



The ethical Chef Days



Audi

CARE's 2017 Salina, 21-24 maggio

SI E' CONCLUSA CON SUCCESSO LA SUMMER EDITION

La cucina è sempre più consapevole negli intenti e nei piatti. Lo hanno dimostrato gli chef, preparando pietanze al 90% a base di ingredienti della Sicilia, impiegando erbe colte al momento negli orti dell'isola o i Gamberi Rossi di Mazara per la preparazione delle ricette delle serate. La sostenibilità del nostro futuro alimentare e del pianeta, passa attraverso il mare e la terra: più scelte consapevoli e meno sfruttamento. Lo chef è un artigiano che deve saper valorizzare i prodotti (del luogo) in cucina. A Care's tutto questo è stato discusso diventando un pensiero e un atteggiamento di chef e partecipanti.

Salina (ME), 30 maggio 2017

Si è conclusa con successo la prima edizione estiva 2017 di "CARE's – The ethical Chef Days", l'evento ideato da **Norbert Niederkofler** e **Paolo Ferretti** con lo chef **Giancarlo Morelli** che ha saputo chiamare a raccolta la cucina etica internazionale nella suggestiva **isola di Salina**, un'isola verde e piena di energia, capace di unire il mare alla montagna, dove il silenzio regna sovrano e l'ospitalità è sincera e spontanea.

L'evento, che dall'Alta Badia è arrivato alla sua prima edizione estiva coinvolgendo l'intera isola, **18 chef internazionali, 30 giornalisti e 16 relatori** (per 3 talks), ancora una volta ha centrato il suo obiettivo: Take CARE's!, ovvero preoccuparsi dell'ambiente in cui viviamo a partire dal cibo e dall'alimentazione.

*“Anche questa volta **CARE’s è stato un momento di scambio e interazione partendo dalla cultura del cibo, della cucina, o meglio dall’alta cucina internazionale, verso nuovi orizzonti professionali orientati alla sostenibilità** – ha concluso **Paolo Ferretti** - *L’isola e il tempo hanno favorito i rapporti umani e il dialogo, come quello tra i pescatori le autorità costiere e i protezionisti...*”*

In questa edizione estiva si è voluto creare più interazione tra gli chef, i giornalisti e le aziende partner, aprendo la partecipazione degli eventi a tutti gli ospiti. Da menzionare in modo particolare gli **showcooking & lunch** durante i quali gli chef sono riusciti, grazie alle loro abilità descrittive e manuali e aiutati dallo scenario spettacolare che li circondava, a stuzzicare i palati del pubblico presente.

Grande il successo anche dei **Talk dedicati a tre argomenti cari a Care’s: Terra, Mare e Energia**, quest’ultimo presentato da Audi, title sponsor della manifestazione. Talks che hanno sollevato plurimi motivi di riflessione: *“Etica e Cibo, in primis: che cosa vuole dire essere etici parlando di alimentazione sostenibile? I pareri sono contrastanti, e il confronto tra esperti – come è stato fatto nelle tre tavole rotonde indette a CARE’s, presso il Centro Congressi di Malfa, è senza dubbio utile e stimolante – spiega **Paolo Ferretti**, a chiusura di questa prima edizione estiva – anzi potrebbe già essere il punto di partenza della prossima edizione invernale (la terza) in Alta Badia, dal 21 al 24 gennaio 2018”.*

I convegni hanno evidenziato anche **la questione del Chilometro Zero** che per lo chef pasticciere di Noto, Corrado Assenza, è un **Chilometro Buono**: *“Il cuoco – dice Assenza - è il terminale della filiera, quindi quello più fortunato all’interno della catena. E a proposito di fortuna, la Sicilia lo è, un territorio che offre prodotti di qualità, dagli agrumi alle mandorle, ai pistacchi, ai formaggi, alle carni. I cuochi sono degli artigiani, che con tecniche moderne devono essere in grado di rispettare le tradizioni locali. Un cuoco sostenibile deve aiutare la microeconomia locale e fare delle scelte etiche riguardo ai prodotti introdotti in cucina. **Chilometro Buono (non Zero)**, è fare i chilometri necessari per trovare l’artigiano giusto che possa essere in sinergia con questa filosofia di qualità”.*

Il talk dedicato al MARE ha messo poi in risalto quanto questo elemento sia di vitale importanza per il nostro futuro ambientale e nutrizionale. **La sostenibilità dei mari passa attraverso la scelta consapevole dei prodotti, che è difficile ma necessaria.** Quindi come mangiare il pesce e cosa mangiare; come tutelare i mari e l’economia della pesca.

