



The ethical Chef Days

## CARE'S 2017

### ALTA BADIA, 22-25 GENNAIO

#### AUDI

Espressione di soluzioni di mobilità avanzate e sinonimo automobilistico di avanguardia tecnologica, il brand Audi fonda la propria strategia su un approccio olistico dove il prodotto auto è funzionale ad un rapporto tra l'uomo e il territorio sicuro e sostenibile. Da qui la decisione di rinnovare la nostra presenza a CARE's e promuovere il rispetto dell'ambiente attraverso una cultura enogastronomica fondata sull'utilizzo responsabile delle risorse. Un impegno che si inserisce coerentemente nella partnership tra la Casa dei quattro anelli e l'Alta Badia e che prevede la fornitura di colonnine di ricarica elettrica Audi per realizzare una sempre maggiore integrazione di tecnologie sostenibili con il territorio.

#### AGRIMONTANA

Agrimontana e CARE's viaggiano sulla stessa rotta. L'impegno nei confronti di un utilizzo etico e responsabile della materia prima e della sua trasformazione sono un punto fermo della nostra azienda sin dal lontano 1972. Un esempio? Bronte ci regala i suoi inimitabili pistacchi ad anni alterni e in quantità modeste, quando il frutto non è disponibile noi lo togliamo dal mercato, non cerchiamo escamotage nonostante la richiesta costante dei mercati e dei professionisti della pasticceria; piuttosto individuiamo altre eccellenze italiane di pari valore. Un altro esempio: la canditura delle nostre scorze di agrumi avviene a bassa temperatura e precede sempre il taglio del candito stesso. Noi candiamo le scorze intere e ciò si traduce in impegno e costi certamente maggiori, ma la qualità del prodotto e l'integrità dei suoi oli essenziali sono impagabili.

Agrimontana si impegna anche nella salvaguardia delle eccellenze italiane, in primis i marroni, oggi prodotti solamente da poche cooperative che sosteniamo al meglio delle nostre possibilità sia nella fase di produzione sia anche, in seguito, nella comunicazione e valorizzazione al pubblico del prodotto che i maestri amano definire il "diamante della pasticceria". Un impegno quindi anche ambientale, che fa parte di noi e che ritroviamo con grande coerenza nella mission si CARE's. Ecco perché quest'anno saremo ancora più orgogliosi di essere al fianco dell'evento e di premiare con il "Young Ethical Patisier Award" un giovane pasticcere che, a dispetto delle scorciatoie e delle facilitazioni disponibili oggi, porta avanti il nostro stesso messaggio con forza, costanza e convinzione.

#### ALOIS LAGEDER - SUMMA

**Summa goes CARE's - CARE's goes Summa.**

**Da una grande amicizia e condivisione di valori nasce un nuovo connubio.**

Prendersi cura del territorio, valorizzarlo, rispettando l'ambiente e i ritmi della natura, per poter raccogliere quelli che sono i suoi pregiati frutti. Questi i valori centrali che legano l'iniziativa CARE's alla filosofia della Tenuta vitivinicola Alois Lageder di Magrè (BZ), un'azienda di famiglia che vanta una tradizione nel vino di quasi due secoli ed è caratterizzata da un approccio olistico e sostenibile che si rispecchia nella sua coltivazione biologico-dinamica.

Per la prima volta l'azienda altoatesina - da molti anni ormai legata allo chef Norbert Niederkofler da un rapporto di amicizia - sarà partner degli "Ethical Chef Days". Assieme

ad alcuni amici vignaioli italiani e stranieri che parteciperanno alla manifestazione Summa 2017, appuntamento enogastronomico ormai consolidato nel settore e previsto per il 09 aprile 2017 presso la Tenuta Alois Lageder a Magrè, ([www.summa-al.eu](http://www.summa-al.eu)) - presenterà le proprie raffinate etichette in abbinamento agli esclusivi menù.

E la collaborazione non finisce qui. In occasione di una grande festa, organizzata per la serata di sabato 08 aprile e dedicata al giubileo dei "20 anni di Summa", sei chef di CARE's delizieranno gli ospiti durante un Walking - Wine - Dinner intitolato "Sei premium chef per Summa", sempre presso la Tenuta, ponendo al centro delle loro creazioni i temi della regionalità e stagionalità. Così si chiude un bellissimo circuito di partnership tra vari settori, con l'obiettivo di portare avanti interessi e valori condivisi.

## **ALTA BADIA**

CARE's è l'evento che si sposa in maniera perfetta con il comprensorio dell'Alta Badia. La gastronomia di alto livello, unita alla scoperta dei panorami unici delle Dolomiti, Patrimonio dell'Umanità UNESCO, sono da sempre i punti di forza della nostra zona. Le attività ed i luoghi scelti da CARE's esprimono le eccellenze del territorio e della cultura locale e permettono agli ospiti di comprendere a pieno il luogo in cui si hanno il piacere di soggiornare. La qualità, in ogni sua sfaccettatura, rappresenta il punto di unione e linea seguita sia da CARE's che dall'Alta Badia.

## **BERKEL**

Da oltre un secolo Berkel è sinonimo di perfezione nel taglio: le lame delle affettatrici Berkel rispettano ed esaltano la qualità degli ingredienti (dai salumi alla carne, dal pesce alle verdure) preservandone aromi, gusto e sostanze nutritive. Berkel è a fianco di tutti gli chef che si fanno interpreti di una cucina che mette al centro la qualità delle materie prime e la loro genuinità, valorizzandole anche con i corretti strumenti di taglio. Veri gioielli dell'artigianato made in Italy, le mitiche "rosse" a volano uniscono la perfezione di un congegno meccanico senza tempo a un design unico e inconfondibile.

## **BROGGI**

### **La CARE's experience di Broggi / Villeory & Boch**

Sostenibilità per un'azienda può significare molte cose. Per Broggi/Villeroy & Boch è innanzitutto una sensibilità che comincia dalle scelte produttive e dal tipo di materia prima usata, no ad arrivare al prodotto finito resistente e durevole, senza trascurare le condizioni riservate a tutti i collaboratori nell'ambiente di lavoro. Così, produrre oggetti che siano non solo belli e funzionali, ma che durino nel tempo, contribuisce ad una maggiore consapevolezza dell'impronta che lasciamo con il nostro passaggio sulla Terra. Condividere questi principi con chi ogni giorno sceglie ed usa i prodotti Broggi/Villeroy & Boch, facendo dell'ospitalità la propria missione di vita e affrontare questi temi all'interno di una manifestazione come CARE's, ci rende fieri e fiduciosi che nei rapporti professionali ci sia quel qualcosa in più che ci fa vivere meglio.

## **CANTINE FERRARI**

Da oltre cent'anni, le **Cantine Ferrari** portano sulle tavole dell'alta ristorazione bollicine che sono frutto dell'amore per il **territorio trentino e dell'instancabile ricerca dell'eccellenza**. Questi valori trovano in anni più recenti un nuovo significato nell'impegno di Ferrari verso una **viticoltura sostenibile di montagna**. La partnership con **Care's** si inserisce quindi perfettamente nella condivisione di una visione basata su etica e sostenibilità, valorizzazione del territorio e dell'arte dell'ospitalità.

## **COLMAR**

Sport e stile, senza dimenticare la tecnica. Questa è Colmar dal 1923.

Nel suo DNA trovano infatti spazio oltre a sport e stile, innovazione e storia.

Sport perché "Lo sport non costruisce la personalità, la rivela".

Stile perché "Lo stile è l'impronta di ciò che si è in ciò che si fa"

Innovazione dove "I dettagli fanno la perfezione e la perfezione non è un dettaglio"

Storia perché "Oggi come ieri, il nostro obiettivo è sempre stato produrre capi sinonimo di ricerca tecnica, comfort, attualità e stile".

