



The ethical Chef Days



Audi

**Con CARE'S le nevi dell'Alta Badia si tingono di rosa:  
la chef Martina Caruso e la sommelier Sara Repetto  
vincono la prima edizione del  
CARE'S YOUNG ETHICAL TALENT AWARD**

Tra gli obiettivi che si pone il progetto “**Care's - the ethical Chef Days**” c'è il sottolineare la necessità di investire sui giovani e su una ben precisa idea per il futuro della ristorazione. Accanto alla carriera accademica è fondamentale inserire dei momenti di formazione “sul campo”, per poter permettere alle giovani leve di approcciarsi in maniera diretta al mondo del lavoro sin da subito. Con l'edizione zero di “**Care's - the ethical Chef Days**” dal 17 al 20 Gennaio 2016 in Alta Badia, debutta lo “**Young Ethical Talent Award**”, premio dedicato ai giovani talenti emergenti nel campo della ristorazione.

Un riconoscimento non solo al talento ma anche una concreta opportunità. Ogni edizione, infatti, sarà l'occasione di promuovere borse di studio dedicate a chef, pastry chef, sommelier e personale di sala, che permettano un arricchimento del proprio percorso con importanti esperienze formative ad alto livello.

La commissione di Chef senior coinvolti in Care's, con il supporto di **Italiasquisita**, è stata invitata a selezionare dieci junior (5 cuochi e 5 sommelier). I nominati hanno poi registrato un videomessaggio per sostenere la propria candidatura. Attraverso una votazione online, gli utenti della rete hanno eletto i due giovani vincitori: la **chef Martina Caruso**, chef dell' hotel Signum di Salina, e la **sommelier Sara Repetto** del Combal.Zero di Rivoli per un podio felicemente tutto al femminile.

Il premio consiste in un trofeo realizzato in vetro da Zafferano e interpretato dal designer Martino Gamper. E non è tutto:

- I vincitori collaboreranno attivamente da subito a questa edizione di Care's e verranno premiati durante la Cena di Gala, che si terrà il 19 Gennaio presso il ristorante dell'Hotel Rosa Alpina.
- Lo chef selezionato, grazie alla collaborazione con Monograno Felicetti, avrà l'opportunità di attraversare i più importanti ristoranti del Perù seguito dallo Chef Pedro Miguel Schiaffino grande esploratore della biodiversità e della riscoperta di materie prime spontanee da una terra straordinaria.



The ethical Chef Days



Audi

- Il sommelier, grazie alla collaborazione con S.Pellegrino e Acqua Panna, Cantine Ferrari, Consorzio Vini Alto Adige, Consorzio Vini Italia, potrà godere di un periodo di formazione presso le migliori cantine vitivinicole del Trentino- Alto Adige.

La borsa di studio copre tutte le spese per la durata del periodo di formazione. Durante questa edizione invernale il contributo è stato assegnato alle categorie chef e sommelier, mentre durante quella estiva di Care's la selezione avverrà tra pasticceri e personale di sala per un premio che ricerca il talento in tutte le posizioni chiave della moderna ristorazione.

### CARE'S ringrazia

#### **Audi**

**Südtirol - Alta Badia - Colmar - Cantine Ferrari - Lavazza - Monograno Felicetti - S.Pellegrino  
Acqua Panna**

**Agrimontana - Antonella Bondi - Forst - Mila - Molteni&C Dada - Consorzio Vini Alto Adige -  
Rochini - Zafferano**

**Back Magic - Broggi - Bragard - De Nardo - Fraizzoli - Frumat - Galloni - Global - Italia del Vino -  
Kohl - Le Soste - Longo - Marrone - Mepra - Pardatscher - Pompadour - Villa Laviosa - Villeroy &  
Boch - Woerndle**

#### **Partners Hotel**

**Sporthotel Panorama – Corvara in Badia (BZ), Hotel Col Alto – Corvara in Badia (BZ), Hotel Sassongher – Corvara in Badia (BZ), La  
Majun – La Villa (BZ), Hotel Christiania – La Villa (BZ), Hotel la Perla – Corvara in Badia (BZ), Hotel Cappella – Corvara in Badia  
(BZ), Posta Zirm Hotel – Corvara in Badia (BZ), Hotel Rosa Alpina – San Cassiano in Badia (BZ), Hotel Antines – La Villa (BZ), Hotel  
Cristallo La Villa (BZ), Ciasa Roby – San Cassiano in Badia (BZ), Ciasa Salares – San Cassiano in Badia (BZ), Hotel Fanes – San  
Cassiano in Badia (BZ)**

#### **Ufficio Stampa**

GRASSI & PARTNERS PR

[silvia\\_brunoventre@grassipartners.com](mailto:silvia_brunoventre@grassipartners.com)

[marcello\\_lovagnini@grassipartners.com](mailto:marcello_lovagnini@grassipartners.com)

T. +39 02 58435112

Thanks to all our partners for having supporting us in this great ethical adventure.



Audi

