

Al via in Alta Badia all'edizione zero di Care's

Dal 17 al 20 gennaio appuntamento in Alta Badia con gli chef stellati, qualificati produttori di vino ed esperti del settore dell'alimentazione, per l'edizione zero del progetto Care's. The ethical chef days. L'iniziativa, promossa e ideata dallo chef stellato Norbert Niederkolfer, del ristorante St Hubertus di San Cassiano, e da Paolo Ferretti, titolare dell'agenzia di comunicazione Hmc di Bolzano, e con il contributo di **Giancarlo Morelli**, chef stellato e patron del Pomiroeu, si pone lo scopo di promuovere l'attenzione alla natura, di valorizzare i prodotti locali e stagionali, ma soprattutto di sensibilizzare la ricerca, la formazione e la sostenibilità in ambito alimentare, discutendo sul futuro dell'approccio alla ristorazione e condividendo la visione comune, etica e responsabile dei grandi protagonisti sul tema della cultura enogastronomica. Massimo Bottura, Eugenio Boer, Claudio Sadler, Davide Scabin e Filippo Lamantia sono solo alcuni dei 30 chef che hanno aderito al progetto e che saranno protagonisti nelle quattro giornate di Care's con *cooking masterclass* e *chef talks*. Lo scenario delle Dolomiti ospiterà la prima edizione del progetto che intende porsi come evento itinerante, con un'edizione invernale e una estiva, in sedi ogni volta diverse. Una particolare attenzione sarà inoltre rivolta all'educazione dei giovani cuochi per una innovativa visione della professione e con la premiazione del *Young ethical talent award* (www.care-s.it).





Articoli della stessa categoria:

Author: [Redazione](#)

