



The ethical Chef Days

CARE's 2017

*30 chef da 6 continenti e 16 nazioni*

## CARE'S NON E' UNA SCELTA MA UNO STILE DI VITA

*“Dobbiamo pensare a come viviamo, per pensare a cosa lasceremo.”*

Il concetto di etica passa dall'orto, fresco e sincero, da ingredienti primitivi ma buoni, che non inquinano e non percorrono km; mediamente sono 900 quelli che impiega un piatto comune per finire in tavola.

Da ciò che avviene, prima e dopo il cibo e passa da tutto ciò che siamo e da quello che mangiamo.

Alta Badia (BZ), 30 gennaio 2017

Si è conclusa con successo di organizzazione, contenuti e pubblico l'edizione invernale 2017 di **“CARE's – The ethical Chef Days”**, l'evento ideato da **Norbert Niederkofler** e **Paolo Ferretti** con lo chef **Giancarlo Morelli** che ha saputo riunire la cucina etica internazionale coordinando nella suggestiva Alta Badia **43 manifestazioni in soli 4 giorni**.

Un evento - come ha ribadito nella giornata conclusiva Norbert Niederkofler - che ha portato chef e partecipanti, a *“pensare a come viviamo, per pensare a cosa lasceremo”*. Un motivo *“per fare davvero qualcosa per le generazioni future.”*

I 30 cuochi, provenienti da tutto il mondo, che hanno partecipato a questa edizione, avevano ciascuno un concetto identitario, tutte persone con un proprio stile personale e una propria identità. **Perché CARE's non è una scelta ma uno stile di vita.**

Una grande rivelazione sono stati i **CARE's Talk** dove si è riusciti ad approfondire il concetto di etica intesa da CARE's, capace di uscire dai confini dei ristoranti e innescare meccanismi positivi tali da modificare i nostri comportamenti quotidiani. I temi affrontati hanno spaziato dall'attenzione al riciclo e

riutilizzo degli scarti nella cucina gourmet (con Daniel Patterson chef del COI in California, Norbert Niederkofler, chef del St.Hubertus al Rosa Alpina di San Cassiano e Christian Puglisi del Relæ di Copenaghen) alla salute nell'alimentazione e alla riduzione generale dei consumi (con il dr. Paolo Toniolo Ordinario di Medicina Ambientale a New York e Carlo Carraro esperto di economia ambientale ). Ma si è voluti andare oltre, toccando tematiche legate all'uso di risorse energetiche alternative nell'architettura e nella mobilità sostenibile ed intellegente (con Sacha Menz, architetto fautore della "fabbricazione digitale", Carlo Ratti, pioniere delle "smart cities" e Fabrizio Longo, CEO di Audi Italia).

La **sostenibilità nella gestione della ristorazione** si è poi riscontrata nei piatti proposti dagli chef partecipanti, un invito all'utilizzo di materie prime meno nobili e possibilmente a km zero, quelle del proprio orto prima di tutte, ma soprattutto quelle della propria cultura e tradizione.

Quattro giorni itineranti, sempre con lo stesso filo conduttore, che hanno portato i partecipanti nei luoghi più suggestivi dell'Alta Badia: dalle piste innevate del Las Vegas Lodge al Piz Sorega, al suggestivo panorama del Rifugio Lagazuoi, dalle storiche mura di Ciastel Colz alle raffinate sale dell'Hotel Rosa Alpina, dalle sale della Ciasa dla Cultura al recente Piz Boè Alpine Lounge. Il tutto con uno spirito di aggregazione e partecipazione, forte e sentito, dove lingue e abitudini degli chef sono stati anch'essi tra gli ingredienti, per **condividere cucine, esperienze e ricette in un clima rilassato e pieno di energia** che hanno trasmesso al pubblico presente, perché **etico è anche lo stile del comportamento e il rispetto di chi lavora e delle sue condizioni**.

La lunga ed impegnativa kermesse si è conclusa mercoledì sera, 25 gennaio, con la consegna degli **Young Ethical Awards** promossi da Italia Squisita.

