

IL PROGETTO CARE'S

# «Porterò trenta chef a parlare di... scarti»



**IDEATORE**

Lo chef stellato altoatesino Norbert Niederkofler

■ La maison Prada in Galleria Vittorio Emanuele è stata in questi giorni il palcoscenico della presentazione di CARE's- The ethical Chef Days 2017, il grande progetto dedicato al confronto tra alta cucina ed ecosostenibilità che si terrà in Alta Badia dal 22 al 25 gennaio. Trenta chef internazionali provenienti da sei continenti, capitanati dallo stellato Norbert Niederkofler, si interrogheranno non soltanto sul futuro della cucina ma anche su tematiche globali importantissime, come l'uso di risorse energetiche alternative, l'attenzione al riciclo e al riutilizzo degli scarti, la mobilità sostenibile. «Temi scottanti in un'epoca come quella attuale che vive grandi problematiche ambientali come il cambiamento climatico» dice l'ideatore del progetto, l'altoatesino Niederkofler che farà da anfitrione in questa seconda edizione di CARE's. Ad affiancarlo nell'organizzazione ci sarà lo stellato lombardo Giancarlo Morelli, patron del Pomiroeu di Seregno. Tra i presenti alla prestigiosa manifestazione, Daniel Patterson per il Nord America; Rodolfo Guzman, paladino in Cile della "cucina endemica" per il Sud America; Christian Puglisi, vincitore del premio per il ristorante più sostenibile al mondo nella World's 50 Best Restaurants per l'Europa.

