



The ethical Chef Days



CARE's 2017
Salina, 21-24 maggio

SALINA, INGREDIENTI e PROFUMI EOLIANI Gli chef siciliani inaugurano la prima serata.

Salina (ME), 22 maggio 2017 – Sotto un cielo stellato il cui blu s'incontrava all'orizzonte con quello del mare, ospiti dell'incantevole terrazza del *Capofaro Malvasia Resort*, ieri sera è stato **ufficialmente inaugurato CARE's Salina**, l'evento che celebra gli Chef Ethical Days, giunto alla sua prima edizione estiva.

"Terra, mare, energia" - i temi portanti della nuova Summer Edition di CARE's – sono diventati gli ingredienti complementari a quelli usati per la preparazione delle ricette, mentre il mare ha fatto da sfondo alla cena, rendendo l'atmosfera magica e creando una scenografia ancora più indimenticabile.

L' **ENERGIA** è quella dell'isola, carica di influssi e di stimoli dall'esterno. La **TERRA**, insieme al **MARE**, gli elementi dai quali arriva ciò che serve per cucinare e mangiare. L'obiettivo etico e sostenibile di questo appuntamento è dunque perfettamente riuscito: il 90 % delle materie prime utilizzate dagli chef siciliani, sono tutte di provenienza di questa grande isola che è la **Sicilia, di cui Salina è un satellite gioiello**.

Alla **Welcome Dinner** a tradizione gastronomica siciliana ha avuto la sua espressione innovativa con gli chef padroni di casa **Ludovico De Vivo** (*Capofaro Malvasia Resort* di Salina) e **Martina Caruso** (*Signum Hotel* di Salina) che hanno cucinato rispettivamente "Filetto di cavolo, formaggio di yogurt e capperi" e "Rigatone di Kamut Monograno Felicetti, spatola, finocchietto e bottarga di tonno", insieme ai colleghi **Giuseppe Biuso** (*Il Capperi* di Lipari) che ha eseguito il "Polpo Murato", **Tony Lo Coco** (*I Pupi* di Bagheria) autore del "Gambero nella Nassa", **Massimo Mantarro** (*Principe Cerami* di Taormina) che ha firmato la "Tipica ghiotta di pesce stocco alla messinese", **Giovanni Santoro** (*Shalai* di Linguaglossa) che si è cimentato in una "Punta di manzo affumicata agli aghi di pino, caponatina cotta al miele e spuma di formaggi alle bacche di ginepro dell'Etna", e infine **Accursio Capraro** (*Accursio* di Modica) che ha scelto per la serata "Pane & Cipolla".

Durante l'intero evento gli **chef utilizzeranno dunque ingredienti di Sicilia**, dalle **verdure** (pomodori, melanzane, erbe aromatiche, olive, cipolle, finocchi, capperi e persino foglie di capperi...) alla **frutta** (gli incredibili agrumi siciliani 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** saranno provenienti dalla stessa **Salina**.

Una grande festa che si è conclusa a tarda notte e accompagnata - nel segno di un incontro tra Nord e Sud - dai vini Tasca d'Almerita, dalle bollicine Ferrari, dalle birre Tari, oltre cocktail siciliani e musica live, sempre all'insegna dell'attenzione per il territorio e le sue preziose risorse.

Stamattina tutti in barca con un pescatore di Salina, oppure in escursione guidata per fare foraging alla scoperta di erbe e fiori locali, **domani giornata dedicata alle CARE's Talk**, contenitore privilegiato sui temi della sostenibilità, per andare **oltre il tema "cucina"** e far sì che tutti siano più sensibili e coinvolti sul tema della sostenibilità in ambiti tra loro diversi, ma spesso interconnessi. **Tre i nuovi appuntamenti** concentrati in un'unica giornata presso il Centro Congressi di Malfa.

Nella prima **sezione mattutina** sarà la **TERRA** l'elemento dominante e il consumo responsabile di quelli che sono i suoi frutti, diventerà l'oggetto di studio principale. Seguirà il **MARE** e come gestire al meglio le sue importantissime risorse, sottolineando le importanti sinergie nate con l'**Aeolian Islands Preservation Fund** e la **Blue Marine Foundation**, da tempo impegnate nella promozione di un'Area Marina Protetta nelle Isole Eolie. Nel **pomeriggio**, infine, l'**ENERGIA**, al centro di una conversazione riguardante il suo futuro al servizio dell'era digitale moderata dall'esperto d'innovazione Alessandro Garofalo. Tra i relatori di spicco anche Fabrizio Longo, CEO di Audi Italia, che si conferma *Title Sponsor* dell'evento.

In allegato il programma della **#summeredition** 2017 di CARE's, l'elenco degli chef partecipanti e la presentazione delle CARE's Talk.

CARE's – 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 a Salina è stata realizzata grazie al sostegno di **Audi**, in qualità di *title sponsor*, di **Monograno Felicetti** e **Salina Isola Verde**, in qualità di *main sponsor*, oltre a **Ferrari**, **Lavazza**, **Marchesi 1824**, **Miele**, **Pompadour**, **S. Pellegrino & Acqua Panna** e **Stone Island**.

L'allestimento del palco e delle sedute degli speaker è stato curato da **Molteni & C | Dada**.

Per la Stampa:

PIZZININI/SCOLARI
COMUNICAZIONE

email: cares2017@pizzininiscolari.com

- **Antonio Lodovico Scolari** +393384033738
- **Mirta Oregna** +39 3387000168
- **Axelle Brown-Videau** +39 3387848516