Intervista allo Chef Norbert Niederkofler: «Lavoro per formare esperti di enogastronomia sostenibile»

L’ideatore della filosofia “*Cook the montain*” ha sviluppato, con la Libera Università di Bolzano (unibz), il corso di Laurea in “Scienze enogastronomiche di Montagna”. La Gazzetta del Gusto l’ha contattato per saperne di più

Un esploratore si nutre del piacere della scoperta ma, dopo tanto andare, torna sempre al punto di partenza per conoscerlo per la prima volta. Si potrebbe raccontare così la storia di **Norbert Niederkofler**, lo **chef pluristellato** nato in Alto Adige e cresciuto nel cuore delle Dolomiti.

Acclamato dalla critica gastronomica (il suo "Atelier Moessmer Norbert Niederkofler" a Brunico ha **3 Stelle Michelin** e la **Stella Verde**), vanta anche la stima del pubblico che gli riconosce il merito di una cucina che è molto più della preparazione di piatti di alta cucina. **È, piuttosto, uno stile di vita che rispetta la montagna, ne racconta e ne segue i ritmi stagionali**, oltre ad abbracciare i principi dell'**etica sotto tutti i punti di vista**: uomo, animali e natura.

Lo chef Norbert Niederkofler e la sua cucina etica

Nonostante l'amore per la sua terra, **Niederkofler** parte da giovane per poter esplorare il mondo. Colleziona una serie di esperienze altamente formative dal punto di vista umano e professionale: vive a Londra, a Zurigo, a Milano e a Monaco, dove **Eckart Witzigmann** gli insegna l'amore per la natura e la perfezione culinaria. A **New York** ha l'opportunità di collaborare con **David Bouley**, da cui apprende le tecniche più innovative e inizia a costruire un proprio stile, che applicherà al ritorno in Italia nel 1994.

Tra sue amate montagne, infatti, trasforma una semplice pizzeria dell'**Hotel Rosa Alpina** di San Cassiano in Badia nel **raffinato ristorante St. Hubertus**, ispirato alla cucina italo-austriaca, con il quale nel 2000 riceve la **prima Stella Michelin e nel 2007 la seconda**.

Vengono coronati dal successo anche i **progetti sociali**, alcuni realizzati tramite la start up **Mo-Food**, fondata nel 2015 insieme a **Paolo Ferretti**. Tra questi ultimi, CARE's – The ethical Chef Days, incentrato nel comunicare l'importanza di un atteggiamento etico in cucina e al di fuori delle mura dei ristoranti. Questa dedizione gli ha consentito, nel 2017, di guadagnarsi la **terza stella Michelin** ottenuta a suo dire «*con rape rosse e patate*». È proprio di questi giorni, inoltre, la notizia che l'**Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** si è posizionato al 52esimo posto nella classifica 51-100 del **The World's 50 Best Restaurants 2024**.

Immaginazione, sogno e conoscenza sono i pilastri del **percorso di Norbert Niederkofler** che, nel 2018, con l'apertura **AlpiNN – Food Space & Restaurant**, la "casa di Cook the Mountain", ha iniziato a condividere il suo approccio con giovani cuochi che realizzano un menu alla portata di tutti i sapori più autentici della cucina di montagna.

L'idea della Laurea in "Scienze enogastronomiche di Montagna"

Tra i suoi tanti impegni si aggiunge lo sviluppo, insieme alla Libera Università di Bolzano (unibz), del corso di Laurea in "**Scienze enogastronomiche di Montagna**". Con il conseguimento della laurea triennale (qui maggiori dettagli), gli allievi acquisiranno competenze e strumenti per **promuovere la valenza culturale di cibo e vino**, affinchè la cucina diventi un **catalizzatore di processi culturali per la diffusione di un sistema di sviluppo sostenibile**.

> «Faremo in modo che le conoscenze alla base della mia filosofia di Cook the Mountain, come ad esempio il rispetto per la natura, possano essere utilizzate in vari modi. Il corso di laurea, infatti, si propone di formare futuri esperti di enogastronomia sostenibile e non solo futuri chef o maître, ma anche futuri educatori, consulenti, divulgatori, esperti di marketing e manager», ci ha spiegato lo **chef Niederkofler**

.

Lo chef ha sviluppato, con la Libera Università di Bolzano, il corso di Laurea in “Scienze enogastronomiche di Montagna” (Foto © Lorenzo Polato).

Lo abbiamo intervistato per avere quale informazione in più su un corso universitario innovativo.

Chef Niederkofler, come si è evoluta l’idea del corso di laurea, dal concetto alla realizzazione?

«Nasce con l’obiettivo diffondere le **pratiche di gastronomia di montagna sostenibile** così da poterne amplificare i risultati. Lo scopo è sostenere l’economia di montagna attraverso la valorizzazione dei prodotti e delle tradizioni locali, unendo conoscenza, etica e sostenibilità ambientale e innovazione».

Come sarà impostato il percorso accademico?

«La struttura del corso è pensata per offrire una **formazione a 360 gradi** ed è studiata per andare a trattare tutte le tematiche più significative quando si parla di gastronomia di montagna sostenibile. Il corso prevede un **approccio multidisciplinare che unisce teoria e pratica**, tramite lezioni frontali, visite e attività con i produttori; laboratori ed esperienze in cucina con **personalità di fama internazionale**. Specialmente grazie

alle lezioni pratiche e alle attività con i produttori, gli studenti hanno la possibilità di approfondire le tematiche di sostenibilità in ambito enogastronomico».

Come ritiene che la posizione geografica della Libera Università di Bolzano possa influenzare l'esperienza educativa e pratica degli studenti del corso?

Essendo incentrato sull'enogastronomia di montagna, la posizione geografica dell'Università di Bolzano risulta ideale. Bolzano rappresenta infatti uno snodo centrale, non solo per il Nord Italia, ma per tutta l'area DACH e permette di avere contatti con alcune delle migliori realtà dell'enogastronomia sostenibile. Inoltre, anche i produttori a cui solitamente faccio affidamento sono tutti localizzati nei dintorni di Bolzano e questo facilita le relazioni per le attività pratiche con gli studenti. Infine, gli strumenti e le conoscenze dell'Università di Bolzano (e del NOI Techpark) sono fondamentali per la formazione».

Un panorama di Bolzano.

In cosa si differenzia, nel dettaglio, "Scienze enogastronomiche di Montagna" rispetto ad analoghi corsi di laurea?

«Intanto è strutturato nelle **tre lingue italiano, tedesco e italiano**. Mira specificatamente alla formazione di giovani esperti di una gastronomia sostenibile di

montagna, capaci di valorizzare le materie prime locali e **comunicare l'arte di vivere italiana**. Acquisiranno anche le conoscenze di base necessarie per **comprendere i sistemi gastronomici costituiti dall'insieme dei processi di produzione**, **trasformazione e consumo del cibo**. Infine, ma non meno importante, insegneremo loro a **sviluppare la capacità di analisi critica** delle modalità con cui si sviluppano, evolvono e si modificano le molteplici relazioni tra uomo e cibo nel tempo e nello spazio».

Ci può anticipare qualche importante realtà che ospietrà gli studenti?

«Preservare la tradizione è estremamente significativo, ma l'innovazione lo è altrettanto. L'obiettivo è quello di **insegnare agli studenti ad innovare pur mantenendo le tradizioni**. Queste ultime verranno integrate nel corso di laurea mediante **viaggi didattici presso produttori locali** che ancora le preservano. Alcuni esempi sono il **Genussbunker** di Hubert Stockner di San Lorenzo o il **Caseificio Unterhuber** di Christoph Tasser di Riscone, i quali hanno anche ospitato gli studenti nello scorso anno accademico per delle attività pratiche. Il corso di studi è stato appositamente strutturato per **dare una formazione completa agli studenti**».

Entrando nel dettaglio, ci spiega quali sono le materie e le eservitazioni pratiche?

«Le lezioni teoriche riguardano tematiche tra cui: Sostenibilità delle produzioni agroalimentari; Storia e cultura del cibo; Comunicazione in ambito alimentare e gastronomico; Tecnologie alimentari; Economia e marketing in ambito F&B etc.. Le lezioni pratiche, invece, rientrano nelle visite e attività con i produttori ma anche laboratori ed esperienze in cucina con personalità di fama internazionale».

Tornando alla sostenibilità, com'è possibile utilizzare in modo sapiente i prodotti della montagna senza eccedere nello sfruttamento delle risorse naturali?

«Semplicemente rispettando i ritmi della natura, le stagioni e i suoi prodotti. Ricordandosi che la natura, e così anche gli animali, hanno bisogno di tempo per rigenerarsi e non possono essere sempre tenuti sotto pressione».

La ristorazione da anni affronta il problema della mancanza di personale. Come si potrebbe risolvere questo problema?

«Penso che siano necessari dei cambiamenti, sia nella gestione delle persone che nelle visioni di futuro che vengono date loro. È importante fornire prospettive concrete e rispettare le esigenze di chi vuole fare questo mestiere, che è il più bello del mondo».

Ritiene che il corso di laurea in Scienze enogastronomiche di Montagna sia 'apertura di una strada nuova nella didattica universitaria?

> «Si. Abbiamo bisogno di sostenibilità. Presto saremo infatti 10 miliardi di persone e oggi più che mai è importante imparare che esiste un modo di mangiare che non sia dannoso nè per noi, nè per il Pianeta. Dobbiamo farlo non solo per noi stessi, ma per tutte le generazioni che verranno dopo di noi».

Per maggiori informazioni: www.unibz.it

Data di creazione
23/05/2024
Autore
enzo-radunanza