#### **Young Ethical Chef: Federico Kratter, sponsorizzato da Monograno Felicetti**

Il 21enne di Sappada nel Veneto, chef del Phi Beach di Arzachena in Sardegna, ha dimostrato, nella sua seppur breve esperienza professionale, un grande rispetto per tutte le materie prime, ha saputo valorizzare i territori delle cucine nelle quali ha lavorato reinterpretando, in alcuni casi, la tradizione in chiave moderna. Soprattutto ha espresso con grande schiettezza di voler vivere nuove esperienze. Valori, quelli appena citati, che sono vicini alla filosofia del pasticificio trentino. Kratter, oltre ad aver conquistato un viaggio premio all'estero, avrà l'occasione di poter visitare di persona dove nascono le quattro linee di Monograno Felicetti.

#### **Young Ethical Pâtissier Elisa Sorrentino, sponsorizzata da Agrimontana**

E' un premio ad un giovane pasticcere che, a dispetto delle facilitazioni disponibili oggi, porta avanti il messaggio di Agrimontana con forza, costanza e convinzione. Il premio consiste in uno stage formativo in pasticceria di quattro giorni a Parigi presso due importanti pasticceri: Sadaharu Aoki e Stéphane Glacier, MOF (Meilleur Ouvrier de France). Agrimontana che persegue un costante impegno ambientale trova grande coerenza nella mission di CARE's: ad esempio si impegna nella salvaguardia delle eccellenze italiane, in primis i marroni, oggi prodotti solamente da poche cooperative che Agrimontana sostiene sia nella fase di produzione sia nella valorizzazione al pubblico del prodotto, e che i Maestri amano definire il "diamante della pasticceria". L'attenzione nei confronti di un utilizzo etico e responsabile della materia prima e della sua trasformazione sono un punto fermo di Agrimontana sin dal lontano 1972.

#### **Young Ethical Hospitality Paola Formica sponsorizzato da Ferrari Trento e Lavazza**

Le Cantine Ferrari premiano ancora una volta l'Arte dell'Ospitalità conferendo a Paola Formica il "Young Ethical Hospitality Talent Award" all'edizione 2017 di Care's. Il tema dell'ospitalità, intesa come quella speciale alchimia tra servizio, ambiente e accoglienza capace di trasformare un'esperienza enogastronomica in un momento memorabile, è un aspetto su cui Ferrari da tempo concentra impegno e attenzioni, dedicandovi persino un convegno internazionale nell'aprile del 2016. Il legame tra

Ferrari e l'arte dell'ospitalità è insito nella tradizione che contraddistingue la Casa Trentina: offrire un calice di bollicine rappresenta un gesto di accoglienza, così come brindare è l'essenza stessa della convivialità, due componenti fondamentali non solo dell'ospitalità, ma anche della cultura italiana che la Cantina rappresenta nel mondo. La motivazione del premio "Young Ethical Hospitality Talent Award 2017" assegnato assieme a Ferrari Trento da Lavazza nasce dall'inseparabile connubio tra caffè e servizio in sala. Infatti, si è voluto puntare i riflettori sul finale della cena, paragonata ad uno spettacolo teatrale, quando spesso l'ultimo sapore che rimane in memoria è quello di un ottimo caffè. E' quindi molto importante che sia servito da un personale di sala impeccabile, per congedare gli ospiti nel migliore dei modi.

Infine il sentito premio sponsorizzato da **Marchesi 1824**: il **CARE's Social Responsibility Award**, assegnato all'Azienda Agricola Brandimarte di Castelluccio di Norcia, produttrice di lenticchie e interamente distrutta dal terremoto, per il quale è uscito un comunicato specifico.

**L'entusiasmo e la soddisfazione, dell'apprezzata riuscita di questa edizione, sono già in viaggio verso Salina, isole Eolie, dove dal 21 al 24 maggio si svolgerà la Summer Edition di CARE's.**

CARE's a Salina rappresenta una sfida, **la prima edizione estiva**: unire due territori apparentemente così diversi ma in verità simili, dove le montagne diventano vulcani, i mirtilli sono come capperi, la neve si trasforma in mare. La scelta, indotta dalla vittoria della giovane chef **Martina Caruso** dell'Hotel Signum durante la precedente edizione di CARE's ha aperto anche la sinergia con la famiglia **Tasca d'Almerita** proprietaria di Capofaro e già molto impegnata nella sostenibilità: i due hotel saranno le location operative per questa nuova entusiasmante avventura.

**CARE's continua, non finisce qui.**

---

**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 EMAIL: [cares2017@pizzininiscolari.com](mailto:cares2017@pizzininiscolari.com)**

**Antonio Lodovico Scolari +393384033738**

**Mirta Oregna +39 3387000168**

**Axelle Brown-Videau +39 3387848516**