

**IL CUOCO DI GREENPEACE**

Nato a Zeist in Olanda nel 1956, già cuoco di Greenpeace, Wam Kat è tra i fondatori della Rampenplan, una cucina mobile per manifestazioni. [www.wamkat.de](http://www.wamkat.de)

Gugli Fassinio (2)

# LO CHEF AL VERDE

Cucina gratis, "solo offerte". Il manifesto di Wam Kat per un cibo libero

**F**orchetta e coltello invece di falce e martello. Rivoluzione culinaria e non più proletaria. A proporla è Wam Kat, cuoco olandese, socialista, vegetariano/vegano, ex hippy e critico del nostro modo di mangiare. «Non sappiamo più come produrre cibo, cucinarlo e mangiarlo insieme. A breve non ne avremo abbastanza per tutti», ci dice al *Salone del Gusto* di Torino, dove ha spiegato il suo manifesto politico illustrato nel libro *24 Rezepte zur kulinarischen Weltverbesserung* ("24 ricette per migliorare il mondo"). «Dobbiamo riportare la campagna in città, trovare nuovi modi di produrre, coltivare verdure nei posti vuoti». Nella città ideale di Wam si raccolgono cavolfiori nei parchi e insalate sui balconi. Da Belzig in Germania, dove vive in un bosco, Wam parte con la sua cucina mobile per offrire cibo nelle manifestazioni. Lo chiamano "il cuoco della protesta". «A Rostock nel 2007 durante il G8 ho cucinato per seimila persone: prodotti locali e solo verdure e cereali. È assurdo manifestare per l'ambiente e poi mangiare nei fast food». Protesta e palato vanno insieme. Wam lo sa da quando a 18 anni s'imbarcò su una nave di Greenpeace. «Volevo lottare per l'ambiente. Mi presero a bordo come aiuto cuoco e capii l'importanza del cibo». Wam Kat è così diventato uno chef. Al *Salone del Gusto* ha cucinato con i colleghi la cena finale degli avanzati. Non ha l'aria da chef. Veste modestamente, non propone cibo molecolare, lavora gratis. «Chiediamo un'offerta per pagare la materia prima, ma il cibo deve essere libero», afferma. «Sono figlio di artisti senza un soldo. Il forno a microonde per me è fantascienza». Ma possiamo fidarci di un cuoco d'Olanda, dove si producono pomodori di plastica? «Di quei pomodori mi vergogno», rassicura. «Per me sono il quarto stadio dell'acqua: solido, liquido, gassoso e... pomodoro olandese».

## MAXFOOD

### UN GIN REGALE

Un gin, ma con il tappo a corona. Bombay Sapphire festeggia i 250 anni con un'edizione limitata con tappo speciale: una corona vera, in cristallo, disegnata da Garrard, gioielliere della Casa reale inglese. Per gli ingredienti, non un'etichetta, ma incisioni tridimensionali. Da bere in versione cocktail Bombay Collins: ghiaccio, succo di mezzo limone, due cucchiaini di zucchero, 50 ml di Bombay Sapphire, acqua tonica.

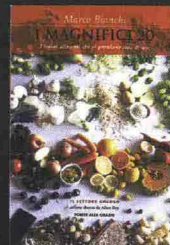


## GOLOSITÀ

Un congresso degli chef. Questo è dal 2005 **Identità Golose**, a Milano dal 30 gennaio al 1° febbraio. Parleranno Oldani, Bottura, Esposito, Iwasaki. Più che mangiare si ascolta, e per la dieta va benissimo. [www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it)

### IL LIBRO RICETTE? COL CAVOLO

Mangiar sano uguale mangiar male? Quanto di più sbagliata. Ce lo spiega Marco Bianchi, ricercatore, esperto di nutraceutica, con il libro *I magnifici 20* (Ponte alle Grazie). Venti gli alimenti che oltre a nutrirci ci fanno star bene. Tra questi, alghe, cipolle e cavoli, ma anche pesce azzurro, cioccolato, datteri e mandorle. Le ricette sono appetitose e politicamente corrette.



a cura di GABRIELE ESCHENAZI

# BIO CHE TI PASSA

Piatti minimal e su misura.  
Marianna, tra sapore e salute

Ha fatto tabula rasa della cucina tradizionale e con il fratello Stefano ha trasformato una trattoria per camionisti in Zenzero, ristorante raffinato, minimalista e biologico a due passi da Vicenza. A Marianna Pillan, vicentina non ancora trentenne, non manca il coraggio, compreso quello di confondere i clienti sul reale contenuto della sua cucina. «I clienti vedono i nostri arredi in stile giapponese e chiedono il sushi. Ma di giapponese qua c'è più che altro lo stile: piatti puliti, semplici da capire, schiume leggere invece di salse dense. Pesce crudo sì, ma a tartare o carpaccio». Ai clienti dice: «Lasciatevi educare, provate gusti nuovi e imparate a mangiare». Racconta di quando per un'estate ha proposto tonno con Campari e melanzane e nessuno lo mangiava. «Ci credeva e l'ho riproposto l'anno dopo. Andava a ruba». Marianna concepisce le sue sfide dovunque. «L'idea mi viene sotto la doccia e mentre sono dal parrucchiere. Dopo la provo per un mese». Da Zenzero ognuno trova il suo percorso: pesce, carne, vegetariano, per celiaci o allergici al lattosio. «Il mio dolce Mary alle pesche con sorbetto di pesca e basilico senza glutine e latticini è dedicato a chi è allergico come per un periodo lo sono stata anch'io». Il fratello Stefano cura la cantina con interessanti vini bio non pastorizzati senza solfiti. «Nessun mal di testa dopo la bevuta», garantisce.

## RUOTE PAZZE

Il sugo è all'amatriciana con arance e aneto per dare un gusto più fresco. Gli ingredienti sono tutti biologici.



RISTORANTE ZENZERO VIA NAZIONALE 24, GRUMOLO DELLE ABBADESSE (VICENZA) TEL. 0444389010 WWW.RISTORANTEZENZERO.COM CHIUSO DOMENICA E SABATO A PRANZO VOTO: 8 MENU DA 45 €

max.rcs.it max119