

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

Accetto



ATTUALITÀ E TEMPO LIBERO
GazzaGolosa



La Gazzetta dello Sport

Categorie

09 settembre 2016

Cook the Mountain: il senso di Niederkofler per le Dolomiti

di Giorgia Cannarella

Cook the Mountain torna nelle Dolomiti. Dopo le tappe nei Paesi Baschi, in Tirolo, a Roma e a Milano durante Expo, il progetto di **Norbert Niederkofler** ritorna dove tutto è iniziato, a giugno 2014.

Due anni fa lo chef del **St. Hubertus Rosa Alpina** (due stelle Michelin a San Cassiano, provincia di Bolzano) ha chiamato a raccolta colleghi ed esperti da tutto il mondo per valorizzare la **gastronomia di montagna**, nei suoi aspetti prettamente culinari ma anche in quelli culturali. Una rete che, partendo da contadini e i pastori e arrivando a sociologi e naturalisti, creasse un modello di sviluppo valido dalle Ande alle Alpi, che puntasse all'innovazione ma avesse i piedi ben radicati nelle tradizioni montane.



Quest'anno il **Base Camp 2016** fa tappa a Plan de Corones, in Val Pusteria, nel cuore delle Dolomiti più scenografiche. Gli esploratori di questo weekend del gusto, che è iniziato ieri e durerà fino a domenica 11 settembre, sono giornalisti, esperti del settore e ovviamente chef.

La meta? Condividere idee e opinioni sulla cucina di montagna sotto la guida del professor Alessandro Garofalo, titolare di Idee Associate (www.garofalo.it) ed esperto nella formazione aziendale e manageriale. Tra think tank e workshop di vario tipo – ma non mancheranno anche degustazioni e show cooking – lo scopo non è solo riflettere sulla sostenibilità ambientale di una **cucina ad alta quota**, ma anche sul suo peso (e sul suo prezzo) a livello di sostenibilità sociale.

Cerca nel blog



In evidenza

Archivio

Codice Gardini

Expo Low Cost: mangiare a meno di 10 euro

Expo a Milano, gli eventi delle regioni per Expo

Chef fiamminghi a Expo tra teschi e insetti

Il Mercato del Duomo di Milano

Ultimi commenti

Più commentati

Più letti



Una gelateria con 5000 euro: ecco come funziona

2 settimane fa, userID 12974114



Pepe apre un Agripub con i panini del territorio

2 settimane fa, Fabiano Salvalai



Pepe apre un Agripub con i panini del territorio

2 settimane fa, Fabiano Salvalai



Pepe apre un Agripub con i panini del territorio

2 settimane fa, Fabiano Salvalai



I pirati di Caldaro, in bici fino a Capri nel nome dei vini altoatesini

3 mesi fa, BobMilano

Tra gli chef partecipanti ci sono Rodolfo Guzman (Boragó a Santiago del Cile), Giancarlo Morelli (Pomiroeu di Seregno), Ivan Milani (Piano 35 a Torino), Thorsten Probst (Burg Vital Resort di Lech) e Giorgio Ravelli (Brooksby's Walk, Londra).

Per sapere di più su progetti (come Care's) e filosofia di Norbert Niederkofler visitate il sito: www.n-n.it

Condividi questo post:   0  0

Per poter commentare i post devi essere registrato al sito di Gazzetta.it
Se sei già un nostro utente esegui il **LOGIN** altrimenti **REGISTRATI**

[← Post precedente](#)

RCS MediaGroup S.p.A.

Via Angelo Rizzoli, 8 - 20132 Milano.

Copyright 2014 © Tutti i diritti riservati.

CF, Partita I.V.A. e Iscrizione al Registro delle Imprese di Milano n.12086540155. R.E.A. di Milano: 1524326 Capitale sociale € 475.134.602,10

Siti del gruppo RCS

El Mundo

Marca

Corporate

RCS Mediagroup

Fondazione Corriere

Fondazione Cannavò

Links utili

Sitemap

Redazione

Cookie policy e privacy

Hamburg Declaration