



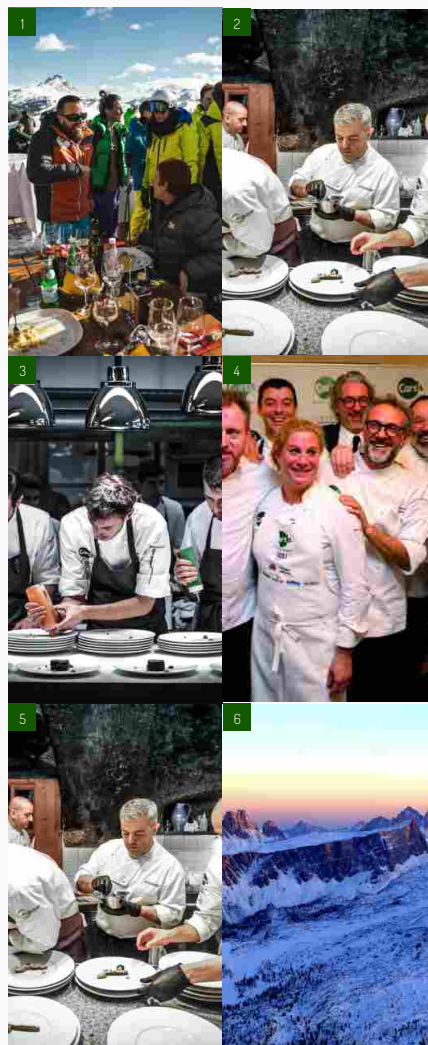
04
DIC
2016

CARE'S - THE ETHICAL CHEF DAYS 2017 ALTA BADIA, 22-25 GENNAIO

Articolo di: [Fabiano Guatteri](#)

Si è tenuta presso [Marchesi 1824](#) di Galleria Vittorio Emanuele II a Milano la presentazione della nuova edizione di [Care's](#).

Care's è il progetto nato dalla collaborazione di 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, per promuovere una visione comune, etica e responsabile sul tema della cultura enogastronomica. L'obiettivo è quello di educare e trasmettere la conoscenza della filiera, dal campo ai fornelli, prendendo in considerazione fattori come le regioni, l'ambiente, il rispetto della natura, la stagionalità dei prodotti e la cultura del cibo in tutte le sue forme. A tale scopo lo scorso



I PIÙ LETTI DEL MESE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2005 TENUTA LE LUCI

Abbiamo già accennato alla Tenuta le Luci (cliccare qui), nella Val d'Illasi, stretta e lunga vallata di origine alluvionale a est di Verona. Nove i vini prodotti. L'Amarone della Valpolicella Tenuta Le Luci 2005 è pote...

[LEGGI DI PIÙ](#)

La Brisa

Sono pochi i ristoranti milanesi che possono vantare un giardino in pieno centro storico. Se si aggiunge che l'ingresso del locale è affacciato sui resti delle mura del Circo Massimo... siamo alla Brisa. La location compre...

[LEGGI DI PIÙ](#)

Ba-Asian mood

anno a gennaio in Alta Badia si è tenuta l'edizione di CARE zero per rappresentare e promuovere un approccio etico alla cucina sostenibile, dalla produzione di materie prime per la gestione di riciclaggio e il riutilizzo dei rifiuti.

Dopo il successo dell'edizione zero, Care's replica e dà appuntamento i prossimi 22-23-24-25 gennaio in Alta Badia dove si riuniranno chef internazionali (30 da 6 continenti e 16 nazioni), professionisti della ristorazione, giornalisti e imprenditori per un confronto su sostenibilità, cura del territorio, tutela dell'ambiente e soprattutto etica... Tra gli chef presenti Christian Puglisi, vincitore del premio per il ristorante più sostenibile al mondo nella World's 50 Best Restaurants per l'Europa.

Care's quest'anno ha deciso di considerare la cucina non solo un punto di partenza, ma soprattutto uno stimolo a prendersi cura di tematiche ulteriori, quali l'uso di risorse energetiche alternative, la riduzione dei consumi, le risorse idriche, l'attenzione al riciclo e al riutilizzo degli scarti, e infine la mobilità sostenibile.

In Alta Badia verranno invitati chef internazionali, produttori impegnati, esperti sommelier, firme della stampa italiana ed estera. Saranno quattro giornate di intenso lavoro e si terranno tavole rotonde, masterclass di cucina e altre iniziative. Nella Casa della cultura di La Villa, parteciperanno relatori provenienti da tutto il mondo della scienza, dell'economia, dell'imprenditoria, della medicina, della cucina e dell'architettura con la moderazione dalla giornalista del Sole 24 Ore Fernanda Roggero.

Tema del primo incontro sarà il rapporto tra Alimentazione e Salute: negli ultimi decenni

WEB: [VISITA IL SITO](#)

E' stato tra i primi ristoranti a segnare la nuova tendenza della ristorazione cinese a Milano staccandosi dalla formula sino allora invalsa ossia trattoria a conduzione familiare con i soliti piatti più o meno addomestiti...

[LEGGI DI PIÙ](#)

Victoire

Aggiornamento 2 marzo 2016 Victoire ha chiuso. Al suo posto un ristorante greco. Victoire Gouloubi nasce nella Repubblica del Congo, a Brazzaville e dopo un lungo percorso approda in Italia dove frequenta la scuola ...

[LEGGI DI PIÙ](#)

al d. gelateria all'azoto

La prima gelateria in Italia all' azoto Mercoledì 1 aprile alla gelateria " al d." di Bergamo, Marios Gerakis, suo ideatore e patron , ha tenuto uno showcooking riservato alla stampa; per l'occa...

