



## APPUNTAMENTI



### CARE'S: L'EDIZIONE 2017

Dopo il successo dell'edizione zero nel gennaio 2016, quest'anno CARE's, in programma dal 22 al 25 gennaio, riunirà chef internazionali (30 da 6 continenti e 16 nazioni), professionisti della ristorazione, giornalisti e imprenditori per un confronto su sostenibilità, cura del territorio, tutela dell'ambiente e soprattutto etica, ha voluto spingersi oltre.

CARE's, è il progetto ideato da Norbert Niederkofler, chef stellato del Ristorante St. Hubertus (Hotel Rosa Alpina di San Cassiano) e Paolo Ferretti, con il contributo di Giancarlo Morelli, chef stellato e patròn del Pomireou a Seregno. Quest'anno ha deciso di considerare la cucina non solo un punto di partenza ma soprattutto uno stimolo a prendersi cura di tematiche ulteriori, quali l'uso di risorse energetiche alternative, la riduzione dei consumi,

30 gli chef presenti da 6 continenti e 16 nazioni, tra cui lo chef californiano Daniel Patterson per il Nord America; Rodolfo Guzman, paladino in Cile della "cucina endemica" per il Sud America; Christian Puglisi, vincitore del premio per il ristorante più sostenibile al mondo nella World's 50 Best Restaurants per l'Europa; Luca Fantin, veneto alla guida del Bulgari Ginza Tower di Tokyo per l'Asia; Jock Zonfrillo, chef-ricercatore di cucina aborigena per l'Oceania ed il vincitore dell'Eat Out Magazine Contest per l'Africa. Tutti insieme vengono a comporre un variegato ed esaustivo alfabeto della sostenibilità in cucina che spazia dalla A di **Josean Alija**, executive al Nerua del Guggenheim Museum di Bilbao, la cui cucina è da sempre concentrata sul "fronte vegetale", alla Z di Jock Zonfrillo, da Adelaide in Australia dove è paladino con l'Orana Foundation della cucina aborigena, esempio massimo di sostenibilità perché – spiega lo chef – "se ti preoccupi della Terra, la Terra si preoccupa per te, e da Lei potrai ricevere quello che alla fine stai cercando".

Immersi nello scenario suggestivo dell'Alta Badia gli **chef internazionali**, selezionati su invito dagli organizzatori, insieme a **produttori impegnati**, **esperti sommelier**, plurime figure chiave dei settori coinvolti e la stampa italiana ed estera, si incontrano per 4 intense giornate di lavoro. Spostandosi dagli hotel di Corvara a La Villa, salendo negli scenografici rifugi Lagazuoi, Piz Boè Alpine Lounge, Jimmy, Las Vegas e Col Alt, ospiti e chef intervengono a tavole rotonde, partecipano a masterclass di cucina (ma anche di sci) e assistono alle due CARE's Talk veri highlights di questa edizione. Da più prospettive si affronterà, il tema dal titolo "L'attenzione in più: nutrirsi e abitare la terra di domani".



## IN EVIDENZA



### Il vento di Gragnano: Racconto di un pastaio



### Renato Bosco - 5 errori nel fare la pizza a casa

Il pizzaioricercatore Renato Bosco...



### Sal De Riso: Ritratto di un Maestro

Infine, l'attenzione alle generazioni del futuro con il premio **Young Ethical Talent Award**, realizzato con il supporto tecnico di ItaliaSquisita, che viene assegnato per ogni edizione alle figure selezionate - tra giovani chef, pasticceri, sommelier e personale di sala - dalla giuria composta dagli chef partecipanti alla manifestazione. Oltre a ricevere un trofeo in vetro firmato da Zafferano e custodito in una confezione in legno creata dall'artista Marcello Jori, i vincitori hanno l'opportunità di lavorare per un mese al fianco di professionisti di uguale ruolo ricevendo una formazione di alto livello. I premi che saranno assegnati in quest'edizione sono promossi da importanti aziende che credono fortemente nei giovani e nel loro talento produttivo e creativo: Monograno Felicetti, ha così deciso di supportare il Young Ethical Chef Award, il Young Ethical Patisserie Award, Ferrari e Lavazza il Young Ethical Hospitality Award. Le giovani promesse della ristorazione non saranno le sole ad essere premiate. Una persona che tramite il proprio lavoro dà quotidianamente prova del proprio impegno sociale e del rispetto di un'etica universalmente condivisa riceverà, infatti, il Social Responsibility Award, premio sostenuto da Marchesi 1824.

All'appuntamento invernale, inoltre, seguirà la prima edizione estiva - dal 21 a 24 maggio - nell'incantevole Isola di Salina. Le location che accoglieranno il ricco programma di attività, dibattiti e masterclass enogastronomiche saranno i prestigiosi Hotel Signum, casa della giovane chef Martina Caruso - vincitrice del Young Ethical Chef Award 2016 - e Capofaro Malvasia & Resort, hotel di charme, ristorante con piatti firmati dallo chef Ludovico De Vivo e tenuta vinicola di Malvasia, tutto concentrato in un unico luogo.



**L'insalata 21-31-41 di Enrico Crippa**

Insalate, erbe aromatiche, fiori e...

## GALLERY



## IN QUESTA NOTIZIA



**CHEF / GIANCARLO MORELLI**



**CHEF / NORBERT NIEDERKOFER**