



The ethical Chef Days

CARE's 2017

Alta Badia, 22-25 gennaio

*Perché se ogni giorno un pasto contiene 700 km percorsi dagli ingredienti
Dobbiamo cominciare a preoccuparci...
Quindi: Take CARE's!*

Alta Badia (Bz) - Dopo il successo dell'edizione zero nel gennaio 2016, quest'anno **CARE's**, l'evento capace di riunire **d'inverno e poi in estate, chef internazionali** (30 da 6 continenti e 16 nazioni), **professionisti della ristorazione**, giornalisti e imprenditori per un confronto su **sostenibilità, cura del territorio, tutela dell'ambiente e soprattutto etica**, ha voluto di spingersi oltre.

CARE's infatti quest'anno ha deciso di considerare **la cucina non solo un punto di partenza** ma soprattutto uno stimolo a prendersi cura di tematiche ulteriori quali l'uso di risorse energetiche alternative, la riduzione dei consumi, le risorse idriche, l'attenzione al riciclo e riutilizzo degli scarti, la mobilità sostenibile.

30 gli chef presenti da 6 continenti e 16 nazioni, tra cui lo chef californiano **Daniel Patterson** per il Nord America; **Rodolfo Guzman** paladino in Cile della "cucina endemica" per il Sud America; **Christian Puglisi** per l'Europa, vincitore del premio per il ristorante più sostenibile al mondo nella *World's 50 Best Restaurants*; **Luca Fantin**, veneto alla guida del Bulgari Ginza Tower di Tokyo per l'Asia; **Jock Zonfrillo** chef-ricercatore di cucina aborigena per l'Oceania e il vincitore dell'*Eat Out Magazine Contest* per l'Africa.

Tutti insieme vengono a comporre un variegato ed esaustivo **alfabeto della sostenibilità in cucina** che spazia dalla **A di Josean Alija**, executive al *Nerua* del Guggenheim Museum di Bilbao, la cui cucina è da sempre concentrata sul "fronte vegetale", alla **Z di Jock Zonfrillo**, da Adelaide in Australia dove è paladino con l'Orana Foundation della cucina aborigena, esempio massimo di sostenibilità perché – spiega lo chef – *“se ti preoccupi della Terra, la Terra si preoccupa per te, e da Lei potrai ricevere quello che alla fine stai cercando”*.

Immersi nello scenario suggestivo dell'**Alta Badia**, gli chef internazionali selezionati su invito degli organizzatori insieme a produttori impegnati, esperti sommelier, plurime figure chiave dei settori coinvolti e la stampa italiana ed estera, si incontrano per **4 intense giornate di lavoro**.

Spostandosi dagli hotel di Corvara a La Villa, salendo negli scenografici Rifugi Lagazuoi, Piz Boè Alpine Lounge, Jimmy, Las Vegas e Col Alt, intervengono a tavole rotonde, partecipano a masterclass di cucina (ma anche di sci) e assistono alle due **Chef's Talk**, veri **highlights di questa edizione**. Nella sala delle manifestazioni di La Villa, per l'occasione allestita da Molteni &C I Dada e con la moderazione dalla giornalista del Sole 24 Ore Fernanda Roggero, parteciperanno relatori provenienti dal mondo della scienza, dell'economia, dell'imprenditoria, della medicina, della cucina e dell'architettura –

tra cui l'eccellente e ben conosciuto dal grande pubblico, **Mario Tozzi**. Da più prospettive si affronterà il tema dal titolo *L'attenzione in più: nutrirsi e abitare la terra di domani*.

Tema del primo incontro sarà il rapporto tra **Alimentazione e Salute**: negli ultimi decenni l'influenza dei cambiamenti climatici in atto ha condizionato non solo le attività più strettamente legate a tempo atmosferico e condizioni ambientali (agricoltura in primis), ma anche tutto ciò che dalla coltivazione ne deriva. *La stagionalità in cucina è da riconsiderare? Quali politiche di adattamento al cambiamento climatico dovrebbero essere intraprese a beneficio della lunga filiera orto-tavola? Quali allevamenti e agricolture alternative si integrano perfettamente all'interno di un'alimentazione sana?* Questi solo alcuni degli argomenti che verranno trattati.

Per quanto riguarda la seconda giornata invece il focus verterà su **Architettura e Design**, materie che si dimostrano sempre più sensibili ad una progettazione che tiene conto delle condizioni ambientali di un luogo, così da adattarsi in maniera sapiente - e senza rinunciare all'estetica - al concetto di evoluzione e delineare lo scenario futuro di un well-living sostenibile ed etico.

Infine, attenzione alle **generazioni del futuro** con il premio *Young Ethical Talent Award*, che viene assegnato per ogni edizione alle figure selezionate - tra giovani chef, pasticceri, *sommelier* e personale di sala - dalla giuria composta dagli chef partecipanti alla manifestazione. Oltre ad un trofeo in vetro firmato da Zafferano e custodito in una confezione in legno creata dall'artista Marcello Jori, i vincitori hanno l'opportunità di lavorare per un mese al fianco di professionisti di uguale ruolo ricevendo una formazione di alto livello. I premi che saranno assegnati in quest'edizione sono promossi da importanti aziende che credono fortemente nei giovani e nel loro talento produttivo e creativo: **Monograno Felicetti** ha così deciso di supportare il **Young Ethical Chef Award**, **Agrimontana** il **Young Ethical Patisserie Award**, **Ferrari** e **Lavazza** il **Young Ethical Hospitality Award**.

Le giovani promesse della ristorazione non saranno le sole ad essere premiate. Una persona che tramite il proprio lavoro dà quotidianamente prova del proprio impegno sociale e del rispetto di un'etica universalmente condivisa riceverà, infatti, il **Social Responsibility Award**, premio sostenuto da **Marchesi 1824**.

All'appuntamento invernale, inoltre, seguirà la prima **edizione estiva** - dal **21 a 24 maggio** - nell'incantevole **Isola di Salina**. Le locations che accoglieranno il ricco programma di attività, dibattiti e masterclass enogastronomiche saranno i prestigiosi **Hotel Signum**, casa della giovane chef Martina Caruso - vincitrice del Young Ethical Chef Award 2016 - e **Capofaro Malvasia & Resort**, hotel di charme, ristorante con piatti firmati dallo chef Ludovico De Vivo e tenuta vinicola di Malvasia, tutto concentrato in un unico luogo.

In allegato il programma dell'edizione 2017 di CARE's, l'elenco degli chef partecipanti e le Chef's Talk

CARE's – The ethical Chef Days è il progetto ideato da **Norbert Niederkofler**, chef stellato del Ristorante St Hubertus (Hotel Rosa Alpina di San Cassiano) e **Paolo Ferretti**, titolare dell'agenzia di comunicazione hmc di Bolzano, con il contributo di **Giancarlo Morelli**, chef stellato e patròn del Pomiroeu a Seregno.

L'edizione 2017 in Alta Badia è stata realizzata grazie al sostegno di **Audi**, in qualità di title sponsor, oltre ad Alta Badia-Südtirol, Colmar, Enel, Ferrari, Lavazza, Marchesi 1824, Miele, Monograno Felicetti, S. Pellegrino & Acqua Panna.

Per la Stampa

Pizzinini Scolari Comunicazione

cares2017@pizzininiscolari.com

Antonio Lodovico Scolari +393384033738

Mirta Oregna +39 3387000168 - **Axelle Brown-Videau** +39 3387848516