

Utilizzando [www.italiaatavola.net](http://www.italiaatavola.net), accetti il nostro uso dei cookie, per una tua migliore esperienza di navigazione.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE

CREALA CON NOI.

# Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Mercoledì 30 Novembre 2016 | aggiornato alle 11:59 | 45942 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI **GUIDA EURO-TOQUES** CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME [EVENTI](#) [MANIFESTAZIONI](#)



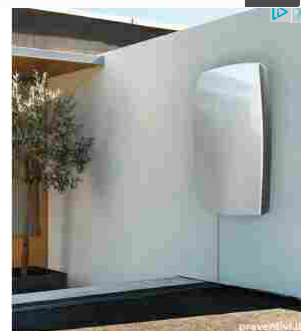
di **Andrea Radic**  
vicedirettore



## Al centro di Care's 2017 una cucina basata su etica e responsabilità

Publicato il 30 Novembre 2016 | 11:17

A gennaio 2017 torna l'evento capace di riunire cuochi da tutto il mondo, che avrà tra i temi principali la sostenibilità ambientale. L'ideatore Norbert Niederkofler: «Care's è un evento di cuochi per i cuochi»



Il fotovoltaico costa il 70% in meno. E con i sistemi di accumulo puoi azzerare la bolletta. [Scopri perchè!](#)



Etica, lotta agli sprechi e sostenibilità, ma anche passione e divertimento in cucina. E poi attenzione all'ambiente, a partire dalla meravigliosa natura dell'Alta Badia. Ecco gli ingredienti principali della edizione 2017 di **Care's Social Responsibility Award**, nuova edizione invernale (a gennaio 2017) dell'evento capace di riunire 30 cuochi da tutto il mondo, ben 17 i Paesi di provenienza oltre a professionisti della ristorazione, giornalisti e imprese.



*Giancarlo Morelli e Norbert Niederkofler*

La presentazione è avvenuta a Milano nella più recente delle tre sedi della storica Pasticceria Marchesi, sponsor del Care's e marchio del gruppo Prada. La presenza del prestigioso brand della moda e dello stile made in Italy è la novità di quest'anno. Ed è un bene che la moda sia presente e attiva vicino alla cucina italiana al fine di unire, come davvero auspicabile che sia, le eccellenze del nostro Paese.

«Siamo felici di condividere con **Norbert Niederkofler**, lo chef che ha ideato questo evento, un sentito comune, fatto di etica e responsabilità, che Miuccia Prada e Patrizio Bertelli hanno molto apprezzato», ha detto **Stefano Cantino**, direttore marketing e comunicazione del Gruppo Prada. «Il progetto è nel nostro Dna - ha aggiunto Cantino - una testimonianza fisica che si esprime nel progetto Care's».

«Care's è un evento di cuochi per i cuochi», ha detto Niederkofler con accanto **Giancarlo Morelli**, indossando entrambi il grembiule "da lavoro" della Val Badia. «Vi porto anche il saluto di Massimo Bottura che l'anno scorso era parte del progetto e che ci crede molto, da Care's ha tratto ispirazione per ciò che ha realizzato con il suo progetto "Refettorio"».

