

Alta Badia, cucina ed etica con Niederkofler

«Care's» inizia domenica e cercherà di rappresentare un nuovo approccio al cibo



Il grande cuoco altoatesino Norbert Niederkofler

di Angelo Carrillo

ALTA BADIA

Massimo Bottura, Niko Romito, più una trentina di cuochi provenienti dalle più famose cucine di tutto il mondo si incontreranno a partire da domenica 17 in Alta Badia chiamati dal grande cuoco altoatesino Norbert Niederkofler per discutere di cucina ed etica. Come un dado da gioco, in cui ogni lato è una rappresentazione teatrale del gusto e "Care's" in nome dell'evento cercherà di rappresentare e discutere un nuovo di approccio al cibo, instaurando con esso un rapporto basato sull'etica e sul rispetto di Madre Natura, delle

stagioni e dell'ambiente. Care's - the Ethical Chef Days si terrà nella località dolomitica dal 17 al 20 gennaio e da Bottura a Mukhin, sono tanti i nomi illustri che hanno aderito: tra questi Armand Arnal, Eugenio Boer, Niko Romito, Ana Ros, Michel Bras, Yoji Tokuyoshi, Claudio Sadler, Davide Scabin, Mark Moriarty, Giancarlo Morrelli, Sasu Laukkonen, Filippo La Mantia, Vaadmir Mukhin, Paolo Griffa, Luca Fantin, Diego Crosara e così via) insieme a vignaioli, sommelier e professori del settore per dare vita a una grande lezione sulla gastronomia sostenibile. L'evento, ideato dallo chef Norbert Niederkofler del ristorante stel-

lato St. Hubertus e da Paolo Ferretti, titolare dell'agenzia di comunicazione hinc di Bolzano, avrà luogo in alcune delle più suggestive località come l'Hotel Rosa Alpina (Strada Mifurà De Ru, 20) di San Cassiano, il Castel Colz (Strada Maririn, 80) e il rifugio Lagazuoi (monte Lagazuoi, Cortina d'Ampezzo). Tante le iniziative proposte per allietare il pubblico che, tra tavole rotonde, master class e conferenze, avrà modo di addentrarsi nell'ambito di una disquisizione sul futuro del cibo e della nutrizione sostenibile, del rispetto delle materie prime e dell'importanza del riciclo. A intervenire non solo chef, ma anche artisti, de-

signer, agricoltori e scienziati. Particolare importanza sarà data all'educazione delle generazioni future attraverso Care's - Future Generations in cui tutti i partecipanti potranno apprendere le basi per apprezzare il buon cibo. Il tutto improntato da laboratori, degustazioni e con il certificato di Junior ethical food expert. Libero sfogo quotidiano per chi ha voglia di apprendere con praticità, grazie ai corsi (massimo 15-20 partecipanti per volta) tenuti dagli chef usando ingredienti etici, con l'aiuto di un sommelier che aiuta nell'abbinamento tra grandi vini e piatti. Cosa dite? Siete amanti del buon bere? Fanno al caso vostro allora le degustazioni guidate da esperti e produttori di vini Dop e Igp, birre, infusi e tè. Ai giovani la possibilità di una borsa di studio per imparare il mestiere.