

Questo sito utilizza i cookie. Se continui la navigazione, accetti la nostra policy sui cookie. [Maggiori informazioni](#) OK

saiacucina
produzione | distribuzione | ristorazione

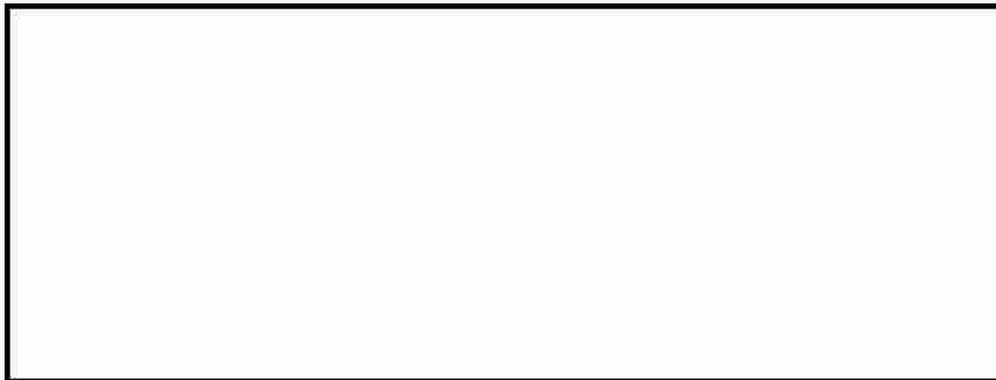
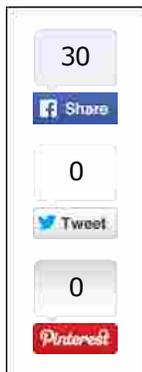


Gastronomia sostenibile a Care's 2017

Home > In Evidenza Home > Gastronomia sostenibile a Care's 2017

Publicato da redazione Il 12 dicembre 2016

Categorie ▾



Arriveranno da tutti e sei i continenti e da 16 nazioni, i 30 cuochi invitati alla seconda edizione di Care's 2017, il grande momento di confronto e scambio pensato dallo chef **Norbert Niederkofler**, da **Paolo Ferretti**, titolare dell'agenzia di comunicazione hmc di Bolzano, e da **Giancarlo Morelli**, chef stellato e patron del Pomiroeu a Seregno, sulla gastronomia sostenibile. Grandi nomi della cucina stellata mondiale, lavoreranno a fianco di professionisti della ristorazione, nel corso di **CARE's – the ethical Chef Days** in Alta Badia, dal **22 al 25 gennaio 2017**, in un fitto programma di tavole rotonde, master class e presentazioni, per approfondire un tipo di gastronomia che guardi con attenzione alla natura e all'ambiente. Ci saranno lo chef californiano **Daniel Patterson** in rappresentanza del Nord America; **Rodolfo Guzman**, emblema in Cile della "cucina endemica" del Sud America; **Christian Puglisi**, che si è aggiudicato il premio di 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. Un palinsesto che prevede quattro giorni di intensa attività per gli chef internazionali, invitati dagli organizzatori, insieme a produttori virtuosi, esperti sommelier, stampa specializzata italiana ed estera, circondati dal paradisiaco scenario dell'Alta Badia, vivendo profondamente il territorio tra Corvara e i suggestivi rifugi Lagazuoi, Piz Boè Alpine Lounge, Jimmy, Las Vegas e Col Alt. Dedizione al territorio, sostenibilità, tutela ed etica dell'ambiente, saranno i temi trattati nella Casa della cultura di La Villa, dove la giornalista del Sole 24 Ore **Fernanda Roggero** dovrà moderare gli autorevoli relatori provenienti dal mondo della scienza, dell'economia, dell'imprenditoria, della medicina, della cucina e dell'architettura, tra cui l'Architetto **Guido Canali**, e il geologo **Mario Tozzi**. Saranno affrontati temi di rilievo per il futuro dell'uomo come "L'attenzione in più: nutrirsi e abitare la terra di domani"; il rapporto tra Alimentazione e Salute e le implicazioni dei cambiamenti climatici in atto; la stagionalità; le agricolture alternative all'interno di un'alimentazione sana, e poi ancora architettura e design sostenibili; con un'attenzione particolare rivolta alle generazioni future, con l'istituzione di un **Premio, rivolto ai giovani chef, pasticceri, sommelier e personale di sala** che avranno in palio l'opportunità di lavorare per un mese al fianco di professionisti di alto livello. L'evento nasce in collaborazione con Monograno Felicetti, Agrimontana, Ferrari, Lavazza, Badia-Südtirol, Colmar, Enel, Marchesi 1824, Miele, S. Pellegrino & Acqua Panna. All'appuntamento invernale, inoltre, seguirà la prima edizione estiva – dal 21 a 24 maggio – nell'incantevole Isola di Salina.

Luca Bonacini

Articoli correlati