

Parte Care's: The ethical Chef days in Alta Badia

Redazione Food Confidential

gennaio 13, 2016

Care's: The ethical Chef days torna dal 17 al 20 gennaio in Alta Badia, Alto Adige, con un progetto interamente dedicato alla sostenibilità e all'etica legata al cibo. Ideatori e curatori dell'evento sono **Norbert Niederkofler**, chef del ristorante stellato **St. Hubertus** (Hotel Rosa Alpina, in San Cassiano) e **Paolo Ferretti**, a capo dell'agenzia di comunicazione HMC di Bolzano). Per l'occasione, si riuniranno alcuni tra gli chef più importanti tra cui **Jimmy Schrott** (*Rifugio Jimmy, Corvara in Badia BZ*); **Filippo La Mantia** (*Filippo La Mantia, Oste e Cuoco, Milano*); **James Lowe** (*Lyle's, Londra*); **Graziano Prest** (*Ristorante Tivoli, Cortina*); **Torsten Vildgaard** (*Stud!O, Copenhagen*); **Jock Zonfrillo** (*Orana, Adelaide – Australia*); **Davide Scabin** (*Combal.Zero, Rivoli*); **Sven Elverfeld** (*Aqua, Wolfsburg*); **Olivier Piras** (*Aga, Vito di Cadore*); **Luca Fantin** (*Bulgari Hotel, Tokyo*); **Yoji Tokuyoshi** (*Tokuyoshi, Milano*); **Pino Lavarre** (*Tosca, Ritz Carlton, Hong Kong*); **Antony Genovese** (*Il Pagliaccio, Roma*); **Vladimir Mukhin** (*White Rabbit, Mosca Russia*). Al **Care's: The ethical Chef days** parteciperanno anche numerosi sommelier da tutto il mondo e diverse personalità connesse con l'enologia e il mondo del vino.



La manifestazione sarà itinerante e **vedrà coinvolte alcune delle più suggestive location dell'Alta Badia**, come l'Hotel Rosa Alpina, dove si trova il ristorante dello chef patron dell'evento o ancora il Rifugio di Jimmy, il **Castel Colz** o il **Rifugio Lagazuoi**. Attraverso cene e pranzi, tavole rotonde e master class e corsi di cucina, gli chef cercheranno di trasmettere al pubblico informazioni e conoscenze fondamentali per il **rispetto del cibo e della terra, per la comprensione dell'importanza della qualità del cibo e del riciclo**. Tutto finalizzato alla **sensibilizzazione su temi come il futuro del nostro pianeta e dell'ecosostenibilità**.

Care's: The ethical Chef days per una cucina sostenibile è particolarmente orientato ai giovani, soprattutto all'educazione delle nuove generazioni di chef. Gli ideatori hanno strutturato una sezione dell'evento ad hoc per questo tema, **Care's – Future Generations**, fornendo l'**occasione ai giovani apprendisti di vedere da vicino il lavoro degli artigiani del cibo**. Non solo gli chef, ultimo step di una filiera che parte dalla terra e dal mare. I giovani avranno modo di confrontarsi e lavorare a contatto con pescatori e agricoltori attraverso appositi laboratori, al fine dei quali verrà conferito l'attestato di **Junior ethical food expert**. Sempre in tema di futuro e possibilità di crescita per i giovani, **l'evento darà la possibilità a uno tra i partecipanti di vincere una borsa di studio con stage presso un importante ristorante**. Che dire? Tutti in Alta Badia questo week end?

Tutti i dettagli sul programma, i ticket, gli orari e ulteriori informazioni li troverete sul sito dell'evento [Care's: The ethical Chef days](#)