[LEGGI DI PIÙ](#)

LUCA MARONI: I MIGLIORI VINI ITALIANI I MAGNA PARS MILANO

A Milano un viaggio tra "I Migliori Vini Italiani" . Arte, laboratori, degustazioni e musica alla scoperta delle eccellenze vitivinicole del nostro Paese. Luca Maroni premierà i produttori della Regione Lombardia. S...

[LEGGI DI PIÙ](#)

The Flanders Kitchen Rebels a Identità Expo

Si conclude oggi la due giorni milanese dei cuochi fiamminghi ribelli, quattro chef stellati delle Fiandre che, due per sera,

l'influenza dei cambiamenti climatici in atto ha condizionato non solo le attività più strettamente legate a tempo atmosferico e condizioni ambientali (agricoltura in primis), ma anche tutto ciò che dalla coltivazione ne deriva. Per quanto riguarda la seconda giornata, invece, il focus verterà su Architettura e Design, materie.

Infine, l'attenzione alle generazioni del futuro con il premio Young Ethical Talent Award, che viene assegnato per ogni edizione alle figure selezionate - tra giovani chef, pasticceri, sommelier e personale di sala - dalla giuria composta dagli chef partecipanti alla manifestazione.

I premi che saranno assegnati in quest'edizione sono promossi da importanti aziende che credono fortemente nei giovani e nel loro talento produttivo e creativo:

Monograno Felicetti ha così deciso di supportare il Young Ethical Chef Award, Agrimontana il Young Ethical Patissier Award, Ferrari e Lavazza il Young Ethical Hospitality Award.

Le giovani promesse della ristorazione non saranno le sole a essere premiate. Una persona che tramite il proprio lavoro dà quotidianamente prova del proprio impegno sociale e del rispetto di un'etica universalmente condivisa riceverà, infatti, il Social Responsibility Award, premio sostenuto da Marchesi 1824.

All'appuntamento invernale, inoltre, seguirà la prima edizione estiva - dal 21 a 24 maggio - nell'incantevole Isola di Salina. Le location che accoglieranno il ricco programma di attività, dibattiti e masterclass enogastronomiche saranno i prestigiosi Hotel Signum, casa della giovane chef Martina Caruso - vincitrice del

propongono un menu di quattro portate a Identità Expo, il temporary restaurant con il marchio ...

LEGGI DI PIÙ

CRYSTAL COUTURE HA ESPOSTO I PROPRI GIOIELLI A CHATEAU MONFORT

Crystal Couture è un brand nato nel 2007 dall'idea di Paola Boscolo e Davide Bertellini allo scopo di impreziosire qualunque oggetto con cristalli luminosi, dal sandalo-gioiello, alle borse da sera, dagli accessori, all'...

LEGGI DI PIÙ

Wagyu, il manzo giapponese

Si è tenuto al ristorante Zero Contemporary Food una presentazione della carne wagyu con degustazione di un menu che l'ha vista protagonista. La denominazione wagyu (pronuncia uaghiù) dove wa sta per armonia o per Giappo...

LEGGI DI PIÙ

NATALE KNAM: NON SOLO CIOCCOLATO

Cioccolato? Sì, ma anche lievitati, prodotti salati e cesti personalizzati Il Natale Knam ha la risposta giusta per tutti "Il profumo dei biscotti di Natale appena sfornati", è questa la risposta dello Chef Ernst Knam a...

LEGGI DI PIÙ

BreraHotels®
★★★★★★★★★★

★★★★
CARLYLE BRERA HOTEL

HOTEL
ZURIGO

Young Ethical Chef Award 2016 – e Capofaro Malvasia & Resort, hotel di charme, ristorante con piatti firmati dallo chef Ludovico De Vivo e tenuta vinicola di Malvasia, tutto concentrato in un unico luogo.

L'edizione 2017 in Alta Badia è stata realizzata grazie al sostegno di Audi, in qualità di title sponsor, oltre ad Alta Badia-Sudtirool, Colmar, Enel, Ferrari, Lavazza, Marchesi 1824, Miele, Monograno Felicetti, S. Pellegrino & Acqua Panna.

 Condividi  0 Tweet

 **cosmofood**
expo - food - beverage - technology

12 - 15
NOVEMBRE 2016

www.cosmofood.it



FIERA DI VICENZA

 **BERLUCCHI**
FRANCIACORTA

 ARTICOLI SIMILI

L'AGLIO, DA SEMPRE, È CONSIDERATO UNA PANACEA

L'aglio, da sempre, è considerato una panacea: originario dell'Asia, veniva adoperato sia come alimento, sia come medicinale (antinfiammatorio e antib...

LA PERA IDIURETICA E RICCA DI FIBRE

La pera è un frutto antichissimo: ai tempi dell'antica Roma se ne contavano oltre 40 specie, oggi più di un migliaio, da suddividere principalmente tr...

FARRO, LA PRIMA FORMA DI FRUMENTO, INSUPERABILE IN ZUPPA

Il farro, è una pianta graminacea molto simile al frumento presente in alcuni paesi nel bacino mediterraneo e nel Medio Oriente sin dall'antichi...



CityLightsNews - Testata giornalistica Registrata al tribunale di Milano
Numero Registrazione :
Via Moscova 46/9 | 20121 Milano
Tel: +39 02 65563981
Mail : redazione(at)cityln-milano.it

Seguici su:

