



"Care's - The Ethical chef days" per la prima volta sbarca a Salina (21-24 maggio)

"Care's - The Ethical chef days" per la prima volta sbarca a Salina (21-24 maggio) Home Archivio L'evento "Care's - The Ethical chef days" per la prima volta sbarca a Salina (21-24 maggio) on 26 Gennaio 2017. Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - L'evento di Clara Minissale Ad annullare la distanza geografica ci pensano attenzione per l'ambiente e sostenibilità. Ma non solo, perché a ben guardare, tra le Dolomiti e l'isola di Salina, distanti oltre mille chilometri in linea d'aria, ci sono diversi punti in comune. Ad esempio il fatto che le Dolomiti e l'arcipelago delle Eolie, di cui fa parte l'isola siciliana, siano entrambi patrimonio dell'Unesco, o ancora che entrambi posseggano parchi e riserve naturali a tutela del paesaggio e guardino al turismo come ad una risorsa fondamentale per il territorio. Similitudini non di poco conto, che hanno subito convinto gli organizzatori di Care's – nata in Alta Badia dalla collaborazione tra lo chef stellato Norbert Niederkofler e il titolare di una agenzia di comunicazione Paolo Ferretti per discutere e condividere una visione comune, etica e responsabile sul tema della cultura enogastronomica – a pensare ad una versione estiva dell'evento da organizzare, appunto, a Salina. (L'isola di Salina) L'iniziativa riunisce alcuni tra i più importanti protagonisti della ristorazione internazionale, qualificati produttori di vino ed esperti del settore dell'alimentazione che, dopo essersi incontrati in questi giorni sulle Dolomiti, dal 21 al 24 maggio, si daranno appuntamento sull'isola delle Eolie dove la manifestazione sbarcherà per la prima volta. L'obiettivo comune, come lo stesso nome dato alla manifestazione indica in maniera inequivocabile, è quello di prendersi cura del territorio, dell'ambiente, dei ritmi della natura, della cultura in tutte le sue forme. Un messaggio per promuovere un approccio etico e sostenibile alla cucina partendo dalla produzione e dall'uso consapevole delle materie prime, passando per il lavoro di produttori e agricoltori fino al riciclo e al riutilizzo degli scarti. A Salina si riuniranno 160 persone tra professionisti del settore ristorativo, piccole e grandi aziende, giornalisti e 15 chef provenienti da tutto il mondo dislocati che hanno fatto propria la filosofia dell'iniziativa. Tweet Share Succ. > Aggiungi commento Nome (richiesto) E-Mail (richiesta) Aggiorna Invia (Ctrl+Enter) Annulla JComments Articoli correlati