
Una fattoria ecosostenibile tra i grattacieli di New York

Autore: Maddalena Maltese

Fonte: Città Nuova

Lo chef Dan Barber ha portato sulla tavola dei suoi due ristoranti prodotti di stagione coltivati nel rispetto della terra e dei contadini, creando un movimento di ecologia del cibo e del gusto

A **Stone Bars**, a pochi chilometri da **New York**, c'è una fattoria dove i contadini imparano a produrre cibo nel rispetto delle stagioni e del suolo e le persone si riappropriano del gusto di verdure e frutta coltivati senza agenti chimici e organismi geneticamente modificati. Dentro la corte del caseggiato **lo chef Dan Barber** ha aperto un ristorante dove le scelte ecologiche dei coltivatori e dei cuochi diventano menù creativi con prodotti rigorosamente di stagione e organici.

Appena messo piede nella tenuta, finanziata dalla **famiglia Rockefeller**, incrocio un giovane intento a costruire un pergolato con fili di cotone. Le piante vi si arrampicheranno presto, ma dopo aver dato i frutti i rami appassiranno, ritorneranno al suolo assieme al cotone eliminando gli ordinari fili di plastica che avrebbero necessitato un diverso riciclo.

A bordo di un trattore **Katy trasporta mangime per pecore, agnelli e galline**. Lavorava in una fattoria nel cuore degli Stati Uniti, ma ha scelto un periodo di apprendistato a Stone Bars per trasferire le tecniche di coltivazione etica anche nella sua proprietà. I gusti della fattoria di Stone Bars si assaporano anche tra i grattacieli di Manhattan dove nel Greenwich village, Barber ha aperto un altro ristorante **Blue Hill**.

Varcare la soglia di questi due locali è partecipare anche a un movimento etico attorno al cibo: **Farm to table – Dalla fattoria alla tavola**. I camerieri infatti non si limitano a servire le pietanze scelte dai menù, variati settimanalmente in base ai prodotti offerti dalla stagione, ma spiegano le tecniche di

coltivazione, il rapporto con il suolo e con i contadini, le strategie di allevamento e illustrano i benefici di scegliere uno stile di vita ecosostenibile dove a beneficiarne è sia l'uomo che la natura.

La creatività è fonte costante di innovazione per Barber che nel suo progetto ha coinvolto varie fattorie e un centro studi universitario. Un esempio è **l'uovo dal tuorlo rosso**. Dan voleva sorprendere i clienti con una novità, ma come colorare un uovo senza usare sostanze chimiche? L'idea è venuta proprio ai giovani ricercatori dell'università: aggiungere peperoni rossi al mangime delle galline e valutarne l'incidenza sul colore. Il risultato è stato sorprendente: i tuorli erano rossi senza aver dovuto impiegare elementi chimici. E la rotazione dei cereali attuata dai contadini per consentire la rigenerazione del terreno gli ha poi consentito di **riportare nella dieta americana tanti cereali scomparsi come il farro**. «Ero andato per scegliere una farina organica per il mio pane e mi sono trovato a scegliere di preservare un seme che è fondamentale per la biodiversità agricola e a scoprire l'avena e altri cereali che sono diventati rotazione di risotti per i miei ristoranti».

Tra il 2006 e il 2011, oltre un milione di acri di prateria sono stati arati, con una perdita enorme di suolo e di biodiversità, quasi il 50% della cosiddetta Corn Belt, la regione medio orientale degli Usa, è stata destinata **esclusivamente a mais e soia**. «E invece - afferma lo chef - l'esplosione del mercato delle birre artigianali dovrebbe insegnarci il valore del differenziare con altri cereali e poi non possiamo ignorare che l'80% degli americani desidera un cibo diverso».

Dan è decisamente un innovatore e qualcuno lo ha definito **un allevatore di sapori**. Spesso in cucina non si limita a fare il direttore d'orchestra, ma cucina con i suoi collaboratori perché il contatto con il cibo e con la fatica stimola la sua creatività. Partito dalla gavetta in una cucina clandestina in uno degli scantinati sottoterra di cui New York è piena, cresciuto in una fattoria, si era sentito morire all'idea di aver tradito quell'educazione alla terra e al suo rispetto ricevuto da piccolo dalla madre. «Io credo - spiega - che il buon cibo sia in grado di cambiare il mondo in meglio. Il mio potere di chef è tutto racchiuso in un piatto da mangiare, ma sul quel piatto si concentra l'economista agricolo, il nutrizionista, l'ecologista. Insieme possiamo davvero creare un modello educativo che valorizzi la terra e modifichi i consumi. Ciò che mangiamo determina il nostro futuro».