

# Badia, cultura e natura esaltate in cucina

Dal 17 gennaio chef a confronto con il progetto "Care's" per valorizzare ambiente e prodotti locali

di Ezio Danieli

ALTABADIA

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 dal 17 al 20 gennaio per discutere e condividere una visione comune, etica e responsabile, sul tema della cultura enogastronomica.

"Care's - the ethical chef days" è l'home di 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. Il progetto si avvale della collaborazione di Audi, in qualità di main partner, e di Alta Badia, Colnar, Ferrari Trento, Lavazza, Monograno Felicetti, S. Pellegrino & Acqua Panna, Südtirol.

Quella di gennaio è l'edizione zero di un progetto che intende non solo aggregare le più significative personalità della cultura enogastronomica internazionale, ma vuole anche 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 e tuttavia con un respiro fortemente internazionale.

È previsto, inoltre, un doppio appuntamento ogni anno,



con un'edizione successiva nel periodo estivo.

Con lo spettacolare scenario delle Dolomiti che farà da sfondo agli appuntamenti e le varie località dell'Alta Val Badia coinvolte, da sempre esemplari virtuosi di utilizzo responsabile delle risorse naturali, il programma di questa prima edizione di Care's si svilupperà in quattro giornate di lavoro. 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 quella di promuovere l'attenzione alla natura, valorizzando le best practice in termini di attenzione al territorio, ai prodotti locali e alla stagionalità



In alto a sinistra Norbert Niederkofler, chef stellato e patron del Pomiroeu. Qui accanto Paolo Ferretti, titolare dell'agenzia Hmc. Sono loro gli ideatori di Care's

degli stessi, ma anche a 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 e punta sui contenuti e sul prestigio 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, del rispetto per l'ambiente e della 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 di sala - dalla giuria composta dagli chef partecipanti alla manifestazione. Oltre al premio il vincitore potrà lavorare per un mese in un ristorante nominato attraverso accordi diretti dell'esperienza diretta.

## Ortisei, come regolarizzare i pagamenti Imi

ORTISEI

Dal Comune di Ortisei arriva un avviso che riguarda tutti i contribuenti che avessero omesso o eseguito in ritardo il pagamento dell'Imi - Imposta municipale sugli immobili per l'anno 2015.

Ebbene tutti costoro, spiega la nota diramata dagli uffici comunali, "possono evitare l'applicazione della sanzione ordinaria, regolarizzando spontaneamente la violazione commessa".

"È possibile regolarizzare, con il cosiddetto "ravvedimento operoso breve", spontaneamente sia l'acconto che il saldo 2015 entro 30 giorni dalla data di pagamento della rata a conguaglio (cioè entro il prossimo 15 gennaio) e la sanzione ordinaria - chiarisce il comunicato distribuito dagli uffici dell'amministrazione comunale - sarà ridotta all'1,5%".

"Il versamento della sanzione ridotta - spiega ancora l'avviso diffuso dal Comune - deve essere eseguito contestualmente alla regolarizzazione del tributo o della differenza nonché a quello degli interessi moratori calcolati al tasso legale (0,5% fino al 31 dicembre 2015 e 0,2% dall'1 gennaio 2016)".

Sul modello F24 si deve barrare la casella "Raw-Rene" e bisogna indicare i seguenti codici: 3912 per l'imposta mancante per l'abitazione principale, 3918 per l'imposta mancante per gli "altri fabbricati", 3923 per gli interessi e 3924 per la sanzione". (e.d.)