



VERIFICA I TUOI CLIENTI E I TUOI FORNITORI

30 NOV 2016 / 14:11

Care's 2017 in Alta Badia. Cosa significa essere chef etico? La seconda edizione buona e multidisciplinare

Da un'idea di Norbert Niederkofler e Paolo Ferretti prendeva il via all'inizio del 2016 la sfida di Care's, congresso gastronomico votato alla sostenibilità e all'impegno etico. Alla fine di gennaio 2017, 30 chef dal mondo si incontrano ancora in Alta Badia per la seconda edizione della manifestazione. Ma con loro ci sono medici ed economisti, architetti e scienziati. Ecco perché.



Care's. Le premesse

Take Care's. È una solida conferma il motto di Care's, la manifestazione gastronomica che all'inizio del 2016, nel rigido inverno altoatesino, esordiva tra le montagne dell'Alta Badia per riportare l'attenzione sulla cucina etica attraverso l'impegno dei grandi protagonisti della ristorazione internazionale. Un parterre che non teme confronti in fatto di talento e professionalità, allora come in vista della prossima

DAL 1986 AD OGGI

GAMBERO ROSSO 30 ANNI DI SUCCESSI

LA STORIA DEL GAMBERO ROSSO



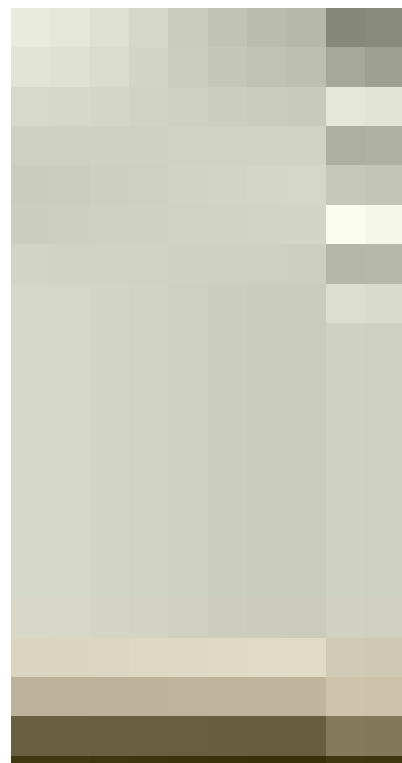
Celiachia Store

CELIACHIA STORE: siamo un gruppo di negozi specializzati in

ALIMENTI SENZA GLUTINE

www.celiachiastore.org

TEMI CALDI



edizione – in programma dal 22 al 25 gennaio 2017 – ma che alla chiamata di **Norbert Niederkofler** (padrone di casa al St.Hubertus del Rosa Alpina di San Cassiano, e soprattutto ideatore del “congresso” insieme a **Paolo Ferretti**, con il contributo di **Giancarlo Morelli**) ha risposto mettendo da parte stelle e riconoscimenti di merito, per concentrarsi – e confrontarsi – sul futuro del Pianeta, la cura del territorio, la sostenibilità ambientale e l'etica del lavoro. Anche quando il rischio di scendere nella retorica è dietro l'angolo. Facile ammantarsi di eticità, ma cosa significa praticarla sul serio? La strada, com'è logico di fronte a un interrogativo così complesso, non è semplice, quasi un anno fa l'edizione numero zero ha avuto il merito di accendere i riflettori sul dibattito. Non sempre centrando l'obiettivo, bisogna ammetterlo. Ma stimolare il dialogo e raccontare le buone pratiche, quando ci si muove su terreni così scivolosi, è un risultato prezioso, che prelude alla definizione di soluzioni concrete.

Lo chef etico esiste?

