



The ethical Chef Days

CARE'S 2017

ALTA BADIA, 22-25 GENNAIO

30 chef da 6 continenti e 16 nazioni

Un evento internazionale sulle montagne dell'Alta Badia

Da tutto il mondo per condividere e trasmettere

insieme il pensiero etico di CARE's

Alta Badia (Bz) – Si apre la nuova edizione di CARE's – 22/25 gennaio - l'atteso evento capace di riunire d'inverno e poi in estate, a Salina a fine maggio, 30 chef internazionali da 6 continenti e 16 nazioni, professionisti della ristorazione, giornalisti e imprenditori, che convergono dagli angoli più lontani del pianeta nei suggestivi paesini alpini, per un confronto unico su sostenibilità, cura del territorio, tutela dell'ambiente e soprattutto etica.

Lo chef altoatesino Norbert Niederkofler e Paolo Ferretti, ideatori del progetto, con la collaborazione dello chef Giancarlo Morelli, sono molto orgogliosi di aver coinvolto ben 30 chef internazionali paladini con la loro cucina e i loro progetti specifici, dello stesso pensiero etico di CARE's The Chef Ethical Days. Un'impresa non facile riunire così tante eccellenze, ma l'adesione e l'entusiasmo, confermano la caratura e l'importanza di tale evento. Cura e attenzione, come quelle che ci vogliono in cucina e che il nome della manifestazione rappresenta, sono state le parole chiave che hanno permesso di riunire un parterre così importante, in una località tanto affascinante e nota ma senz'altro non facile da raggiungere a quasi 2.000 di altezza.

Quattro intense giornate di workshop, cooking lesson ed esperienze gastronomiche con spettacolari pranzi in quota e cene di gala a più mani dove cucineranno fianco a fianco- tra gli altri - lo chef-ricercatore di cucina aborigena Jock Zonfrillo che arriva da Adelaide, nel sud dell'Australia, con le sue tecniche native e antiche radici; il sostenitore della cucina endemica Rodolfo Guzman dal Cile, che sugli ingredienti endemici specifici del suo territorio ha fondato una piattaforma di ricerca e il californiano Daniel Patterson che in cucina, grazie al suo solido gruppo, ha posto l'accento non solo sugli ingredienti ma anche sull'accessibilità al lavoro

Diverse e tutte altamente prestigiose le tante figure internazionali che hanno accettato con entusiasmo

l'invito di CARE's, che ha avuto la capacità di riunirli e stimolarli, dando vita a un momento unico in Italia. Gran parte degli chef che nel loro paese stanno già portando avanti specifici progetti etici, sfrutteranno il palco scenografico delle montagne altoatesine come momento per presentarli e condividerli con il grande pubblico e la stampa presente. Durante i quattro giorni di CARE's racconteranno infatti il loro pensiero etico e cucineranno ricette inedite:

Nord America

Daniel Patterson

Nel 2006 Daniel Patterson ha aperto Coi, piccolo ristorante di fine dining che nel tempo ha cambiato l'approccio in cucina dei Californiani. Negli ultimi 10 anni ha formato il Daniel Patterson Group e aperto 6 altri locali (Aster, Alta CA, Alfred's, Haven, Plum Bar e LocoL), istruendo chef e ristoratori.

Patterson e il suo gruppo sono ormai molto noti per l'attenzione maniacale sulla provenienza degli ingredienti che trattano, dalla verdura fresca alla carne allevata eticamente. Lo chef ha inoltre fondato The Cooking Project, un progetto no-profit volto ad insegnare ai ragazzi e ai giovani le abilità base di cucina, concentrandosi su piatti poco costosi ma molto saporiti provenienti da diverse tradizioni, con l'idea di rendere la cucina più accessibile.

In tempi recenti, insieme al noto chef di Los Angeles Roy Choi ha lanciato LocoL, un fast food rivoluzionario pensato per proporre alle comunità disagiate buon cibo.

Centro America

Jorge Vallejo

Proprietario con la moglie Alejandra del ristorante Quintonil di Città del Messico, la sua città natale, il giovane Jorge Vallejo (classe 1981) ha scelto per il suo locale un approccio specifico: Quintonil riflette il Messico, non solo per ricette e tradizioni, ma anche per i prodotti utilizzati, "pensando sempre – specifica lo chef – che stiamo servendo un cittadino messicano contemporaneo". Oggi i Messicani sono molto più attenti alla propria salute, nello scegliere cosa mangiano e soprattutto da dove proviene, motivo per cui Vallejo ha sviluppato relazioni con i produttori e allevatori che gli forniscono le materie prime.

Sud America

Rodolfo Guzman

Paladino in Cile della "cucina endemica" per il Sud America, guida Boragò un ristorante incentrato sui prodotti del territorio: pesce della costa, frutta e radici di foreste, valli e montagne indigene, rispettando le stagioni, come facevano gli antichi Pehuenches e Mapuches. Grazie alla collaborazione di oltre 200 tra allevatori e piccoli coltivatori sparsi negli angoli più remoti del Cile, si è poi concentrato sullo studio delle specie endemiche cilene.

