

BOLLETTINO 8 Novembre 2018

RIEPILOGO PRESENZE:

Soci: Achler Giulia, Artese Elsa, Artese Stefano, Balzarini Paolo, Bartoli Giovanni, Bertarini Luca, Bonaiti Chiara, Cariboni Marco, Farina Susanna, Gatti Graziana, Magni Gianfranco, Panzeri Barbara, Rusconi Anna, Tagliabue Paolo, Vaccheri Elena, Vialardi Massimo, Zanesi Giulia.

Ospiti: Lorenzo Vecchia, Stefano Pisciotta

RIEPILOGO SERATA:

"Rotary Club Lecco Manzoni | LORENZO VECCHIA | BUONO ETICO INTIMO" Giovedì 8 Novembre, h: 19.30 presso Tie Break Restaurant di Valmadrera, apericena

Un altro appuntamento frizzante quello promosso dal Rotary Club Lecco Manzoni, che nella serata di ieri ha portato a Lecco tutta la passione culinaria di Lorenzo Vecchia, il tanto giovane quanto esperto chef originario di Pozzuolo Martesana, nella campagna milanese, che ha fatto della cosiddetta cucina etica il proprio 'core business'. E' quando la filosofia del vivere incontra il cibo che si può iniziare a parlare di cucina etica. Un'espressione, questa, nata dalla convinzione che sia necessario un importante ripensamento dell'arte culinaria, in grado di armonizzare il rapporto tra la volontà di soddisfare il palato, ma anche il bisogno di dare nutrimento senza sprecare, rispettando in questo modo umanità ed ambiente. "La cucina etica non significa niente carne e solo verdure, come spesso si crede nell'immaginario comune. E nemmeno piccole porzioni e prezzi alti. Cucinare eticamente implica invece conoscere il proprio territorio a fondo e valorizzare il Km 0, esaltare quelle che sono le materie prime eccellenti che vengono coltivate in abbondanza e naturalmente nei nostri campi, e che spesso vengono invece sprecate a causa di una logica di mercato sbagliata", ha spiegato lo chef, che dopo aver maturato dieci anni di esperienza nelle cucine internazionali ed essere cresciuto alla scuola del rigore di Carlo Cracco ha fatto ritorno nella sua Pozzuolo Martesana, comune di poco più di 8000 abitanti, per proporre qualcosa di nuovo e diverso, che ancora non c'era nel raggio di chilometri: un ristorante in grado di soddisfare la richiesta di 'buona cucina' e capace di far conoscere il potenziale fino a quel momento inespresso del suo territorio oltreconfine. "Sono nato nella campagna di Pozzuolo Martesana, da bambino sono cresciuto giocando nei suoi campi, conosco a memoria ogni singolo angolo di terreno, ogni contadino, ogni allevatore. Per rifornire il mio ristorante mi rivolgo a loro, con i quali ho instaurato un rapporto di fiducia, ma utilizzo anche molte verdure coltivate nell'orto di famiglia, ed entro un anno punto ad autoprodurre il 70 per cento delle verdure che finiranno a tavola. La stagionalità ricopre un ruolo fondamentale nella mia cucina, mi permette di lavorare nel modo più corretto ed avere sempre l'ingrediente migliore, al momento giusto e al prezzo migliore, ciò significa altissima qualità al giusto prezzo". Sfruttare al meglio il proprio territorio in una logica di valorizzazione significa quindi conoscerlo, comprenderlo a fondo ed esaltare i suoi punti di forza, e tuttavia – spiega lo chef – "il nostro non è un km zero ossessivo, ma ragionato, infatti la maggior parte dei prodotti arriva dalla zona ma capita spesso che questi vengano valorizzati dall'abbinamento con altre materie prime provenienti dal mondo". La filosofia della cucina etica di Lorenzo Vecchia può essere riassunta in una premessa di base: "puntare su materie prime locali, fresche e buone, lavorate con attenzione e rispetto". Un rispetto che abbraccia più aspetti contemporaneamente: le relazioni con i propri fornitori, che vengono anch'esse 'coltivate' con cura ed attenzione, ma anche la volontà di non sprecare quello che di buono il nostro territorio ci dona, valorizzando una sorta di intelligenza etica del lavorare. Abbraccia infine il rispetto per la natura, senza piegarla all'assurda pretesa di dover servire ogni piatto in ogni luogo e in ogni stagione. E' il rispetto del ciclo della natura, del normale evolversi della vita. E' cucina etica.

