



► 27 maggio 2017

Insieme per valorizzare le materie prime del territorio

Lo chef stellato

Norbert Niederkofler e Miele

La sede di Miele Italia sorge ad Appiano, sulla Strada del Vino, a pochi chilometri da Bolzano.

In questa terra di castelli, laghi e vini, l'azienda leader nel settore degli elettrodomestici, non solo rappresenta una solida realtà aziendale in costante crescita (sulla scia del motto **Immer Besser** – Sempre Meglio), ma si è da sempre posta l'obiettivo di rendere omaggio e valorizzare le eccellenze, anche e soprattutto locali.

Questa filosofia è la stessa che da sempre guida anche **Norbert Niederkofler**, chef altoatesino due stelle Michelin che rappresenta la massima espressione di questa attenzione verso il territorio di appartenenza e che in Miele ha trovato un prezioso alleato per la sua cucina gourmet.

"I piatti semplici sono sempre i migliori però, allo stesso momento, anche i più difficili da fare" sostiene **Norbert Niederkofler**, che descrive la sua cucina come "semplice, chiara e pulita", non mettendo mai più di tre o quattro sapori assieme poiché il palato non riuscirebbe ad apprezzarne a pieno un numero maggiore.

L'incontro tra **Norbert Niederkofler** e Miele dà vita a una collaborazione virtuosa dove la passione, la creatività e l'estro di uno chef si coniugano perfettamente con l'innovazione tecnologica, l'efficienza e la qualità degli elettrodomestici Miele, in un percorso gastronomico in cui tutti possiamo identificarci, perché restituisce valore al gusto, al territorio e in fondo anche a noi stessi.

Nasce così "Storie di Alta Cucina", un video-racconto in cui le

prime 8 puntate parlano della cucina di montagna dello chef

stellato Norbert Niederkofler. Un viaggio che parte dalla selezione della materia prima, al contatto diretto con i piccoli produttori locali, fino alla trasformazione della stessa in un piatto gourmet grazie alle più innovative tecniche di cottura degli elettrodomestici Miele. Lo chef si racconta svelando aneddoti della sua vita e condividendo i suoi valori di amore per il suo territorio, di etica e di qualità senza compromessi.

Questo progetto si arricchirà di nuovi episodi girati a Salina in occasione di **CARE's** – The Chef Ethical Days, che, dopo il successo dell'edizione invernale in Alta Badia, approda alle Eolie, per una sfida affascinante e provocatoria: cercare di comprendere due territori apparentemente molto diversi ma accomunati dal concetto di etica in cucina. Qui lo chef Niederkofler e altri 18 chef arrivati a Salina da tutto il mondo si confronteranno sul cibo sostenibile e Miele sarà nuovamente al loro fianco condividendo i valori quali l'importanza del territorio, degli ingredienti e della loro stagionalità, la riduzione degli sprechi e il sostegno della cultura culinaria e produttiva locale.



► 27 maggio 2017

