Tendenza e conoscenza

Autore: Notburga von Lutz
Data: 01.06.2021

Titolo: Dalla foglia alla radice - Verdure a 360°

Conosci il sapore della foglia di broccolo o quello della radice di cipollotto? Avete mai usato il nocciolo dell'avocado o vi siete avventurati nella buccia della patata? Beh, non sono proprio prodotti tipici che vengono elaborati nella pratica classica della cucina.

Ma cosa significa classico? Quello che stiamo già facendo da qualche tempo con la carne, cioè la lavorazione olistica e quindi eticamente giustificabile dell'intero animale, ha ora trovato la sua strada anche in cucina con le verdure. Da quando le verdure non sono più considerate come un semplice contorno e hanno ottenuto l'attenzione meritata hanno anche ricevuto più rispetto e opportunità di sviluppo.

Il cibo è cambiato significativamente negli ultimi anni e da qualche tempo non è più solo una questione di assunzione di alimenti, ma piuttosto un'incarnazione del proprio stile di vita. Soprattutto, il megatrend della salute ha giocato e continua a giocare un ruolo significativo nell'immenso apprezzamento delle verdure. Più che mai, la salute è sinonimo della buona vita. Il cibo fresco, regionale e stagionale, e una maggiore consapevolezza della qualità nella selezione dei prodotti parlano di una nuova visione del cibo che è il motore per una vita sana e un corpo performante. A questo si accompagna anche l'idea di una gestione sostenibile, cioè l'ottimizzazione dei processi, la ricerca di produttori nella regione e la creazione di una rete di fornitori, nonché la riduzione dei rifiuti e il riciclaggio. Il consumatore, ma prima di tutto il gastronomo e lo chef sono diventati più creativi e più disposti a sperimentare.

Le diverse parti della verdura a volte non solo hanno un sapore completamente diverso e promettono un'esperienza di godimento più varia, ma questo uso olistico ha anche un effetto positivo sul valore aggiunto. Inoltre, non si riconoscono più solo i diversi modi di lavorare il pomodoro, ma si affronta anche ciò che si può fare con i semi meno popolari o anche con il peduncolo del pomodoro. Il

riconoscimento della diversità culinaria dell'ortaggio affina anche la sensibilità per le caratteristiche specifiche delle varietà e ci si rende conto di quanto possano essere diverse le singole varietà. Per restare al pomodoro, Erich Stekovics ci mostra quante possono essere: nella sua azienda agricola vicino al lago di Neusiedl coltivano più di 3.200 varietà di pomodoro. Nel caso delle patate, si può trovare un'ampia selezione nella Valle dell'Albula in Svizzera, dove si raccolgono oltre 33 varietà di patate di montagna. Ma l'Alto Adige ha anche numerosi piccoli e grandi masi che coltivano vecchie e nuove varietà di verdure e le vendono al consumatore finale, ma anche a ristoratoranti e chef; uno dei pionieri è certamente Harald Gasser di Aspinger Raritäten.

Poi ci sono i singoli ristoranti e alberghi che, oltre a cucinare, sperimentano diverse coltivazioni di verdure per le loro cucine. Ciò che è stato praticato per anni in tutto il mondo, ora sta prendendo piede anche in Alto Adige. I vantaggi di comprare direttamente dal contadino o di coltivare il proprio davanti al ristorante sono evidenti: lo chef sa da dove vengono i prodotti, può anche ottenere varietà speciali e piantarle lui stesso e può raccontarne la storia. Inoltre, e questo ci riporta all'approccio olistico, gli ortaggi possono essere prodotti in qualità biologica, in modo da poter utilizzare tutto ciò che proviene dalla pianta, e questo in diversi stadi, cioè dai germogli, dai fiori al frutto stesso.

Un buon esempio dell'uso olistico è il bulbo del finocchio. Oltre al bulbo stesso, si possono usare anche la barba e il gambo. E tutte le parti che di solito vengono butate, possono poi essere ancora utilizzate per un brodo vegetale - nessuno spreco. Nel video Herbert Hintner, chef stellato del ristorante "Zur Rose" di Appiano, mostra come mettere al centro dell'attenzione il bulbo di finocchio all'inizio dell'estate.