

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 3145 del 09/10/2022

Trentodoc Festival: cucina e social, visti dagli occhi degli chef emergenti del Trentino e dell'influencer Stella Menna

Gastronomia e social, oggi, vanno di pari passo. A parlarne ieri sera al Trentodoc Festival sono le stelle emergenti della cucina Trentina, la nuova generazione di gestori, innovatori, chef che ha cambiato la cucina di montagna e che con Instagram, Facebook e Tripadvisor deve necessariamente fare i conti ogni giorno. «I social sono una base importante di comunicazione per ciascuna delle nostre attività – hanno commentato gli chef del territorio Sara Bertocchi, Mattia Augurio, Luca Zotti e Stefano Croce -, un modo per aggiornare i clienti dei cambiamenti. Allo stesso tempo fungono da fonte di ispirazione per nuovi stimoli culinari e nuove ricette – aggiungono -». Un rapporto tutto sommato consolidato, tra web e cucina, che viene riconosciuto anche nel confronto con l'influencer Stella Menna, nota per le sue ricette postate su Instagram: «I nostri lavori sono differenti, non possiamo vederci come antagonisti – concordano gli chef -, anzi, piuttosto, il ruolo di figure come Stella può essere positivo nell'avvicinare la gente alla cucina e di conseguenza alla ristorazione».

Mestieri diversi, quello di Stella Menna, commercialista da un lato e influencer culinaria dall'altro, e dei quattro chef intervenuti al Trentodoc Festival, quattro giovani talenti che fanno parte del progetto Trentino food tales, il quale coinvolge una quarantina di chef emergenti del territorio. Percorsi simili per la voglia di emergere, per la passione comune per la cucina, per la capacità di osare, tra tradizione e contaminazione, ma sempre con l'obiettivo di valorizzare al meglio le produzioni trentine.

Del resto Sara Bertocchi, del Frosch Restaurant di Varena in Val di Fiemme, si è imposta nella cucina di montagna – con piatti caratterizzati dalla presenza di prodotti autonomamente coltivati o raccolti nei boschi – dopo aver lasciato il percorso professionale di famiglia, legato alla produzione di pigmenti. Una scelta coraggiosa, innovativa, come innovativa è stata l'impronta portata da Stefano Croce nell'attività di famiglia, l'Agritur El Mas di Moena: «Ho imparato tutto da mio padre – commenta – ma cercando sempre di ammodernare le sue idee e le sue visioni. Questo mi ha permesso di ottenere un importante riconoscimento, lo scorso anno, come la Stella Verde». Cambio di pensiero e prospettiva che caratterizza anche l'attività di Mattia Augurio, dell'Augurio Ristorante a Trento, dove la parola d'ordine è la sperimentazione, e, ancora, il progetto di Luca Zotti del Lusernarhof di Luserna, col suo menu di montagna dove non compare mai la polenta. «Volevo andare oltre i cliché – spiega -. Del resto Luserna ha 160 abitanti e 9 ristoranti, era quindi fondamentale innovarsi e fare qualcosa di diverso. Per molto tempo ho creduto, erroneamente, che la montagna fosse povera, non potesse darmi abbastanza, ma riprendendo gli insegnamenti delle mie nonne, che raccoglievano funghi, frutti di bosco e erbe selvatiche, nonché affiancandomi allo chef Alessandro Gilmozzi, ho rivalutato quello che la natura dei nostri territori può dare e sono diventato parte di questa corrente che, senza arroganza, prova ad innovare la tradizione».

Quattro visioni nuove, giovani, fresche, certo diverse da quella di Stella Menna: «Io non sono una chef – chiarisce -. Ho iniziato a cucinare quando, da ragazza, a causa di una serie di infortuni ho dovuto smettere col tennis agonistico, per passare il tempo, ma anche per calmarmi. La pagina Instagram @unastellaincucina è nata su spinta di mio marito, per gioco, ed è poi cresciuta sempre di più fino ad essere oggi un vero

secondo lavoro per entrambi». Una fortuna dovuta, a suo dire, «a ricette semplici, veloci, fatte con prodotti che tutti abbiamo. Insomma, qualcosa di molto lontano dal lavoro degli chef qui presenti».

Eppure, queste visioni diverse di cucina, possono essere complementari: «L'influencer fa un lavoro diverso dal ristoratore – sottolineano gli chef – ma può essere di supporto, tanto nell'avvicinare le persone alla cucina, quanto nel fare pubblicità alle attività meritevoli, quanto, ancora, nel fornire – quando si tratta di commenti sinceri e onesti – nuovi spunti di lavoro per la crescita del locale. I social non sono uno strumento sciocco di confronto tra chi mangia e chi cucina – concludono – ma spesso sciocco è il modo in cui essi vengono utilizzati, denigrando inconsapevolmente un lavoro e macchiando un'attività che a qualcuno è costata tempo e fatica».

(kd)