

L'INIZIATIVA

«Natura in campo»: un premio agli chef più «verdi»

La ristorazione è sempre più verde. E nel villaggio globale, paradossalmente (o necessariamente?) la cucina si fa sempre più locale. Così il Gambero Rosso e l'Agenzia regionale dei Parchi del Lazio hanno deciso di coinvolgere i cuochi e i ristoratori in una gara (o meglio, in un gioco collettivo) alla scoperta dei prodotti dei Parchi del Lazio, siano essi tradizionali e tipici o a marchio «Natura in Campo» (etichetta che garantisce provenienza, ecosostenibilità e genuinità di quei prodotti della terra). Nasce quindi «Cuoco per natura», concorso dedicato alla ristorazione e alla cucina con i prodotti delle aree verdi e protette della regione (che sono ben 76). La gara - il cui bando si chiude l'8 marzo prossimo ed è scaricabile dai siti www.gamberorosso.it; www.naturaincampo.it; www.parchilazio.it; www.arplazio.it - consiste nella realizzazione di un piatto (un'entrata o un piatto principale o un dessert) che abbia al centro uno o più prodotti dei Parchi. Saranno cinque le serate di «semifinali» dedicate alla preparazione e all'assaggio delle ricette, ognuna dislocata in una delle aree verdi della regione, a partire dalle prime tre: martedì 16 marzo a Genazzano (presso la fattoria La Sonnina e col supporto dell'istituto professionale alberghiero di Cave); lunedì 12 aprile a Bomarzo (presso la fattoria Collevale) e lunedì 19 aprile a Fuggi (presso Istituto professionale di stato per i servizi alberghieri e della ristorazione Michelangelo Buonarroti). I cinque finalisti selezionati durante queste prove saranno i protagonisti della serata di gala, presso il Teatro della cucina della Città del gusto di Roma, in cui verranno dati i tre premi: il Cuoco per Natura, la menzione speciale per l'equilibrio nutrizionale e la menzione speciale «Natura in Campo», per il miglior piatto realizzato.