Oggi Guzman è il fondatore e direttore di Conectàz, la più complessa piattaforma di ricerca di ingredienti endemici e nuove tecniche di cucina. A CARE's presenta Ice brulèe, dessert che rivisita la crème brulèe utilizzando una pianta del deserto di Atacama che vive tra i 3000 e i 5000 metri.

Europa

Christian Puglisi

Vincitore con RELÆ, il suo ristorante di Copenhagen, del 50 Best Sustainable Restaurant Award per il 2015 e 2016, Christian Puglisi ha un approccio imbattibile sulla questione sostenibilità.

Puglisi nel suo locale propone infatti il menu fisso "Experience" che serve dalle otto alle dieci portate, e il "Relæ Menu", che serve le quattro principali: limitare l'offerta significa limitare gli sprechi, innalzare la qualità, contenere i prezzi ed è la chiave dell'essere sostenibili. Relæ inoltre lavora in simbiosi con l'adiacente Manfreds, cosa che permette di fare una spesa molto mirata, dove lo scarto di un ristorante si tramuta nella materia prima dell'altro. Stesso discorso per le altre realtà di proprietà: Mirabelle (la panetteria) e Bæst (che produce formaggi e salumi).

Certificato biologici, Relæ ha una fattoria fuori Copenaghen in cui lavora tutto lo staff, dove coltivano vegetali e allevano 10 vacche che mungono quotidianamente: lo scambio di informazioni tra chi lavora in cucina e chi lavora nel campo permette di pianificare le coltivazioni e pianificare i menu.

Russia

Vladimir Mukhin

Classe 1983, Vladimir Mukhin. è dal 2014 alla guida del White Rabbit, sulla piazza Smolenskaya, un ristorante sopraelevato con vista mozzafiato sullo skyline di Mosca.

Precursore della cucina russa tradizionale e del ritorno alle radici molto prima dell'embargo che ha vietato l'importazione di prodotti esteri, di sé dice: "Rappresento la quinta generazione di una famiglia di cuochi: ho la cucina russa nel sangue. Utilizzo molti prodotti locali, spesso sconosciuti oltre i confini, e tecniche "primordiali" come il langour, antica modalità di cottura nel forno".

Mukhin combina ingredienti ricercati in tutte le regioni del paese ma li tratta con criteri moderni, dal pesce del Baltico o del Mar Nero, all'abbinamento classico di anatra e mela, sottaceti, fiori ma anche porridge di cereali che nasce da zuppe povere come shchi o pohmelka trasformate in piatti gourmet. Il risultato di questo mix è una nuova cucina russa, dove le tradizioni sono eterne e l'innovazione senza fine.

Asia

Luca Fantin

Veneto, dal 2009 alla guida dell'omonimo ristorante situato Bulgari Ginza Tower di Tokyo, è l'unico chef italiano in Giappone premiato con una stella Michelin; nominato inoltre "miglior chef italiano al mondo" dalla guida gourmet italiana "Identità Golose" edizione 2015.

Il suo stile è una contemporanea interpretazione della cucina italiana tradizionale, basata sull'utilizzo di materie prime di elevata qualità ed elaborata con tecniche raffinate e grande creatività. La sua scelta etica è quella di acquistare non solo ortaggi, ma anche latticini, pesce e carni localmente in quanto di ottima qualità e freschi rispetto ai prodotti di importazione, visitando di persona i luoghi di origine dei suoi ingredienti e stabilendo relazioni con i produttori: le immagini del suo ultimo volume (La Cucina di Luca

Fantin. Pubblicato da Assouline, preziosa raccolta culinaria di 32 ricette) catturano proprio questi momenti. Oltre a carote e cipolle Luca acquista localmente funghi, radicchio e zucche. Il piatto che prepara a CARE's è Cipolle e tartufo nero.

Oceania

Jock Zonfrillo

Chef-ricercatore italo-scozzese, allievo di Marco Pierre White, da oltre 17 anni vive ad Adelaide dove ha aperto Orana, ristorante di cucina aborigena con oltre 50/60 ingredienti "nativi" indigeni, inclusi nella carta. E' paladino con Orana Foundation della cucina aborigena, esempio massimo di sostenibilità perché – spiega lo chef – “se ti preoccupi della Terra, la Terra si preoccupa per te, e da Lei potrai ricevere quello che alla fine stai cercando”: Zonfrillo lavora proprio con chi custodisce la terra piuttosto che con i suoi proprietari, dando alla sua cucina una nuova dimensione.

In allegato il programma aggiornato dell'edizione 2017 di CARE's, l'elenco degli chef partecipanti e la presentazione delle Chef's Talk.

The ethical Chef Days è il progetto ideato da 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, con il contributo di Giancarlo Morelli, chef stellato e patròn del Pomiroeu a Seregno.

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

Per la Stampa:

Pizzinini Scolari Comunicazione cares2017@pizzininiscolari.it

Antonio Lodovico Scolari +393384033738

Mirta Oregna +39 3387000168

Axelle Brown-Videau +39 3387848516