

## TREND DAL MONDO

DI FEDERICO POLETTI

18 MAGGIO 2017

### Stile etico sulle tavole di Salina. Al via la prima edizione estiva di CARE's - The Chef ethical Days

A cura di Costanza Rinaldi

1 isola intera, 18 chef internazionali, 3 convegni, 16 relatori: questi sono i numeri della prima summer edition di **CARE's - The Chef ethical Days**. Se l'edizione invernale aveva avuto luogo sulle cime innevate dell'Alta Badia, questa volta sarà la meravigliosa cornice dell'**isola di Salina** ad ospitare questo appuntamento speciale che punta i riflettori su un nuovo trend che si sta sviluppando nel mondo del food d'alta qualità.

Chef internazionali, professionisti della ristorazione, giornalisti e imprenditori hanno deciso per 4 giorni di fermarsi e cercare un confronto soprattutto **sull'etica che passa attraverso la sostenibilità**, la cura del territorio e la tutela dell'ambiente. Sono temi tanto delicati, quanto attuali che, ovviamente **non coinvolgono solo il mondo della moda**, ma al contrario diventano cruciali se si parla di valorizzazione e tutela del territorio. Si può dire che CARE's con Salina ha centrato il suo obiettivo etico sin dalla scelta degli ingredienti che utilizzeranno gli chef, al 90% siciliani, dalle verdure (pomodori, melanzane, erbe aromatiche, olive, cipolle, finocchi, capperi e persino foglie di cappero...) alla frutta (gli incredibili agrumi siciliano e la frutta secca come pistacchi e mandorle), dalla carne (manzo biologico, Maialino Nero, agnello e coniglio, tutti siciliani) al pesce pescato rigorosamente con metodi sostenibili, escludendo pesci a rischio come tonno e spada (ci saranno invece dentici, ricciole, cernie, alici, sarde, merluzzi, gamberi rossi di Mazara del Vallo, pesce spatola, polpi, triglie, San Pietro e palamite). I capperi e buona parte del pescato sono provenienti dalla stessa Salina.

Nei 4 giorni di CARE's lo scopo è quello di andare **oltre il tema "cucina"** ed è questo l'aspetto più innovativo e urgente dell'evento. Tanti se non tutti i diversi settori della produzione dovrebbero essere più attenti alle risorse del proprio territorio ed **essere più coinvolti** sul tema della sostenibilità sebbene trattino ambiti tra loro diversi, che spesso però risultano interconnessi. Gli Chef internazionali che delizieranno con la loro esperienza, partecipano a CARE's per diffondere una coscienza ecologica di ampio respiro, che interessa i consumi, ma anche la mobilità e le nuove tecnologie. Nessuno può esserne escluso!

