti e stabilirono la tendenza del "foraging". Qui, gli ingredienti vengono raccolti nei boschi, sui prati e lungo i fiumi. La filosofia è quella di farsi guidare dalla natura circostante e dalla stagione corrispondente. Questo stile di cucina affascina un vasto pubblico. Un motivo c'è se il documentario sul ristorante NOMA non è stato mostrato al cinema e non in televisione come altri documentari gastronomici.

Il "Foraging" non ha preso piede solo al Nord: In Brasile, Alex Atala del ristorante D.O.M. va alla ricerca di alimenti nella giungla amazzonica; a Vienna, Heinz Reitbauer del ristorante Steirereck delizia con piatti come il fiore cappuccina con noci di tigre, fiori di sambuco e trifoglio; e in Alto Adige, Norbert Niederkofler si concentra sulle risorse naturali delle regioni di montagna. La gioia di cercare e raccogliere i tesori della natura è diventata una tendenza inarrestabile.

[www.gustelier.it](http://www.gustelier.it) · [info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it)

**Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto**  
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa  
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano  
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis  
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen  
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen  
Giovani buongustai