

Questo sito utilizza cookie, di prima e di terza parte, per inviarti pubblicità in linea con le tue preferenze. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

thetravelnews

NOVITÀ, IDEE, OCCASIONI SCELTE DA GIORNALISTI DI VIAGGI

NEWS | DESTINATIONS | HOTEL, SPA & CO | HOUSES + VILLAS | GOURMET | FLY | CRUISE | EVENTS | INTERVIEWS | STYLE | TOP TRAVELS

Take Care's

3 dicembre 2016 | GOURMET, HOTEL, SPA & CO, Italy | Nessun commento

22-25 gennaio 2017: quattro giorni in Alta Badia per parlare di cucina etica con chef e professionisti della gastronomia



Dopo il successo dell'edizione zero nel gennaio 2016, quest'anno CARE's, l'evento capace di riunire d'inverno e poi in estate, 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, ha voluto spingersi oltre.

CARE's, infatti, quest'anno dal 22 al 25 gennaio, tratta la cucina come stimolo a occuparsi anche di risorse energetiche alternative, riduzione dei consumi, risorse idriche, riciclo e riutilizzo degli scarti, mobilità sostenibile.

Trenta gli chef presenti da 6 continenti e 16 nazioni, tra cui lo chef californiano 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; Luca Fantin, veneto alla guida del Bulgari Ginza Tower di Tokyo per l'Asia; il vincitore dell'Eat Out Magazine Contest per l'Africa; Jock Zonfrillo, chef-ricercatore che ad Adelaide in Australia è paladino con l'Orana Foundation della cucina aborigena che è un esempio di sostenibilità perché -spiega lo chef- "se ti preoccupi della Terra, la Terra si preoccupa

Hotel Collection by Teresa Cremona



Per un lusso accessibile

21 SETTEMBRE 2016



per te, e ti darà quello che cerchi”.



Nello scenario suggestivo dell'Alta Badia chef, produttori, sommelier e giornalisti italiani e non, si incontrano per 4 intense giornate di lavoro. Spostandosi dagli hotel di Corvara a La Villa, salendo negli scenografici rifugi Lagazuoi, Piz Boè Alpine Lounge, Jimmy, Las Vegas e Col Alt, ospiti e chef intervengono a tavole rotonde, partecipano a masterclass di cucina (ma anche di sci) e assistono ai due CARE's Talk moderati da Fernanda Roggero, giornalista del Sole 24 Ore. Tema del primo incontro è il rapporto tra Alimentazione e Salute, durante il quale si trattano i temi della stagionalità, di rapporto tra cambiamento climatico e filiera orto-tavola, di integrazione tra allevamento e agricoltura. Nella seconda giornata, invece, il focus è su Architettura e Design, materie sempre più sensibili alle condizioni ambientali di un luogo nella prospettiva di uno stile di vita sostenibile ed etico.

Anche quest'anno la giuria di chef assegna il premio Young Ethical Talent Award selezionando giovani chef, pasticceri, sommelier e personale di sala. Oltre al trofeo in vetro firmato da Zafferano, i vincitori hanno l'opportunità di lavorare per un mese al fianco di professionisti di uguale ruolo ricevendo una formazione di alto livello. 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 Patisserie Award, Ferrari e Lavazza il Young Ethical Hospitality Award. Infine viene assegnato anche il Social Responsibility Award, premio sostenuto da Marchesi 1824 a chi dimostra impegno sociale.



Nel 2017 è prevista anche la prima edizione estiva – dal 21 a 24 maggio – sull'Isola di Salina, ospitata da Hotel Signum, casa della giovane chef **Martina Caruso** (nella foto qui sopra) – vincitrice del Young Ethical Chef Award 2016 – e dal Capofaro Malvasia & Resort, hotel di charme, ristorante con piatti firmati dallo chef Ludovico De Vivo e tenuta vinicola.

CARE's – The ethical Chef Days è il progetto ideato da **Norbert Niederkofler** (nella foto in alto all'opera), chef stellato del Ristorante St. Hubertus (Hotel Rosa Alpina di San Cassiano) e Paolo Ferretti, titolare dell'agenzia di comunicazione hmc di Bolzano, con il contributo di Giancarlo

Morelli, chef stellato e patròn del Pomiroeu a Seregno.

PARTNERS

Partners Hotel

Appartements Boscoverde – www.boscoverde.it, Hotel Christiania – www.christiania.it, Ciasa Roby

B&B – www.ciasaroby.it,

Hotel Ciasa Salares – www.ciasasalares.it, Hotel Col Alto – www.colalto.it, Hotel Cristallo –

www.hotelcristallo-altabadia.it,

Hotel Diamant – www.hoteldiamant.com, Hotel Fanes – www.hotelfanes.it, Hotel Gran Paradiso –

www.gran-paradiso.it,

Lagació Hotel Mountain Residence – www.lagacio.com, Hotel La Majun – www.lamajun.it,

Sporhotel Panorama – www.sporhotel-panorama.com, Hotel Rosa Alpina – www.rosalpina.it,

Hotel Sassongher – www.sassongher.it, Hotel Tofana – www.hoteltofana.it

®



STAFF | MEDIA KIT

© 2016 The Travel News | Testata registrata presso il Tribunale di Milano, numero 126, 2 marzo 2012