Mariasole Bianco, biologa esperta nella conservazione dell’ambiente marino, scienziata e divulgatrice ambientale intervenuta al convegno ha spiegato come *“il pesce sia l’unico prodotto animale che i medici dicono che dobbiamo mangiare di più, salmone e tonno per esempio. Per questo motivo la domanda crescerà esponenzialmente e di conseguenza per sostenere la domanda, la pesca locale va supportata e bisogna fare in modo che la pesca industriale sia più sostenibile”.*

Senza dimenticare l’innovativo e dirompente sguardo sul **FUTURO** emerso dal talk di **Domenico Fucigna** (Presidente di TEA Trends Explorer): per lui la *tendenza green* coinvolge tutti settori di ambiente e agricoltura, con le **5 F di Food - Feed - Fuel - Fiber - Forest**.

Ai fornelli ha vinto **per il 90% l’utilizzo di ingredienti di Sicilia**, oltre ai **capperi** e buona parte del **pescato** provenienti dalla stessa **Salina**, come il Tonno Alalunga protagonista della masterclass sulla lavorazione del pesce crudo. Lo chef **David Kinch** giunto dalla California è rimasto entusiasta

del luogo e onorato di essere a Salina, spiegando che la sostenibilità è una pratica che applica ogni giorno nel suo ristorante anche se non è l'unica sfida. *“L’oceano – ha detto - è la nostra identità e anche del mio ristorante. **Preferisco far rispettare le regole anziché introdurre di nuove. L’oceano Pacifico, dal quale provengo e che ho davanti al mio ristorante, è stato svuotato dalla pesca illegale ma poi è rinato, grazie a politiche ambientali mirate”**.*

Un concetto che a Salina **Kinch** ha espresso al meglio, cucinando un tonno locale Alalunga leggermente affumicato accompagnato da un Puttanesca con fragole e capperi; il giapponese **Tokuyoshi** invece ha scelto alcune foglie negli orti dell’isola; il trisellato **De Mangeleer** ha utilizzato i Gamberi Rossi di Mazara con rapa rossa e lamponi nel suo “La Vie en Rose”, **Morelli** ha creato un vero concentrato di territorio siciliano nel “Panino al vapore ai capperi di Salina, bottarga, melanzane arrostiti e pomodorini, maionese di mare; mentre il pasticciere **Tortora** ha fatto assaggiare un intenso “Canederlo al caffè Tierra! Lavazza e ricotta, pistacchio, limone e capperi”.

Tutti gli chef intervenuti hanno saputo interpretare con creatività lo spirito di questa edizione estiva di CAREs integrando ingredienti e prodotti del territorio nelle loro ricette, per quanto distanti e differenti, confermando ancora una volta il motto “Etica e cibo” nell’importanza di salvaguardare l’ambiente e le nostre vite. Anche Norbert Niederkofler è stato pienamente soddisfatto di questa edizione dove ha potuto confrontarsi con un territorio diverso da quello dell’Alto Adige. *“Tutti gli chef invitati hanno colto nel segno e realizzato piatti con gli ingredienti della Sicilia, esprimendo al meglio il concetto di CARE’s. Ci siamo anche formati e istruiti, imparando che alcuni pesci non sono da proporre in carta perché sovrasfruttati e con questa conoscenza, sarà più facile raccontare ai nostri clienti la nostra scelta”*.

Con il **CARE’s Social Responsibility Award**, sponsorizzato da Marchesi 1824, si è voluto investire in un futuro sempre più sostenibile di cibo e ambiente, assegnando una borsa di studio per la ricerca nell’ambito della *food ethics*.

Il premio è stato assegnato nella serata conclusiva a **FRANCESCA IURLARO**, dottoranda in International Legal Theory allo European Institute University di Firenze. Grazie a questo contributo elaborerà una ricerca e un articolo accademico sul caso CARE’s – prendendo spunto anche dal progetto di Norbert Niederkofler “Cook the Mountain” – su una “Teoria etica del cibo”.

Lorenzo Bertelli di **Marchesi 1824** ha consegnato il premio spiegando che in questa edizione si è voluti andare nella direzione della ricerca: *“Se lo scorso inverno abbiamo aiutato un contadino colpito dal terremoto, questa volta siamo andati in direzione dei giovani, e di un progetto filosofico in quanto la filosofia è considerata la prima delle scienze, e studia anche l’etica che a sua volta studia anche la morale. Quindi abbiamo voluto consegnare il premio a chi ha deciso di studiare in modo scientifico ciò che è etico dal punto di vista del cibo”*.

CARE’s si conferma quindi un pensiero sempre più condiviso e attuato, dall’Italia agli Usa, un atteggiamento che fa dei limiti una scelta consapevole, etica, sostenibile ma soprattutto gustosa.
Arrivederci dunque, sempre più etici e sostenibili, al 2018!

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