



The ethical Chef Days



Audi

## CARE's 2017 Salina, 21-24 maggio

### TERRA, MARE, ENERGIA! La cucina etica di CARE's approda a Salina.

*1 isola intera, 18 chef internazionali, 3 convegni, 16 relatori,  
1 solo obiettivo: Take CARE's!*

Salina (ME) - Dopo il successo dell'edizione invernale svoltasi a fine gennaio 2017, è in arrivo la prima Summer Edition di **CARE's – The Chef ethical Days**.

**Dalla neve al mare, dalle montagne ai vulcani**, contrapposti così naturali da diventare un unicum, per questo evento che ha saputo far convergere in **inverno e ora a maggio, chef internazionali, professionisti della ristorazione**, giornalisti e imprenditori per un confronto soprattutto sull'etica che passa attraverso la **sostenibilità, la cura del territorio e la tutela dell'ambiente**. Ci sarà tutta l'energia dell'isola ma anche del cibo e dei piatti, il mare come elemento geografico ma anche alimentare nonché il protagonista delle escursioni e poi la terra che offre ogni prodotto e ne permette la crescita e la produzione.

**CARE's a Salina** rappresenta una sfida, **la prima edizione estiva**: unire due territori apparentemente così diversi ma in verità simili, dove le montagne diventano vulcani, i mirtilli sono come capperi, la neve si trasforma in mare.

La scelta, indotta dalla vittoria della giovane chef Martina Caruso dell'**Hotel Signum** durante la precedente edizione di CARE's, ha aperto anche la sinergia con la famiglia Tasca d'Almerita proprietaria di **Capofaro Resort** e già molto impegnata nella sostenibilità: i due hotel sono le

location operative per questa nuova entusiasmante avventura insieme al terzo indirizzo, quello dell'**Hotel Ravesi** a Malfa.

**Uno scenario unico dove la seduzione dei luoghi e delle similitudini, coinvolgerà tutti i partecipanti.** Le Dolomiti e l'arcipelago delle Isole Eolie sono infatti entrambi **patrimonio UNESCO**; possiedono **Parchi e Riserve Naturali** a tutela del paesaggio (9 nelle Dolomiti e la Riserva delle Montagne delle Felci a Salina); i loro territori sono situati in una provincia e in una **regione a Statuto Speciale**; hanno politiche di **valorizzazione e tutela del territorio** che riguardano la mobilità, lo smaltimento dei rifiuti, il riciclo, il contenimento degli effetti del cambiamento climatico, il risparmio energetico e soprattutto il **turismo è una risorsa fondamentale**, promossa tramite politiche ambientali ed economiche mirate.

Ancora una volta immersi in uno scenario suggestivo, quello delle **Eolie**, gli chef italiani ed esteri, selezionati su invito dagli organizzatori, insieme a produttori con un comprovato senso etico, esperti sommelier, referenti dei settori coinvolti e la stampa italiana ed estera, si incontrano per **4 intense giornate di lavoro**.

Al centro le **CARE's Talk**, un contenitore privilegiato sui temi della sostenibilità, che nell'edizione di gennaio in Alta Badia ha riscosso tanto successo: lo scopo è quello di andare **oltre il tema "cucina"** per far sì che tutti siano più sensibili e coinvolti sul tema della sostenibilità in ambiti tra loro diversi, ma spesso interconnessi. **Tre i nuovi appuntamenti** concentrati in un'unica giornata, **martedì 23 maggio** presso il Centro Congressi di Malfa.

Nella prima **sezione mattutina** sarà la **TERRA** l'elemento dominante e il consumo responsabile di quelli che sono i suoi frutti, diventerà l'oggetto di studio principale. Seguirà il **MARE** e come gestire al meglio le sue importantissime risorse, sottolineando le importanti sinergie nate con **l'Aeolian Islands Preservation Fund** e la **Blue Marine Foundation**, da tempo impegnate nella promozione di un'Area Marina Protetta nelle Isole Eolie. Nel **pomeriggio**, infine, **l'ENERGIA**, al centro di una conversazione riguardante il suo futuro al servizio dell'era digitale moderata dall'esperto d'innovazione Alessandro Garofalo. Tra i relatori di spicco anche Fabrizio Longo, CEO di Audi Italia, che si conferma *Title Sponsor* dell'evento.

Fitto di **escursioni, showcooking ed esperienze** il programma pensato per tutti i partecipanti include tra le tante attività escursioni in mare su piccoli pescherecci per provare l'emozione della pesca con le reti, o un trekking guidato nella Riserva Naturale "le Montagne delle Felci", visite alle architetture Eoliane, suggestivi aperitivi al tramonto sulle rocce di Pollara e anche una masterclass sull'utilizzo del pesce crudo che vedrà coinvolti lo chef peruviano Rafael Rodriguez e quello giapponese Yoji Tokuyoshi a confronto con uno chef siciliano e un pescatore di Salina.

Sono **18 gli chef da tutto il mondo**, tra cui **molti dalla stessa Sicilia**, che portano alla Summer Edition di CARE's la loro esperienza per fonderla e confonderla in un pensiero etico comune che pone attenzione non solo alla stagionalità degli ingredienti e al recupero degli scarti, ma anche una più diffusa **coscienza ecologica** in tema consumi, mobilità e tecnologie: tra questi **David Kinch** del

**Manresa** di Los Gatos, negli Stati Uniti, grande chef innovatore, la cui cucina contemporanea è guidata proprio dal senso di appartenenza al territorio e alla costa californiana.

CARE's: un nuovo viaggio verso una nuova destinazione, un approdo culinario dove i valori etici si esprimeranno nuovamente al meglio nei piatti e nelle esperienze di un luogo così speciale. Un'isola, che è la più fertile delle Eolie e questa sua vocazione saprà far crescere al meglio i valori già condivisi con successo nell'edizione invernale.

In allegato il programma di massima della **#summeredition** 2017 di CARE's, l'elenco degli chef partecipanti e la presentazione delle CARE's Talk.

**CARE's – The ethical Chef Days** è il progetto ideato da **Norbert Niederkofler**, chef stellato del Ristorante St. Hubertus (Hotel Rosa Alpina di San Cassiano) e **Paolo Ferretti**, titolare dell'agenzia di comunicazione hmc di Bolzano, con il contributo di **Giancarlo Morelli**, chef stellato e patròn del Pomiroeu a Seregno.

L'edizione 2017 a Salina è stata realizzata grazie al sostegno di **Audi**, in qualità di *title* sponsor, di **Monograno Felicetti** e **Salina Isola Verde**, in qualità di *main* sponsor, oltre a **Ferrari**, **Lavazza**, **Marchesi 1824**, **Miele**, **Pompadour**, **S. Pellegrino & Acqua Panna** e **Stone Island**.

**Per la Stampa:**

PIZZININI/SCOLARI  
COMUNICAZIONE

email: [cares2017@pizzininiscolari.com](mailto:cares2017@pizzininiscolari.com)

- **Antonio Lodovico Scolari** +393384033738
- **Mirta Oregna** +39 3387000168
- **Axelle Brown-Videau** +39 3387848516