

Enogastronomia Gli appuntamenti

# Piaceri



## Cucina etica in Alta Badia Da domani c'è «Care's»

di **Francesca Negri**

Anche in cucina ci vuole etica, specie per promuovere una vera educazione alimentare e una ristorazione del futuro più sana e più giusta. Un tema ambizioso su cui scommette *Care's*, nuovo format di evento ideato dal due Stelle Michelin Norbert Niederkofler del St. Hubertus di San Cassiano, Alta Badia, e con la partecipazione di Giancarlo Morelli, chef stellato lombardo compagno di tante avventure - per ristabilire le priorità di una professione importante che ha il compito di educare alla cultura enogastronomica.

Il numero zero dalla manifestazione prenderà il via domani e per quattro giorni si parlerà di etica e responsabilità del ruolo di chef, sostenibilità ambientale e ricerca in cucina, formazione di una nuova generazione di cuochi consapevoli. Diverse le località dell'Alta Badia coinvolte in quello che sarà un confronto tra protagonisti del settore ma anche una valorizzazione della gastronomia dolomitica: insieme alle tavole rotonde degli «Chef's Talk», infatti, in programma ci sono cene di gala, lezioni di cucina e degustazioni aperte al pubblico.

È confermata la partecipazione di grandi nomi della cucina italiana come Massimo Bottura, Niko Romito, Pino Cuttaia, Davide Scabin, Eugenio Boer, Anthony Genovese, Claudio Sadler e Filippo La Mantia; chef emergenti «di montagna» come l'ampezzano Riccardo Gaspari, nuovi talenti come Mark Moriarty e Paolo Griffa (rispettivamente vincitore e finalista italiano della S. Pellegrino Young Chef 2015) e presenze internazionali quali Rodolfo Guzman dal Cile, il celebre Danny Bowien di Mission Chinese, una vera celebrità a San Francisco, Pedro Miguel Schiaffino dal Perù e il finlandese Sasu Lakkunen.

nonen.

I focus saranno sui prodotti locali e sulla stagionalità, sul riciclo e sul riutilizzo degli scarti alimentari, ma soprattutto sul valore dell'educazione, con programmi dedicati ai bambini sul tema dell'alimentazione e l'istituzione del premio «Young Ethical Talent Award», che verrà assegnato ogni edizione a giovani chef, pasticceri, sommelier e personale di sala.

Quanto al programma nel dettaglio, domani sera ci saranno le «welcome dinner», con gli chef ospiti che cucineranno in varie location dell'Alta Badia. Lunedì 18, invece, si entra nel vivo con una giornata di masterclass, degustazioni, pranzi gourmet e tavole rotonde che si concluderà con l'imbarazzo della scelta su quale «Care's dinner» scegliere (250 euro a persona):

### Ospiti stellati

Confermata la presenza di star dei fornelli come Romito, Cuttaia, Bottura e Boer

a Ciastel Cloz infatti cucineranno Luca Fantin del Bulgari Hotel Tokyo, Pino Lavarra del Tosca Ritz Carlton di Hong Kong, Giancarlo Morelli del Pomireu di Seregno, Armand Arnal de La Chassagnette di Arles (Francia), Pino Cuttaia de La Madia di Licata e Scot Kirton de La Colombe di Cape Town (Sud Africa); all'Hotel Sassongher, invece, sfileranno Yoji Tokuyoshi del Tokuyoshi di Milano, Claudio Sadler dell'omonimo ristorante milanese, Raf Costa e Silva del Lasai di Rio de Janeiro (Brasile) e tanti altri.

Martedì 19 gennaio stesso programma giornaliero del lunedì, mentre la sera si svolgerà la cena di gala (320 euro a persona) all'hotel Rosa Alpina: il ricavato sarà utilizzato per promuovere le attività della fondazione Care's. Mercoledì ancora tanti appuntamenti e gran finale con la «Young chefs dinner» al Moritzino. Ma Care's non si esaurisce qui: questa vuole solo essere la prima tappa di un progetto itinerante con doppio appuntamento annuale. Il prossimo sarà in estate. Tutto su [www.care-s.it](http://www.care-s.it).