

## "Care's": quando l'alta cucina incontra l'etica e valorizza il territorio

Mercoledì, 13 gennaio 2016 -  
15:34:00

**Care's – the ethical chef days - è il nuovo progetto di Norbert Niederkofler e Paolo Ferretti, che riparte da territorio, etica, ricerca e formazione, sostenibilità e sharing con le nuove generazioni di giovani cuochi, per una innovativa visione della professione**

Di @Andrea\_Radic



**Dal 17 al 20 gennaio 2016, CARE's riporta al centro del dibattito internazionale il futuro dell'approccio alla grande ristorazione. Il nuovo progetto di Norbert Niederkofler e Paolo Ferretti, riparte da territorio, etica, ricerca e formazione, sostenibilità e sharing con le nuove generazioni di giovani cuochi, per una innovativa visione della professione.**

I protagonisti della ristorazione internazionale, con i più qualificati produttori di vino e gli esperti del settore dell'alimentazione si danno appuntamento in Alta Badia, Alto Adige, dal 17 al 20 gennaio 2016, per discutere e condividere una visione comune, etica e responsabile sul tema della cultura enogastronomica.

**CARE's – the ethical chef days – è un progetto ideato e promosso 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 patron del Pomiroeu, e si avvale della collaborazione di AUDI, in qualità di main partner e di Südtirol Alta Badia, Colmar, Ferrari Trento, Lavazza, Monograno Felicetti, S. Pellegrino & Acqua Panna.**

Quella di gennaio è la edizione zero di un progetto che intende non solo aggregare le più significative personalità della cultura enogastronomica internazionale ma proporsi come evento itinerante in sedi ogni volta diverse, ma **sempre esemplari in termini di valorizzazione del territorio**, rispetto e protezione dell'ambiente, creando occasioni di confronto e di sensibilizzazione anche a livello locale ma con un respiro fortemente internazionale. E' previsto, inoltre, un doppio appuntamento ogni anno, con una edizione successiva nel periodo estivo.

[Guarda la gallery](#)

**Con lo spettacolare scenario delle Dolomiti che farà da sfondo e le varie località dell'Alta Val Badia coinvolte, da sempre esempi virtuosi di utilizzo responsabile delle risorse naturali, il programma di questa prima edizione di CARE's si svilupperà in 4 giornate di lavori.** Da San Cassiano a Corvara, a La Villa, passando per i vari rifugi, tra tavole rotonde, **Cooking Masterclasses e Chef Talk**, i partecipanti porteranno la loro personale testimonianza di un mondo enogastronomico legato alla consapevole fruizione e valorizzazione del territorio.



**La missione di CARE's è di promuovere l'attenzione alla natura, valorizzando le best practice in termini difocus sul territorio, sui prodotti locali e sulla stagionalità degli stessi, ma anche sui consumi responsabili, riciclo dei materiali e riutilizzo degli scarti alimentari.** La formula scelta del confronto diretto fra i protagonisti del settore vuole essere occasione di condivisione e di arricchimento comune, partendo dai contributi personali dei partecipanti, ma punta sui contenuti più che sul prestigio indiscusso dei relatori. Vuole essere un modo di riportare sostanza e concretezza al centro dell'attenzione, nella consapevolezza che la cultura, a tutti i livelli, è contagiosa e può innescare meccanismi virtuosi tali da modificare comportamenti e qualità della vita.

Particolare attenzione sarà dedicata all'educazione delle nuove generazioni, con programmi dedicati ai bambini sul tema dell'alimentazione, il rispetto per l'ambiente e la sostenibilità. Rientra in questo ambito anche **l'istituzione del premio Young Ethical Talent Award, che verrà assegnato, per ogni edizione, alla figura selezionata -tra giovani chef, pasticceri, sommelier e personale disala – dalla giuria composta dagli chef partecipanti alla manifestazione.** Oltre al premio il vincitore potrà inoltre lavorare per un mese in un rinomato ristorante arricchendosi dell'esperienza diretta.

Gli chef partecipanti alla manifestazione sono selezionati su invito dell'organizzazione, che si pone l'obiettivo di garantire di volta in volta il coinvolgimento di circa trenta chef da tutto il mondo.

**Sono inoltre coinvolti produttori di vino biologico, e di prodotti vari alimentari, figure manageriali della ristorazione, somellier, rappresentanti dei media nazionali e internazionali e altre figure professionali coerenti con il tema della manifestazione.**

sul sito [www.care-s.it](http://www.care-s.it) è disponibile il programma della prima edizione di **CARE's con dettaglio degli chef partecipanti e dei partner coinvolti.**

#### **CARE'S ringrazia**

Audi Südtirol - Alta Badia - Colmar - Cantine Ferrari -  
Lavazza - Monograno Felicetti - S.Pellegrino Acqua  
Panna Agrimontana - Antonella Bondi - Forst - Mila -  
Molteni&C Dada - Consorzio Vini Alto Adige - Rochini

- Zafferano Back Magic - Broggi - Bragard - De Nardo - Fraizzoli -  
Frumat - Galloni - Global - Italia del Vino - Kohl - Le Soste - Longo - Marrone - Mepra - Pardatscher - Pompadour -  
Villa Laviosa - Villeroy & Boch -

**Woerndle Norbert Niederkofler & Paolo Ferretti**

Partners Hotel

Sporthotel Panorama – Corvara in Badia (BZ), Hotel Col Alto – Corvara in Badia (BZ), Hotel Sassongher – Corvara  
in Badia

(BZ), La Majun – La Villa (BZ), Hotel Christiania – La Villa (BZ), Hotel la Perla – Corvara in Badia (BZ), Hotel  
Cappella –

Corvara in Badia (BZ), Posta Zirm Hotel – Corvara in Badia (BZ), Hotel Rosa Alpina – San Cassiano in Badia (BZ),  
Hotel

Antines – La Villa (BZ), Hotel Cristallo La Villa (BZ), Ciasa Roby – San Cassiano in Badia (BZ), Ciasa Salares – San  
Cassiano

in Badia (BZ), Hotel Fanes – San Cassiano in Badia (BZ)