Ernst Knam: «Insegnare ai bambini la corretta alimentazione»

ernst-knam-850693f3

Giudice inflessibile del talent di pasticceria Bake Off Italia, di cui sono in corso le registrazioni della terza stagione, il re del cioccolato Ernst Knam gestisce da più di vent'anni la Pasticceria Ernst Knam a Milano.

Che cosa significa per te essere chef Ambassador di Expo2015?
Una splendida sorpresa! La ritengo un'opportunità molto interessante nonché un arricchimento per la mia carriera. L'ingrediente che ho scelto per Expo è il cioccolato perché mi piace tantissimo, ma soprattutto perché è molto salutare. Nel Cardo Sud Est del Padiglione Italia ci sarà un'Area Gelato e Cioccolato che sta richiamando molti visitatori. La mia speranza è che Expo possa aiutare la gente ad aprire gli occhi sul problema della disparità del cibo nel mondo: c'è una parte che muore di fame e l'altra metà che spreca le risorse. E nonostante tutti ne parlino, nessuno fa nulla.

[caption id="attachment_78245" align="alignleft" width="300"]Oltre all'olio di oliva Oltre all'olio di oliva[/caption]

Credi che gli incontri in programma possano aiutare a trovare una soluzione per il problema della fame del mondo?
Expo è una fiera. Sono le persone che possono agire, cambiando le abitudini quotidiane. Detto ciò, per un confronto sul cibo a più ampio raggio sarebbe utile che tra gli chef ambasciatori di Expo ci fossero anche le donne di casa che cucinano, fanno la spesa e trasformano la materia prima tutti i giorni.

Che abitudini dovremmo modificare?
Dobbiamo renderci conto che siamo ciò che mangiamo: se ci alimentiamo male, la nostra salute ne risentirà. A casa, per esempio, bisogna tornare a cucinare con ingredienti freschi e ricordarsi che per un acquisto consapevole è indispensabile leggere le etichette dei prodotti. Il mio motto? Meglio meno cibo, ma di qualità e sano. In questo modo ridurremo le malattie e, di conseguenza, anche i costi per

la sanità. E visto che le abitudini alimentari si acquisiscono da bambini, è importante divulgare la cultura della corretta alimentazione anche nelle scuole.

I nostri chef ambassador ad Expo 2015

Ugo Alciati: «Expo, un’opportunità per conoscere il Made in Italy»

Enrico Bartolini: « Accoglienza impeccabile per far tornare i turisti»

Cesare Battisti: «Proteggere i nostri prodotti dalle contraffazioni»

Andrea Berton: «Usate l’ingrediente nella sua totalità per ridurre gli sprechi»

Cristina Bowerman: «Semplificare l’apertura di un pubblico esercizio»

Moreno Cedroni: «Expo, splendida occasione. Ma occorre un’ospitalità impeccabile»

Carlo Cracco: «Ecco perché gli ingredienti italiani sono migliori delle imitazioni»

Pietro Leemann: «W la cucina vegetariana, la più sana e sostenibile»

Gualtiero Marchesi: «Concentriamoci su quanto sappiamo fare»

Davide Oldani: «Expo, l’inizio di una nuova era per l’Italia»