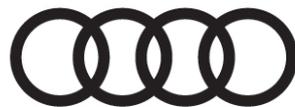




The ethical Chef Days



Audi

CARE's 2018
Alta Badia, 14-17 gennaio

*La sostenibilità non si dice, ma si fa,
nel proprio piccolo così come su grande scala.*

Nella prossima winter edition di CARE's il tema del recupero dello spreco da parte non solo delle piccole realtà, ma anche e soprattutto delle grandi aziende, sarà l'argomento virtuoso di un evento divenuto ormai sinonimo di etica e sostenibilità.

“Il cambiamento di una piccola realtà è sempre positivo ed è una goccia nell'oceano, ma quando cambia una realtà multinazionale, il cambiamento si avverte più facilmente e CARE's vuole esserne il primo portavoce” dott. Paolo Ferretti Mo-Food

Sostengono questi argomenti le presenze più attese ai CARE's Talk in Alta Badia: da Oscar Farinetti, fondatore e ideatore di Eataly e FICO, a Stefania Lallai di Costa Crociere a Lara Gilmore di *Food for Soul*, i quali saranno affiancati dagli chef James P. McMahon e Matt Orlando, impegnati con i propri ristoranti e progetti, nella riduzione dello spreco alimentare.

Milano – Conferenza stampa, 14 novembre 2017

Dopo il successo delle due precedenti edizioni, Alta Badia e Salina, **CARE's torna dal 14 al 17 gennaio 2018** in Alto Adige.

Si allarga il raggio d'azione con la presenza di **chef internazionali** (35 da 14 nazioni e 4 continenti), **professionisti della ristorazione**, giornalisti e imprenditori, sensibili al tema etico, sempre più condiviso anche dalle grandi realtà del settore. Tre giorni di appuntamenti nei quali il confronto su **sostenibilità, cura del territorio, tutela dell'ambiente e soprattutto etica** – insieme a una serie di nuove attività - **sarà ancora una volta un'interessante opportunità di formazione.**

In uno scenario unico al mondo e circondati dalle suggestive vette dell'Alta Badia, **dal 14 al 17 gennaio durante 3 intense giornate di lavoro** il cibo diventerà il pretesto per approfondire un pensiero e sottoscrivere una filosofia. Gli hotel di San Cassiano, La Villa e Corvara, saranno la "location diffusa" dell'evento. Come headquarter il prestigioso Hotel Rosa Alpina il cui ristorante **St. Hubertus**, guidato da **Norbert Niederkofler**, è stato appena insignito del premio "**Ristorante sostenibile dell'anno**" da "Le Guide dell'Espresso 2018". Non mancheranno i tradizionali luoghi in quota, come il Piz Boè Alpine Lounge e per la prima volta il Rifugio Luigi Gorza di Porta Vescovo, dove gli ospiti parteciperanno a gala dinner, pranzi in alta quota, gite panoramiche, masterclass di cucina (per questa edizione aperte al pubblico) e soprattutto ai **CARE's Talk**, il momento più significativo dell'intero evento.

Se nelle scorse edizioni le realtà più piccole come i ristoranti (tra i contributi, la sostenibilità "lavorativa" dello stellato *Relæ* a Copenaghen o il "chilometro buono" coniato da Corrado Assenza per la sua pasticceria *Caffè Sicilia* di Noto) erano state le protagoniste dei convegni, la **winter edition 2018 di CARE's sposta il proprio focus su larga scala, con l'obiettivo di mostrare come e perché anche le aziende multinazionali – alcune delle quali hanno a ragione scelto di sostenere negli anni CARE's – sono impegnate in progetti etici e sostenibili.**

A questo proposito **martedì 16 gennaio**, nell'ambito della giornata dedicata ai **CARE's TALK**, grazie al nuovo format delle **Partner Testimony**, verrà dato spazio ad alcune delle aziende main sponsor per raccontare il loro contributo, la mission etica e il motivo del supporto a CARE's.

Stone Island, offrendo ospitalità per la conferenza stampa, presenterà già in quest'occasione il proprio intento etico e di ricerca continua, ragioni per le quali il marchio italiano di menswear tornerà a sostenere CARE's per la seconda volta.

I CARE's Talk:

Alimentazione e agricoltura - seminare in piccolo, coltivare in grande

Accanto al piccolo agricoltore altoatesino Harald Gasser, ci sarà il "grande" Oscar Farinetti con il suo progetto FICO (Fabbrica Italiana CONTadino) - il più grande parco agroalimentare del mondo con 100.000 mq di biodiversità italiana - e il **prof. Christian Fischer**, direttore del corso di Laurea in Scienze Agrarie e Agroambientali della Libera Università di Bolzano.

La valorizzazione degli scarti per un riciclo sostenibile

Altro tema portante di CARE's 2018 sarà il **food waste e le possibilità di recupero** con un'intervista a **Lara Gilmore** di *Food for Soul*, associazione non-profit impegnata nella lotta allo spreco alimentare. L'intervento degli chef **James P. McMahon** (con il progetto *Food on the Edge*, simposio a Galway in Irlanda sulle best practice nella cultura del cibo) e **Jan Hendrick**, entrambi impegnati con i propri ristoranti in progetti per la riduzione dello spreco alimentare, completerà il prestigioso parterre.

