



INTERNATIONAL SITE

BLOG RICETTE FOTO PEOPLE

PARLIAMO DI Birra Artigianale ~ Chef famosi ~ Cucina Vegana ~ Cucina Vegetariana ~ Dolci al Cioccolato ~ Dolci Vegani ~ Guida Michelin ~ Ricette Senza Glutine ~ Ristoranti Stellati Michelin ~ Street Food ~ Trucchi in Cucina

Cerca

SIETE IN Home &gt; Blog &gt; News e Tendenze &gt; Benvenuti a Care's, 4 giorni dedicati a un'alta cucina etica

BLOG

NEWS E TENDENZE

## BENVENUTI A CARE'S, 4 GIORNI DEDICATI A UN'ALTA CUCINA ETICA

DI ROBERTA SCHIRA IL 25 GENNAIO, 2016



"Siamo pronti per il cambiamento?". È la domanda che rimbalza tra una vetta e l'altra delle Dolomiti.

Siamo in Alta Badia a **Care's The Ethical chef Days**: prima edizione di un concept nato da un gruppo di visionari, capitanati dagli chef **Norbert Niederkofler**, **Giancarlo Morelli** e il comunicatore **Paolo Ferretti**. □

Queste montagne e la gente che le abita vogliono prendersi cura di noi nel nome di Care's, a noi in cambio è chiesto di interrogarci e provare a dare risposte sulle grandi correnti di pensiero intorno al cibo che percorrono il mondo. □ □



Ogni giorno i **30 chef famosi** ospiti provenienti da ogni Paese si alternano nelle master class, ma soprattutto a una tavola rotonda composta anche da food writer: i temi ruotano attorno al sistema della ristorazione mondiale, sempre più connesso agli aspetti economici, all'ambiente e alla ricerca.

I tempi sono maturi per un cambiamento, ma ecco la domanda di Norbert, lo chef del *St Hubertus* che riecheggia: "**gli chef sono pronti al cambiamento?**".

## -SEZIONI DEL BLOG-

A tu per tu  
 Agenda  
 Dritte in cucina  
 Food & Drinks  
 Indirizzi da non perdere  
 L'arte della convivialità  
 Lo voglio  
 News e Tendenze  
 Smart Box

SEGUICI SU



*Sognatori  
 del gusto*



**VALENTINO  
 CASSANELLI**

[Continua a leggere](#)

Norbert incita gli ospiti di Care's a passare dalla teoria alla pratica. Il cambiamento verso l'eticità del mestiere di chef deve essere uno sforzo quotidiano.



□ **Armand Arnal** di *La Chassagnette* di Arles conferma che avere un orto non sempre è facile e che il cambiamento in parte è avvenuto: **molti hanno rinunciato a foie gras e aragoste**, in cambio di ortaggi di stagione. □

**Luca Fantin** del *Ginza Tower* di Tokyo racconta che l'immagine della cucina italiana è ancora legata a pizza e mandolino. Ma le cose stanno cambiando.

La saggezza di **Pino Cuttaia** ci fa riflettere, "Quando sei agli inizi sei ossessionato dagli ingredienti, poi con l'esperienza viene anche il gesto. Essere **chef etici** significa proteggere ciò che ci circonda", dice lo chef di *La Madia* ad Agrigento. □ □



Molti qui ci parlano dei propri orti e giardini, nei quali coltivano ortaggi per le cucine, ma lo chef **Davide Scabin** ribatte: "Per essere etici non basta coltivare carote dietro il ristorante". Concetto che sembra condiviso dai più. "Essere sostenibili, per la mia squadra significa anche lottare per un equo riciclo dei rifiuti e per risparmiare il più possibile energia, non sempre si possono installare pannelli solari", dice **Rafa Costa e Silva**, chef del *Lasai* di Rio de Janeiro. □ □

*Care's* è anche l'occasione per conoscere i cuochi e i vini di questa parte dell'Alta Badia, benedetta dal dio dei gourmet, le infinite declinazioni del vitigno Traminer. Per assaggiare per la prima volta lo yak, il grosso bovino allevato in un maso Trentino, dal sapore possente. *Care's* è farsi contagiare dall'entusiasmo delle nuove generazioni guardando negli occhi **Paolo Griffa** e **Mark Moriarty**, i due *S.Pellegrino Young chef 2015*. È lasciarsi stupire dal dessert di **Sasu Laukkonen**, chef ad Helsinki, un susseguirsi sul palato di note balsamiche, meringa e ginepro. Dal germano plasmato da **Massimo Bottura** sino a diventare quasi l'emblema del suo amato Appennino Tosco Emiliano. □



Ma Care's è l'opportunità di una congiunzione fisica con la montagna, è alzarsi all'alba per la colazione collettiva al rifugio Lagazuoi, a 2700 m.

Meno 15 gradi centigradi la temperatura, ma alle stelle l'entusiasmo e la commozione di tutti nel vedere formarsi lentamente il burro montato a mano da un casaro sapiente. Ritrovare il suo profumo sul pane nero guardando le Dolomiti e sullo sfondo sentir le voci di tante lingue diverse che si azzittiscono: Care's è anche questo.

***Segui Fine Dining Lovers anche su Facebook***

tags

---

Eventi Enogastronomici Alta Badia Chef Famosi Norbert Niederkofler Giancarlo Morelli

0 Mi piace  0  Condividi  0 G+  0  Share

potrebbe piacerti anche:



DA NON PERDERE

 <b>PIÙ LETTI</b>	 <b>RICETTE</b>	 <b>IN EVIDENZA</b>
		