## **DE MANINCOR**

La storia DeManincor affonda le radici nel Trentino, terra che da sempre coniuga con sapienza tradizione e innovazione, sviluppo e qualità della vita. Forti di questi valori e di un'esperienza maturata in oltre 180 anni di attività, affianchiamo i professionisti dell'alta

ristorazione nello sviluppo di blocchi cottura su misura, capaci di soddisfare le esigenze più avanzate del settore.  
La nostra visione etica, l'utilizzo di materie prime di pregio e l'attenzione alla sostenibilità ambientale, ci rendono un partner ideale di CARE's - The ethical chef days.

## **ENEL E MO-FOOD INSIEME PER UN APPROCCIO AL CIBO ETICO E SOSTENIBILE**

*Enel sponsorizza una serie di appuntamenti che coniugano la cucina d'autore con modelli di sviluppo sostenibile*

Enel per tutto il 2017 sarà partner di Mo-Food, la società dello chef stellato Norbert Niederkofler che organizza CARE's - The ethical Chef Days, un progetto che vuole essere un'occasione di approccio etico e sostenibile al tema della cucina.  
La produzione e l'uso consapevole delle materie prime e del cibo, la valorizzazione del territorio e delle sue peculiarità sono gli ingredienti principali di questa iniziativa, gli stessi che hanno reso Norbert Niederkofler uno dei protagonisti in materia di approccio etico e sostenibile all'alimentazione.  
Il programma della sponsorizzazione di Enel prevede una serie di appuntamenti - i due principali sono appunto CARE's e Cook the Mountain - che coinvolgono un circuito virtuoso di chef stellati, esperti del settore, ma anche giornalisti, opinion leader, industriali, imprenditori.  
Enel conferma dunque la propria vicinanza al territorio e il proprio impegno attraverso una serie di iniziative realizzate nel segno dell'innovazione e della sostenibilità. La partnership con Mo-Food vuole rappresentare uno stimolo verso il crescente utilizzo di risorse energetiche alternative, la riduzione dei consumi, l'attenzione per il riciclo dei materiali e il riutilizzo degli scarti e infine lo sviluppo della mobilità sostenibile.

## **FUMOIR**

CARE's si trasforma in Fumoir d'Alta Quota offrendo la dimensione calda e intima dello chalet di montagna. Più "mountain refuge" e tante novità presentate nel nuovo FUMOIR D'ALTA QUOTA che si ispira anche alle terrazze e lounge invernali di importanti resort & hotel di città.

Da scoprire l'esperienza sensoriale delle selezioni crû di CIOCCOLATO DOMORI e l'immaneabile grappa SEGNANA, un *ménage a trois* assolutamente da non perdere

## **ITAS ASSICURAZIONI VERSICHERUNGEN**

Agenzia Bolzano 1 di Simone Patat e Mirko Pedot

Sponsor : soggetto che sostiene finanziariamente un'iniziativa, un evento, un'impresa, allo scopo di farsi pubblicità ed aumentare il proprio prestigio.

A noi, invece, piace guardare al fondamento delle cose. Pertanto, questo termine prende una forma più carica di significato, come in questo caso, in cui ci soffermiamo a riflettere sulla natura di CARE's e sulle direttrici di una nuova etica improntata al vivere l'ambiente considerandolo un bene non infinito, ma di cui prendersi cura e da custodire.

Ecco allora tutta la forza di questo lemma che, giunto da un antico passato, ci ha convinti che essere con voi significa "assumere un impegno" verso questa straordinaria, ma delicatissima nave che ci trasporta nell'universo.

