



Si è concluso Care's 2017

Si è concluso Care's 2017. Alla seconda edizione di Care's – The ethical Chef Days hanno partecipato grandi protagonisti della cucina italiana e internazionale, insieme a qualificati produttori ed esperti del settore dell'alimentazione. Tra pranzi e cene, tavole rotonde, Cooking Masterclasses e Chef Talk ecco quello che è successo. DOMENICA 22 - #DAY 1 Sotto un sole splendente, la prima tappa degli Chef Ethical Days si è svolta a Trento, ospiti delle Cantine Ferrari. Un light lunch di benvenuto con i piatti di Alfio Ghezzi della Locanda Margon abbinati ai grandi formati della linea Perlé Trentodoc. 32 i cuochi da 6 continenti che si sono radunati intorno a Norbert Niederkofler. La serata è iniziata con un Welcome Dinner dedicato alle montagne di Cortina e Bolzano aperto da un aperitivo che ai vini locali accompagnava diverse proposte legate ai prodotti del territorio come il "Panino" di Riccardo Gaspari di El Brite de Larieto (Cortina d'Ampezzo) con ricotta fresca del loro caseificio. Gli ospiti sono poi saliti al ristorante al primo piano per assaggiare diverse specialità "montane" tra cui gli "Gnocchi di patate con ripieno di baccalà liquido, cantarelli e polvere di capperi" (chef Graziano Prest del Tivoli di Cortina d'Ampezzo), l'anatra di Oliver Piras di Aga a San Vito di Cadore e il "Cervo sotto la neve", un filetto di vervo con chips di zucca e rapa, spuma di ricotta affumicata, grue di cacao e tipica puccia catanese. Dopo cena si è svolto il tradizionale After Dinner party. LUNEDÌ 23 - #DAY 2 "Dieta e salute, riposte innovative al cambio del clima", questo il tema della CARE's Talk che si è svolta alla Ciasa dla Cultura a La Villa per un confronto su come creare una coscienza collettiva per ridurre i consumi, evitare gli sprechi e creare alleanze tra i cuochi, per costruire sistemi di cibo sostenibile a livello locale. Al termine dei talk sulla sostenibilità, la chef Martina Caruso dell'Hotel Signum di Salina che ospiterà l'edizione estiva (21-24 maggio) ha preparato lo "stoccafisso ai carciofi". Nel pomeriggio, un gruppo selezionato è partito alla volta del Rifugio Lagazuoi, a 2752 m, per la suggestiva Aperitif, Dinner e Overnight conclusasi con una emozionante colazione all'alba. Alle ore 19.00 tutti in ovovia, destinazione il Piz Boé dove nel 2014 hanno aperto il contemporaneo Piz Boé Alpine Lounge. La cena in quota riuniva 7 chef internazionali che nelle diverse postazioni cucinavano i loro signature dishes capeggiati da Giancarlo Morelli. MARTEDÌ 24 - #DAY 3 Secondo appuntamento alla Ciasa dla Cultura su architettura design nuove tecnologie declinate al Well living. Questo il panorama evidenziato per i prossimi anni dove anche l'architettura sarà sempre più sostenibile; i progetti verranno realizzati sfruttando maggiormente la tecnologia che determinerà le regole della nuova edilizia destinata agli spazi abitativi, di lavoro e alle aree pubbliche. Nel corso della giornata, doppia Cooking Masterclass con sommelier a Ciastel Colz dove gli chef Vladimir Mukhin e Norbert Niederkofler hanno animato la sessione del pomeriggio; al mattino c'era stato sempre Niederkofler insieme a Giancarlo Morelli. Per la CARE's Black Tie Dinner, due suggestive location per due esperienze diverse: Castel Colz dove i 10 chef italiani e stranieri hanno regalato agli ospiti l'emozione di una cena di gala dove i piatti esprimevano l'esperienza primitiva di ingredienti e tecniche di cottura. A San Cassiano invece, nella sala limonia del Rosa Alpina, sapori raffinati e alleggeriti con – tra i tanti- gli ortaggi invernali con crema di cicoria e patate di Patterson e i ditalini di grano saraceno con bottarga fresca lavorata in Giappone dallo stesso chef Luca Fantin. Molto apprezzato il maialino di Cerere di Norbert Niederkofler. MERCOLEDÌ 25 - #DAY 4 La giornata è iniziata sotto un sole splendente e un cielo azzurro come del resto per tutti le giornate che hanno caratterizzato questa edizione. Appuntamento con "Move to Salina", la presentazione dell'edizione estiva di CARE's che quest'anno sarà nell'isola delle Eolie dal 21 al 25 maggio. Partner per Salina l'Hotel Signum e il Capofaro Resort che saranno tra i protagonisti dell'edizione estiva. Norbert Niederkofler ha preso la parola partendo dal suo progetto Cook the Mountain che porta avanti da diversi anni, trasferendolo idealmente a Salina e definendolo Cook the Sea. Dopo un aperitivo in stile Salina, preparato da Martina Caruso e dal collega di Capofaro Ludovico de Vivo, è seguito un lunch all'interno del rifugio con vista mozzafiato sulle Dolomiti, per il quale hanno cucinato Morelli e Niederkofler con gli amici La Mantia e Sadler. Serata conclusiva al Rosa Alpina, dove gli chef di questa edizione hanno nuovamente sedotto e viziato i palati con sorprendenti abbinamenti e piatti dalla forte connotazione geografica ed individuale. A seguire l'attesa consegna dei premi supportati da Italia Squisita: Young Ethical Chef Federico Kratter,

Patissier Elisa Sorrentino, Hospitality Paola Formica. Infine il CARE's Social Responsibility Award, assegnato all'Azienda Agricola Brandimarte di Castelluccio di Norcia, produttrice di lenticchie e interamente distrutta dal terremoto. Guarda la presentazione dell'edizione di Salina: