



IERI & OGGI

Premio per la sostenibilità

OGNI ANNO in Alto Adige si disputa 'Care's, un evento eno gastronomico internazionale ideato dallo chef trisstellato Norbert Niederkofler e da Paolo Ferretti. 34 chef e 26 stelle Michelin da 13 paesi del mondo per confrontarsi e cucinare mettendo al primo posto sostenibilità, cura del territorio e riutilizzo dei rifiuti, osservando una precisa etica del fare. Aziende e professionisti del settore enogastronomico uniti nella tutela dell'ambiente e chef che si riconoscono in una cultura culinaria etica, che quest'anno si sono dati appuntamento al ristorante Alpinn, a Marebbe. Un evento che sabato scorso ha portato sul palco Giovanni Cuocci gestore del ristorante modenese 'Lanterna di Diogene' a cui è stato assegnato il 'Social Responsibility Award', un importante riconoscimento alla responsabilità sociale, sostenuto da Marchesi 1824. Il premio attribuito al locale di Bomporto portato avanti insieme a un team di ragazzi con disabilità e ai loro genitori, evidenzia l'attività virtuosa dell'insegna modenese. Una comunità sociale sorta all'interno di un vecchio casale sotto l'argine del Panaro, dove si coltiva, si allevano gli animali, si fanno i salumi, si chiudono i tortellini e tutto viene preparato insieme, seguendo le buone pratiche contadine e i ritmi della natura.

Luca Bonacini