## **KOHL**

Come si svilupperanno le mele in montagna a quasi 1000 metri di altitudine? Thomas Kohl, primo affinatore di succhi di mela, ha trovato ad Auna di Sotto sul Renon la risposta e oggi dimostra suoi succhi di mela di montagna di prima classe. Esclude al 100% l'uso di erbicidi e di concimi chimici nei suoi meleti. Molta manualità, una raccolta selezionata ed una pressatura delicata sono punti irrinunciabili sulla lista TO DO. I succhi di mela di montagna si mantengono grazie ad una leggera pastorizzazione e non contengono conservanti, additivi né zuccheri aggiunti. Per questo gli aromi naturali e i colori dei succhi sono il massimo! Tutti i succhi portano la dicitura "VEGANO".

Al momento Kohl offre 6 succhi di mela di montagna monovarietalali disponibili in sei tipologie: Gravensteiner, Jonagold, Pinova, Rubinette, Rouge e Elstar. In più 10 cuvée (linea Essence) a base di succo di mela con un partner più adatto o con estratti di aromi interessanti come il fiore di sambuco, la menta, la pera, l'albicocca, la carota, il sambuco, il ribes nero, il mirtillo, il mirtillo rosso o la pesca. All'apice si trovano due succhi con produzione limitata - Grand Cru di vecchie varietà di melo: Ananasrenette e Weißer Wintercalville.

Una squisita bevanda rinfrescante da gustare di tanto in tanto o un'elegante bevanda per i pasti.

Per noi la partecipazione a CARE's è un obbligo. La missione di CARE's è come la nostra: Visto che nel succo si concentra la essenza, la sostanza della nostra terra, diamo attenzione e l'amore in tutto quello che facciamo. Dalla scelta curata delle varietà, alla cura amorevole durante tutto il corso dell'anno, fino alla consapevolezza che il sapore e la qualità del succo si formano mentre le mele sono ancora appese all'albero. È così che ognuna delle nostre varietà di mele di montagna si sviluppa in modo estremamente individuale: gli aromi e la consistenza sono inconfondibili! [www.kohl.bz.it](http://www.kohl.bz.it)

## LAVAZZA

"CARE's - the ethical chefs days - evento giunto ormai alla sua seconda edizione, vede anche quest'anno il supporto di Lavazza, azienda simbolo dell'autentico espresso italiano, per condividere una visione etica e sostenibile della gastronomia.

Per l'occasione Lavazza sarà presente in tutte le location con la pregiata miscela ¡**Tierra! Origins Brasile**, che racchiude in sé i valori della sostenibilità e dell'eccellenza.

Presso la casa della Cultura sarà presente la postazione del Bar Lavazza, dove si proporranno workshop sul caffè e degustazioni guidate della miscela premium ottenuta dalle migliori qualità brasiliane dal gusto intenso e dalle note prevalenti di cioccolato, frutta secca e cacao amaro.

Anche quest'anno Lavazza si farà portatrice del Talent Award, premio dedicato ai giovani talenti emergenti.

## MARCHESI 1824

L'idea di introdurre e sviluppare anche nel mondo della ristorazione una cultura che rispetti l'ambiente, protegga e sostenga quelle realtà produttive legate alla tradizione e alla qualità è un'opportunità che Marchesi 1824 ha voluto cogliere sin dall'inizio in quanto coerente con i propri valori di riferimento. Il ' CARE's Social Responsibility Award', che abbiamo voluto sostenere, rispecchia questo approccio, premiando produttori che si sono distinti nell'aver saputo preservare lavorazioni artigianali di eccellenza particolarmente rispettose della tradizione o colture e tecniche di coltivazione che rispecchino i valori ambientali ed etici.