Nel frattempo, qualche mese fa, è arrivato il primo premio internazionale al miglior chef etico, promosso dal Basque Culinary Center. La palma della vittoria è volata in Venezuela, dove la chef **Maria Fernanda Di Giacobbe** lavora nel silenzio di una situazione difficile (la crisi del Paese è storia delle cronache degli ultimi mesi) per fare la differenza sul serio, impegnata a sostenere l'imprenditoria femminile nel settore del cacao. Ma con lei, in lizza, c'erano tanti volti noti, compreso l'italiano **Massimiliano Alajmo**, e tutti degni di ambire al premio, nella propria unicità. Il che conferma, semmai ce ne fosse bisogno, che gli chef sono prima di tutto persone, e la visibilità di cui godono – spesso additata come male del sistema – può essere incanalata nel verso giusto. Proprio come succederà, ancora una volta, tra Corvara e La Villa, dove per le quattro giornate di congresso si attendono 30 chef in arrivo dai cinque continenti, in rappresentanza di 16 Paesi del mondo.



Care's 2017. Le novità

Quello che cambia, partendo dalle premesse della scorsa edizione, è la

voglia di ripartire ampliando il discorso, toccando temi più concreti (la concretezza che a tratti è mancata lo scorso inverno?), dall'uso di risorse energetiche alternative alla mobilità sostenibile, dalle risorse idriche al riutilizzo degli scarti. Perché lo chef etico non sia solo quello che coltiva il proprio orticello. Il punto di partenza, come sempre, è la cucina, quella d'autore. La lista dei protagonisti lo conferma: tra loro **Daniel Patterson e Rodolfo Guzman, Josean Alija e Christian Puglisi, Luca Fantin e Jock Zonfrillo, Claude Bosi e Cristina Bowerman**. E tanti ospiti di settore - produttori, sommelier, stampa italiana ed estera - e non: i relatori coinvolti nelle tavole rotonde moderate da **Fernanda Roggero** arriveranno dal mondo della medicina e della scienza, dell'economia e dell'architettura (come **Guido Canali, Mario Tozzi, Maria Chiara Gadda, Paolo Toniolo, Massimo Vallotto, Alessandro Adamo, Carlo Carraro**). Tutti impegnati a declinare in chiave multidisciplinare il tema *L'attenzione in più: nutrirsi e abitare la terra di domani*.

Temi da approfondire. In vista di Salina

Due i focus principali: **Alimentazione e Salute** - tra stagionalità, cambiamenti climatici, agricolture e allevamenti alternativi - e **Architettura e Design**, per una progettazione che tenga conto delle condizioni ambientali, suggerendo la strada di un well-living sostenibile ed etico. Confermati il premio Young Etichal Talent Award per i giovani talenti del settore (l'anno scorso assegnato a Martina Caruso) e il Social Responsibility Award. E pure, per la gioia degli ospiti, le innumerevoli incursioni nei rifugi del circondario, un'occasione in più per parlare di buona cucina e condivisione degli spazi, circondati dallo scenario alpino.

In attesa che la primavera porti altre novità: la prima edizione al mare sull'isola di **Salina**, dal 21 al 24 maggio. La suggestione dello scenario (tra l'**Hotel Signum** e il **Capofaro Malvasia & Resort**) è già una conferma di continuità, il programma tutto da costruire. Ma prima ci si rivede in Alta Badia.

Gli chef di Care's 2017

Josean Alija

Juan Manuel Barrientos

Davide Bisetto

Isaac McHale

Ivan Milani

Giancarlo Morelli

Norbert Niederkofler

Claude Bosi

Cristina Bowerman

Fratelli Costardi

Vladimir Mukhin
 Daniel Patterson
 Diego Crosara
 Andrea Tortora
 Gregory Czarnecki
 Luca Fantin
 Christian Puglisi
 Philip Rackinger
 Alessandro Rapisarda
 Gianluca Fusto
 Alfio Ghezzi
 Rodolfo Guzman
 Ana Ros
 Simon Taxacher
 Christian Jurgens
 Dieter Koschina
 Filippo La Mantia
 Jorge Vallejo
 Jock Zonfrillo
 Martina Caruso
 Michele Lazzarini

Care's 2017 | Alta Badia | dal 22 al 25 gennaio 2017 | www.care-s.com

a cura di Livia Montagnoli

Abbiamo parlato di: **Care's**, **Chef Etici**, **Alta Badia**, **Congressi Gastronomici**, **Sostenibilità**

Precedente



◀ Marsala, dal 2017 un museo del vino per valorizzare la prima DOC siciliana

🗨 Partecipa alla discussione

0 commenti

Ordina per