

15 MAGGIO 2017 17:26

CARE's 2017: a Salina la cucina etica fra terra, mare ed energia

Dal 21 al 24 maggio l'edizione estiva dell'evento che riunisce chef internazionali, professionisti della ristorazione, giornalisti e imprenditori

I numeri sono di tutto rispetto: **18 chef internazionali, 3 convegni, 16 relatori, un'intera isola**: l'appuntamento è con la **prima edizione estiva di "CARE's - The Chef ethical Days"**. L'appuntamento è a **Salina, da domenica 21 a mercoledì 24 maggio 2017**, un evento che coinvolge **chef internazionali, professionisti della ristorazione, giornalisti e imprenditori** per un confronto sui temi della cucina e soprattutto dell'etica che si esprime attraverso la sostenibilità, la cura del territorio e la tutela dell'ambiente. il mare è naturalmente l'elemento geografico dominante, ma è protagonista al pari della terra che offre ogni prodotto e ne permette la crescita.

La scelta di **Salina** come sede di questa edizione è stata indotta dalla vittoria, durante l'edizione invernale, della giovane chef **Martina Caruso** dell'Hotel Signum, che 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 avventura insieme all'Hotel Ravesi a Malfa.

Lo scenario è di grande seduzione e ha sempre in primo piano l'attenzione per l'ambiente: l'arcipelago delle Isole Eolie è patrimonio UNESCO; qui sono in atto 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, promosso tramite politiche ambientali ed economiche mirate. In questo scenario prezioso, gli chef italiani e stranieri, 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 e si confrontano in quattro intense giornate di lavoro. .

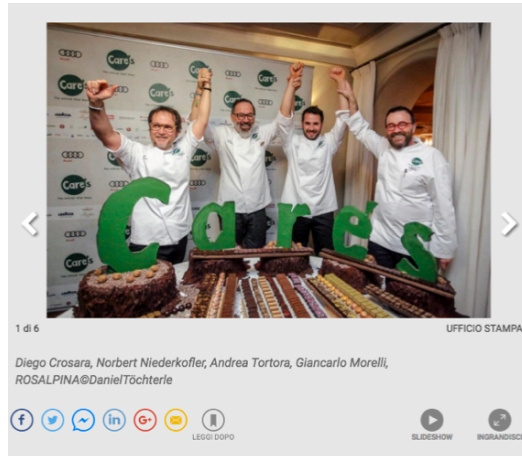
In primo piano ci sono le **CARE's Talk**, un contenitore dedicato ai temi della sostenibilità, che nell'edizione di gennaio in Alta Badia ha riscosso tanto successo: lo scopo è quello di andare oltre il tema "cucina" per far sì che tutti siano più sensibili e coinvolti sul tema della sostenibilità in 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 del mattino si parla di **Terra**, l'elemento dominante, e del consumo responsabile di quelli che sono i suoi frutti. A seguire il **Mare** e come gestire al meglio le sue importantissime risorse, sottolineando le 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, si parla di **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. .

Il programma pensato per tutti i partecipanti è fitto di escursioni, showcooking ed esperienze: tra le tante attività ci sono 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 una masterclass sull'utilizzo del pesce crudo, con la partecipazione dello chef peruviano **Rafael Rodriguez** e del giapponese **Yoji Tokuyoshi**, a confronto con uno chef siciliano e un pescatore di Salina. .

I 18 chef di tutto il mondo, tra cui molti dalla stessa Sicilia, portano alla Summer Edition di CARE's la loro esperienza per fonderla e confonderla in un pensiero etico comune che presta attenzione non solo alla stagionalità degli ingredienti e al recupero degli scarti, ma anche una più diffusa coscienza ecologica a proposito di 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 – 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 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 e S. Pellegrino & Acqua Panna.



1 di 6

UFFICIO STAMPA

Diego Crosara, Norbert Niederkofler, Andrea Tortora, Giancarlo Morelli,
ROSALPINA@DanielTöchterle



LEGGI DOPO