## MEPRA

Mepra è un'azienda produttrice di articoli per la tavola nello specifico posateria, vasellame e pentole, con oltre 70anni di esperienza produttiva alle spalle. Da sempre si caratterizza per un'altissima attenzione alla qualità ed al design che contraddistinguono il made in Italy. L'azienda si trova in un'unità produttiva, Lumezzane, che conta circa 25mila abitanti e quasi 2.500 partite IVA. Per questo motivo, seppure i prodotti Mepra siano presenti sulle più prestigiose tavole di tutto il mondo, il livello di cura e di artigianalità che viene messo in ogni pezzo è elevatissimo ed unico. Mepra è arrivata negli ultimi anni a poter offrire un progetto di tavola su misura del cliente, come per un abito che viene cucito secondo le richieste del committente, oggi i nostri articoli sono prodotti secondo il concetto di Haute Couture avendo abbandonato da tempo i prodotti di massa che caratterizzano invece il pret a porter.

Tutto questo ovviamente senza dimenticare l'importanza dell'attenzione ed il rispetto per l'ambiente. Un esempio su tutti la collezione di pentole ATTIVA, realizzata in Trimetallo senza fondo permette di avere delle prestazioni professionali elevatissime unite a dei consumi energetici e di dispersione del calore molto contenuti.

In occasione di CARE's, gli ospiti dell'evento, oltre che pranzare e cenare con le posate Mepra si potranno cimentare con le ricette dei prestigiosi chef in occasione delle Master Class presso Castel Colz.

## MIELE

Miele è leader mondiale nel settore degli elettrodomestici innovativi e di qualità, che consentono di ottenere risultati eccellenti e garantire la massima efficienza e il massimo risparmio energetico, senza sprechi.

L'azienda, fondata nel 1899 e guidata dalla filosofia "Immer Besser", sposa a pieno la visione e i valori alla base del progetto CARE's: un approccio innovativo al cibo, basato sulla qualità lungo tutto il processo, dalla produzione fino alle tecniche di cottura.

Da tre anni Miele collabora con lo chef Norbert Niederkofler per esplorare le potenzialità dei forni e dei piani cottura Miele, scegliendo sempre un approccio sostenibile e rispettoso della natura e dei produttori locali. La partecipazione di Miele alla seconda edizione di CARE's vuole confermare la comunione di obiettivi e valori con lo chef altoatesino, a partire dal legame con il territorio dell'Alto Adige, sede dell'azienda tedesca da quasi 60 anni.

## **MOLTENI & C | DADA**

Molteni&C conferma per il secondo anno consecutivo la propria partecipazione al progetto CARE's, The ethical Chef Days.

Molteni&C, azienda del Gruppo Molteni con più di 80 anni di storia, è riconosciuta a livello internazionale per la grande tradizione e la collaborazione con i più prestigiosi designer internazionali, si caratterizza per un costante investimento in ricerca e innovazione tecnologica per dare ai propri prodotti qualità senza compromessi. Ne derivano prodotti destinati a durare nel tempo con un basso impatto sulla produzione di rifiuti. Utilizzo del legno proveniente da piantagioni certificate, materiale riciclabile, rinnovabile e biodegradabile. Utilizzo esclusivo di vernici ad acqua non tossiche. Sostenibilità, cura del proprio territorio e attenzione all'ambiente sono da sempre parte del DNA del Gruppo Molteni.

[www.moltenigroup.com](http://www.moltenigroup.com)

## **MONOGRANO FELICETTI**

**Perchè Monograno Felicetti ha scelto di essere partner di Care's?**

Il brand Monograno Felicetti nasce da un'intuizione del Pastificio Felicetti (la cui storia è iniziata più di cento anni fa) nel 2004 con l'obiettivo di creare, senza mai accontentarsi, un prodotto buono e sano che sapesse soddisfare le esigenze di tutti i professionisti del settore ristorazione e dei cultori del cibo. Il tutto con una visione sempre più consapevole e sensibile ai temi di etica ambientale. Questi concetti spesso hanno condotto, anche grazie alla sperimentazione di chef geniali, alla rottura degli schemi che relegavano i piatti di pasta a qualcosa di estremamente tradizionale. Con CARE's si può invece parlare di affinità. Infatti sono molti i punti in comune tra la filosofia di Monograno Felicetti e quelli che hanno portato all'ideazione e organizzazione della manifestazione che andrà in scena a fine gennaio in Alta Badia e a maggio sull'Isola di Salina. Sostenibilità, cura del territorio, tutela dell'ambiente e soprattutto etica - uniti ad una corposa dose di passione - sono infatti anche gli ingredienti che si miscelano all'acqua, quella trentina, e alla semola.