A parlare di riduzione e riciclo dei materiali residui su scala mondiale, intervengono profili d'eccellenza: **Stefania Lallai**, Sustainability and P.R. Director di **Costa Crociere**, che da sempre promuove un modello di business sostenibile con progetti di riutilizzo degli scarti alimentari sulle proprie navi (in collaborazione con la **Fondazione Banco Alimentare ONLUS** per il quale interverrà uno dei vertici, **Marco Lucchini**) e **Michael Niederbacher di BTS Biogas**, azienda altoatesina, principale costruttore di impianti di Biogas in Italia e pioniere del settore per la produzione di energia rinnovabile da materiali residui provenienti da allevamento, produzione alimentare e da acque reflue di depuratori industriali e comunali.

Gli appuntamenti gastronomici

Complementari ai convegni saranno gli **appuntamenti gastronomici** in cui la sostenibilità viene raccontata ai fornelli mediante ricette etiche. **Quattro le masterclass** in programma, quest'anno aperte per la prima volta al pubblico.

La prima sarà dedicata al **cultural change**: gli chef **Jock Zonfrillo** dall'Australia degli Aborigeni, **Mitsuharu Tsumura** del ristorante *Maido* in Perù e **Vladimir Mukhin** dalla Russia esprimeranno la loro passione per la cultura del proprio paese attraverso i loro principi di cucina sostenibile.

La seconda, dedicata al tema **Mixology**, avrà tra gli ospiti **Valeria Margherita Mosca**, di *Wooding*, paladina della pratica del foraging, che miscelerà al bancone insieme agli chef **Giancarlo Morelli** e **Lorenzo Cogo**.

La terza porrà l'accento sulla **Tradition**. Gli chef **Tomaž Kavcic** dalla Slovenia e **Ivan & Sergei** dalla Russia racconteranno ai fornelli gli aspetti simbolici simboli delle loro tradizioni.

La quarta, infine, sarà una masterclass particolare dedicata alla pratica della **Fermentazione**, antichissimo metodo di conservazione naturale degli alimenti.

La rosa degli chef internazionali si ritroverà in Alta Badia per confrontarsi e condividere con i colleghi le diverse opinioni sul tema della sostenibilità nel proprio mestiere, tra piacere e anche tanto divertimento. Uno chef in particolare sarà molto atteso: **Mitsuharu 'Micha' Tsumura**, **lo chef del Maido a Lima**, appena insignito del premio come migliore ristorante dei Latin America's 50 Best Restaurants e con lui **Leonor Espinosa**, chef colombiana di Bogotà del **Leo Cocina y Cava**, dichiarata Best Female Chef per il Sud America nonché fondatrice di *Funleo*, fondazione che si occupa di tutelare le più antiche tradizioni della cucina colombiana.

Gli Awards

Anche per questa edizione è prevista l'attesa consegna degli **Awards**, promossi dagli sponsor nei vari settori, con particolare attenzione al **Social Responsibility Award**, premio sostenuto da **Marchesi 1824**. La novità in più sarà **il giudizio attraverso i social**, dal momento che i candidati ai premi **Young Ethical Chef Award** sostenuto da **Monograno Felicetti** e **Young Ethical Hospitality Award** sostenuto da **Ferrari Trento e Lavazza**, avranno la possibilità di caricare un breve video di presentazione su Facebook ed essere poi scelti tramite votazione degli utenti.

[In allegato il programma dell'edizione 2018 di CARE's, l'elenco degli chef partecipanti e la presentazione dei 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 2018 in Alta Badia è stata realizzata grazie al sostegno di **Audi**, in qualità di title sponsor; oltre ad **Alta Badia-Südtirol, Ferrari, Lavazza, Marchesi 1824, Miele, Monograno Felicetti, S.Pellegrino & Acqua Panna, Stone Island**, in qualità di main sponsor; Pompadour, Agrimontana, Gruppo Birraio Bitburger, DeManincor, Le Nouveau Chef & Senoner, Lago Design, Distilleria Bonaventura Maschio in qualità di sponsor e Mepra, Vini Alto Adige e Zafferano in qualità di technical sponsor.

Per la Stampa

Pizzinini Scolari Comunicazione

cares2017@pizzininiscolari.it

Antonio Lodovico Scolari +393384033738

Mirta Oregna +39 3387000168 - **Axelle Brown-Videau** +39 3387848516

HOSPITALITY PARTNERS

Corvara: Sporthotel Panorama, Hotel Col Alto, Hotel Sassongher,

San Cassiano: Hotel Fanes, Hotel Rosa Alpina, Ciasa Salares, Hotel Tofana, Appartements Boscoverde, Hotel La Majun, Garni Ciasa Roby

La Villa: Hotel Cristiania, Hotel Cristallo