

L'ECO-CHEF

Questa figura molto fresca è sempre più richiesta da alberghi e ristoranti che puntano sulle nuove tendenze verdi. Non sono ancora moltissimi e c'è ancora spazio per i nuovi cuochi in grado di occuparsi di tutti gli aspetti di una cucina: dagli approvvigionamenti dai giusti fornitori, tralasciando i supermercati, ai risparmi energetici. Dalla scelta di attività a basso impatto ambientale alla massima efficienza. Fino alla profonda conoscenza dei prodotti di stagione. Oltre, ovviamente, a saper cucinare "green", il che non ha necessariamente a che fare con insalate e verdura.

Per questo lavoro non esiste una Master universitario specifico ma sono nati molti corsi privati. Uno dei più gettonati è organizzato dall'associazione culturale "Il volo della rondine" di Bergamo: tra i vari corsi per cuochi di tutti i livelli spunta quello di cucina naturale.

Altrimenti a Pollenzo, in provincia di Cuneo, l'Università delle Scienze gastronomiche proporrà due nuovi percorsi formativi sul turismo enogastronomico e sulla cultura del cibo. Sarà fondamentale educare i sensi alla conoscenza di processi artigianali dell'elaborazione del cibo, in modo da riscoprire pratiche che con le industrie agroalimentari si stanno perdendo.