## **POMPADOUR**

Dal 1964 ad oggi, la storia di POMPADOUR è stata costantemente segnata da una forte spinta all'innovazione. Il know-how maturato nel tempo ci ha permesso di trattare le più svariate erbe, fiori e spezie per dar vita a miscele pregiate per tisane, infusi e tè dal gusto e dalle proprietà uniche. L'amore per il nostro territorio, la riduzione degli sprechi durante i processi produttivi e l'utilizzo di confezioni e imballaggi a ridotto impatto ambientale ci hanno fatto scoprire CARE's - The ethical Chef Days, in perfetta sintonia con la sua visione etica. Con gli chef presenti alla manifestazione realizzeremo delle masterclass sull'impiego di erbe di montagna selezionate e foglie di tè di alta qualità per la preparazione di piatti creativi. Inoltre presenteremo la nuova linea POMPADOUR SELECTION, che garantisce al canale Horeca una perfetta presentazione e preparazione del mondo dell'infusione ai suoi ospiti.

## **PUR SUDTIROL Meraner Weinhaus**

Dove possiamo riconoscere meglio l'attento rapporto con l'ambiente se non in ciò che mangiamo e beviamo? E come possiamo dare il nostro contributo? Proteggendo ciò che è buono, preferendo ciò che cresce vicino a noi, apprezzando la bellezza del lavoro eseguito dalle persone coinvolte e trasmettendo ciò che è stato coltivato, prodotto e lavorato con passione. Questa la filosofia di PUR e della **Casa del vino di Merano** da oltre 30 anni il principale punto di riferimento in Alto Adige per gli amanti del vino. Cultori e gastronomi apprezzano la qualità dei vini esposti, la competenza professionale e lo straordinario assortimento che vanta oltre 2500 etichette di vini prevalentemente regionali, ma anche nazionali e internazionali. Nella scelta del vino, i sommelier

assistono la clientela con suggerimenti personali, che tengono conto delle esigenze specifiche.

## **SAN PELLEGRINO**

S.Pellegrino & Acqua Panna, le acque internazionali dell'alta gastronomia, sono liete di essere partners di CARE's - The ethical Chef Days.

Un programma unico che dà l'opportunità di condividere valori comuni e la visione di un approccio nuovo, innovativo e sostenibile alla cucina insieme ai grandi cuochi internazionali presenti in Alta Badia.

## **TECNICA GROUP**

La CARE's Experience quest'anno diventa ancora più emozionante in pista grazie alla partnership con Blizzard e Tecnica, i brand leader nel mondo dello sci.

I partecipanti all'evento potranno infatti approfittarne per provare la nuovissima collezione di sci high performance Blizzard Quattro, gli sci più tecnologicamente avanzati di sempre.

Un'occasione davvero unica per godersi al massimo la giornata sulla neve, dipingendo ogni curva al millimetro come dei veri professionisti, grazie ad una attrezzatura al top che renderà ancora più indimenticabile quest'esperienza sulle Dolomiti.

## **VINI SUDTIROL**

L'occasione di avere una concentrazione di cuochi così importanti nella nostra regione non è solo un onore, ma anche una grande opportunità di fare conoscere loro i prodotti della regione, tra cui i vini dell'Alto Adige naturalmente non possono mancare.

