



ECONOMIA E TURISMO » LA SFIDA

Care's, una "macchina" da 100 mila euro al giorno

Si è concluso l'evento dedicato alla cucina sostenibile: numeri importanti che portano il marchio Alto Adige in tutto il mondo. Senza fondi pubblici

di Angelo Carrillo

► ALTA BADIA

Un evento che costa 100 mila euro al giorno. Senza patrocini pubblici, ma finanziato solo con sponsor privati. Trentotto cuochi provenienti da tutto il mondo, quattro alberghi che accolgono oltre un centinaio tra giornalisti, blogger celebri e addetti ai lavori richiedono una macchina organizzativa di alto livello. Quello che viene definito uomo macchina ha un nome e un cognome, **Paolo Ferretti**, responsabile della società bolzanina di comunicazione Hmc che insieme a **Norbert Niederkofler** ha fondato la società **mo-food** che si occupa dell'organizzazione e della gestione di questi eventi. Il cuore di *Care's* la manifestazione dedicata al cibo e alla cucina sostenibile, che si è appena chiusa in Alta Badia.

È già possibile tracciare un bilancio dell'edizione 2018 di Care's?

«Questa edizione - spiega Ferretti - è andata molto bene, perché l'esperienza di Salina (l'edizione estiva della manifestazione che si è svolta nell'arcipelago delle Eolie ndr) ci è servita a concentrare il massimo in una versione più snella e coinvolgente».

Un punto centrale di tutta la manifestazione, sono i "talks" giornata dedicata ai

grandi dibattiti etici legati al mondo del food.

«Li abbiamo raggruppati in una sola giornata, molto densa e ricca di stimoli ad alta intensità anche in fatto di partecipazione. La mattina c'erano quasi 200 persone e nel pomeriggio anche».

Un'organizzazione articolata e complessa.

«Organizzare una manifestazione di questo tipo è difficile non solo per i costi che raggiungono i 100 mila euro al giorno (giornalisti, chef, esperti e staff) ospiti e persone molto in gamba che nel nostro caso sono otto collaboratori fissi».

Un evento che rimane fine a se stesso o che ha anche degli sviluppi concreti?

«Quello che sta emergendo è che questi sforzi fatti dal punto di vista della cucina danno frutti anche sul versante

del marketing e della comunicazione. La nostra esperienza sta stimolando altre realtà in altre zone d'Italia a seguirne l'esempio per sviluppare il tema del rapporto tra sostenibilità e consumi etici in cucina».

Dalla Chef's cup all'impegno di Care's.

«Un evento molto meno festaiolo e sempre più culturale

che fa di noi una sorta di ambasciatori del tema della sostenibilità e della cucina con

tutte le sue ricadute, nel futuro».

È cresciuto anche il rapporto con le istituzioni provinciali e le realtà locali in sintonia con la filosofia di Care's?

«Quest'anno - a differenza degli altri anni - sono molto

più numerose le nostre «case history» altoatesine, come quelle del coltivatore Harald Gasser o di Günther Reiter della società Terra, che offre consulenze a importanti società sullo sviluppo di strategie ecologiche. Inoltre, è arrivata anche la Laimburg. E si è "mossa" anche Idm, la società che ha unito Eos e Alto Adige Marketing».

Un evento di nicchia, che ora che prospettive ha?

«Lo abbiamo pensato e organizzato quando **Norbert Niederkofler** non aveva ancora preso la terza stella. Ora con il riconoscimento della Michelin, possiamo osare ancora di più».

Intanto continuano a fioccare i riconoscimenti per il summit sulla cucina etica. E le presenze di alto livello, come la partecipazione della chef **Antonia Klugmann**, nuovo giudice a Masterchef Italia, il talent di Sky, dove ha preso il posto di Carlo Cracco. E sempre per rimanere al femminile, *Care's* ha visto anche la presenza di **Leonor Espinosa**, la

► 19 gennaio 2018

chef colombiana vincitrice del Basque Culinary World Prize 2017, un premio per gli chef che, con i loro progetti, hanno migliorato la società attraverso la gastronomia. Dall'Australia alla Russia, passando per il Sudamerica e la Colombia: un evento internazionale che fa parlare di sé e dell'Alto Adige in tutto il mondo.

“ PAOLO FERRETTI

Ci crediamo molto, con Niederkofler siamo convinti sia importante dal punto di vista culturale, della sostenibilità e per il futuro

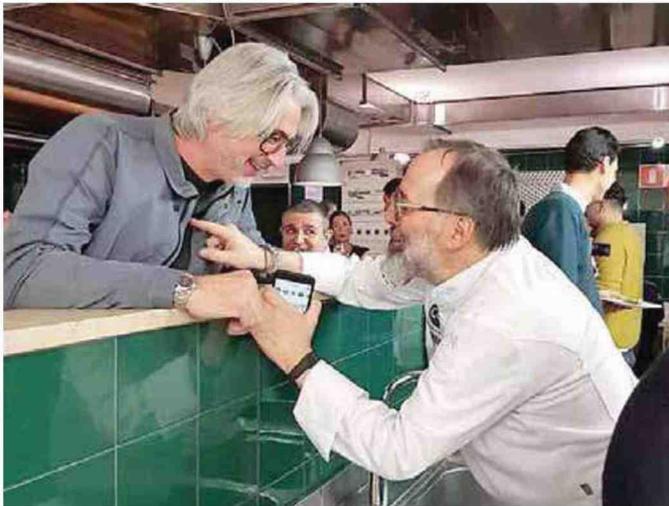


Paolo Ferretti con la chef Antonia Klugmann

► 19 gennaio 2018



Selfie per gli chef che hanno partecipato a Care's, al centro Niderkofler e Klugmann



Paolo Ferretti con lo chef Norber Niderkofler durante le giornate di Care's in Alta Badia, la manifestazione internazionale dedicata al cibo e alla cucina etica