



# ALTO ADIGE

lunedì 30.11.2015

## LA STORIA

# Cavada spopola sul web con le sue videoricette

Gettonatissimo su «YouTube» il suo «Beyond South Tyrol» dedicato alla cucina. L'idea di Stefano è «condividere il territorio e i suoi tesori gastronomici»

di Federica Randazzo

ORA

È giovane, bello e intraprendente. **Stefano Cavada** ha 24 anni, vive a Ora e sta letteralmente spopolando su YouTube con il canale "Beyond South Tyrol" dedicato alla cucina altoatesina e non solo. Con le sue videoricette Stefano vuole trasmettere e valorizzare la cultura gastronomica dell'Alto Adige e far conoscere la ricchezza di sapori e prodotti che caratterizzano questa terra. Da piccolo era un genio della matematica ma dopo il liceo scientifico non sapeva bene cosa fare e, così, come ogni volta che deve prendere una decisione importante, ha preparato le valigie ed è partito. Prima è finito a Londra dove, lavorando come agente commerciale per un'azienda di caffè, è entrato in contatto con i ristoranti e gli hotel più importanti della città. Poi è volato a Parigi ed è lì che ha deciso di dedicarsi



Stefano Cavada, 24 anni, sta spopolando su «Youtube» con le sue videoricette sulla cucina altoatesina

completamente al proprio amore per la cucina. Tornato in Alto Adige ha frequentato la scuola alberghiera di Merano e, poi, telecamera alla mano e grande tenacia, ha dato vita ad un canale YouTube davvero innovativo. «Adesso sto bene qui e voglio

condividere il mio territorio e i suoi tesori gastronomici». Su YouTube Stefano racconta e rivisita i piatti della tradizione altoatesina, ma non solo. Ci sono anche tante ricette etniche, consigli su come avere una barba perfetta o aneddoti sulla sua vi-

ta londinese. Inoltre, da ragazzo curioso qual è, mette il naso negli ingredienti più particolari per offrire sempre nuovi spunti culinari. Un esempio? Le sue ricette con il carbone vegetale o con i semi di chia. È la pasticceria, però, la sua più grande pas-

sione e ridendo mi racconta della volta in cui ha provato a fare il pandoro e ha quasi dato fuoco alla casa. A maggio di quest'anno, quando ha iniziato a pubblicare i video, il suo canale Beyond South Tyrol aveva a malapena 70 iscritti. Oggi sono più di 2400 a seguirlo ed il suo pubblico ha un'età che spazia dai 20 ai 50 anni. La forza delle sue videoricette è che sono creative, veloci e molto curate. A condire il tutto, poi, c'è l'appassionato sorriso di Stefano che trasmette un'immediata simpatia. Non è un caso che fra i suoi fan c'è già chi lo tratta come un amico di vecchia data e chi gli chiede consigli di ogni sorta. Se dovesse descrivere l'Alto Adige attraverso i suoi sapori sceglierebbe gli spätzle con panna e prosciutto, a cui è legato «perché fra tutti i piatti della tradizione è quello che la mamma fa più spesso», il gulasch ed i lebkuchen, il suo biscotto preferito «perché è di questo che profuma il Natale qui da noi». Il suo piatto della memoria sono i peperoni arrostiti della nonna «con tantissimo olio e tantissimo aglio» e uno sbuccia-carote a forma di temperamatite è l'utensile più strano che ha in cucina. Ora vuole espandere il canale YouTube dando sempre più spazio alle prelibatezze dell'Alto Adige e scrivere un libro di ricette "che sia bello da sfogliare". Ma ora tocca ai biscotti che non potranno essere toccati prima del 24 dicembre, «quando faranno il loro debutto in società».

CRIPRODUZIONE RISERVATA