## **ZAFFERANO**

“Prosegue con grande orgoglio e soddisfazione la partecipazione di Zafferano in qualità di partner tecnico di CARE's. La scelta delle nostre partnership - dichiara Federico de Majo, designer veneziano alla guida di Zafferano - non è mai casuale. Numerosi gli elementi che sentiamo di condividere con gli organizzatori di questo evento: la forte attenzione a mantenere alti parametri di qualità, alla selezione delle materie prime, alla cura dell'artigianalità e del saper fare. Ingredienti ben legati insieme da un atteggiamento etico. Una “ricetta” di grande valore nella quale vediamo perfettamente rispecchiata la nostra filosofia aziendale.”

## **MEDIA PARTNER**

### **ITALIA SQUISITA**

Italiasquisita nasce nel 2009 per intrecciare il culto dei grandi chef con le storie degli artigiani e dei produttori che hanno reso la cultura gastronomica italiana un fenomeno globale.

Il nostro network editoriale comunica con sguardo nuovo e indipendente il lavoro degli chef più amati, dei giovani emergenti e degli innovatori che ridefiniscono ogni giorno i confini dell'alta cucina italiana.

Curare il premio *Young Ethical Talent Award* di CARE's significa per noi contribuire a regalare ai giovani un'esperienza professionale straordinaria, indirizzare la loro sensibilità verso una visione più consapevole del futuro della cucina (e del pianeta).  
[www.italiasquisita.net](http://www.italiasquisita.net)

### **TGcom24**

Media Partner di CARE's 2017 è |TGcom24| la testata multimediale *allnews* del gruppo Mediaset diretta da Paolo Liguori in tv sul canale 51 del digitale terrestre esu internet all'indirizzo [www.tgcom24.mediaset.it](http://www.tgcom24.mediaset.it), da sempre attenta ai temi della sostenibilità e della tutela dell'ambiente

## **SALINA**

### **TASCA D'ALMERITA - CAPOFARO RESORT**

*"Lavoriamo ogni giorno per lasciare ai nostri figli un ambiente migliore di quello che viviamo. Non è un processo casuale, ma un atto volontario che portiamo avanti perché sappiamo che, come ogni cosa che si coltiva con passione ed esperienza, anche la responsabilità porta i suoi frutti"* (Alberto Tasca d'Almerita).

A questi principi è ispirata anche la cucina di CAPOFARO, che predilige l'utilizzo di prodotti locali e tradizionali, poco elaborati e coltivati nelle isole Eolie, se non addirittura nel nostro orto, limitandosi solo ai prodotti vegetali e ortofrutticoli di stagione. L'incontro con CARE's diventa una naturale evoluzione del nostro percorso, e rappresenta un'opportunità per condividere e moltiplicare ulteriormente questo approccio.

### **HOTEL SIGNUM**

Un caro amico mi ha sempre detto di quanto le Dolomiti siano simili alle Isole Eolie e per lui cittadino del mondo siano due posti del cuore. Ho sempre ascoltato affascinato queste parole. L'anno scorso abbiamo avuto la possibilità di partecipare alla prima edizione di CARE's grazie a mia sorella Martina Chef del Signum che ha vinto la prima edizione "Young ethical talent award 2016". Il premio consisteva in una borsa di studio per uno stage formativo in Perù a Lima presso la cucina del bravissimo Pedro Miguel Schiaffino al Malabar. Martina è rientrata da pochi giorni e l'esperienza è stata formidabile. Professionalmente e umanamente. Per noi la prima edizione di CARE's in Alta Badia è stata illuminante, i principi guida della manifestazione, gli argomenti portati al CARE's Talk, le cene e i momenti conviviali. Tutto questo è stato motivo di grande ispirazione. Siamo tornati a casa arricchiti, cresciuti e con la consapevolezza che è giusto porsi certe domande, che la cucina e il mondo che gli gira attorno può e debba prendersi cura delle persone e che lo possa fare in maniera etica. Ispirandosi a concetti ecologici e sostenibili. Anche noi cerchiamo di portare avanti questi concetti nella nostra realtà, l'Isola di Salina e lo faremo ancora con più forza e vigore. Grazie CARE's.