



[FACEBOOK](#) & [INSTAGRAM](#)

CARE's The ethical Chef Days

Conversazione, condivisione, ma soprattutto azione!

La sostenibilità non può essere solo nella testa di pochi player, deve essere nelle mani delle persone che nella quotidianità vogliono fare la differenza. L'edizione 2019 sarà il "CARE's del fare". In Val Pusteria dal 28 al 31 marzo.

Brunico, 28-31 marzo 2019

Dopo il successo delle precedenti edizioni, **CARE's – The ethical Chef Days** ritorna in Alto Adige **dal 28 al 31 marzo**, là dove un'armonica mescolanza di storie, lingue e culture incontra il panorama naturale delle Dolomiti: uno scenario unico al mondo non a caso proclamato patrimonio UNESCO.



The ethical Chef Days

Un'edizione che quest'anno si presenterà ricca di novità:

Nuova location. Dalla Val Badia alla vicina Val Pusteria e più precisamente nel pluripremiato comprensorio di **Plan de Corones**, Brunico. Qui la montagna crea un confine naturale che divide la Val Badia dalla Val Pusteria, le Alpi dalle Dolomiti e permette alla vista di spaziare da Lienz a tutta la Valle Aurina.

Nuovo periodo. Dal primo mese invernale si posticipa ai primi giorni di primavera, quando le giornate iniziano ad allungarsi e permettono di godersi al meglio gli straordinari scenari dell'altopiano.

Nuovi giorni. Le date si concentrano nel weekend, come un invito a una partecipazione ancora più intensa.

Tanti anche gli appuntamenti inediti, tutti legati al tema **ACTIONS SPEAK LOUDER THAN WORDS**, per sottolineare l'importanza del "fare" – piuttosto che del mero discutere – nell'ambito della sostenibilità ambientale. Come nella scorsa edizione questo leitmotiv riguarderà non solo le piccole attività locali, ma anche le grandi aziende e istituzioni impegnate nella tutela dell'ambiente e della comunità. Tra queste ci sarà anche Audi, title sponsor di CARE's e al fianco dell'evento sin dalla prima edizione. Presente sull'arco alpino con la strategia Road to zero emissions e con un fattivo impegno per lo sviluppo di una mobilità sostenibile, che prevede tra l'altro l'implementazione di colonnine di ricarica elettrica Audi sul territorio, il marchio dei quattro 2 anelli porterà a CARE's la nuova e-tron Audi. Capostipite di un'inedita gamma che entro il 2025 potrà contare su 12 vetture completamente elettriche, Audi e-tron è un SUV a zero emissioni per lo sport, la famiglia e il tempo libero e pone le basi per la mobilità del futuro.

La sostenibilità sarà poi trattata nei suoi molteplici aspetti e, soprattutto, a partire dalla cucina: rispetto per la natura e la stagionalità, riduzione degli sprechi, riutilizzo degli scarti, il tutto sotto la guida del principio base del fare, l'etica.

Cuore pulsante di CARE's saranno come sempre gli **Chef**, quest'anno **30 provenienti da 13 paesi** di tutto il mondo per un totale di **28 Stelle Michelin**, ai quali spetterà la principale responsabilità: diffondere questi valori traducendoli in un linguaggio universale che interessi il mondo sociale, culturale ed economico. Oltre al **tre stelle Michelin Norbert Niederkofler**, primo promotore di CARE's, al suo sous chef Michele Lazzarini e al suo pastry chef Andrea Tortora, saranno presenti anche personalità come David Kinch, ospite ormai devoto di CARE's, e Dominique Crenn, prima donna stellata degli Stati Uniti.



Si aggiungono Paolo Casagrande con la sua passione per la tradizione basca, Clayre Smith e Pedro Miguel Schiaffino, intraprendenti innovatori gastronomici. Altri nomi di spicco saranno Jason Bangerter, Manoella Buffara, Martina Caruso, Lorenzo Cogo, Diego Crosara, Fabio Currelli, Pino Cuttaia, Luca Fantin, Alfio Ghezzi, Robin Gill, Tomaž Kavcic, Claudio Melis, Giancarlo Morelli, Valeria Margherita Mosca, Michele Nardelli, Hans Neuner, Davide Oldani, Marco Perez, Alex Sallustio, Phillip Sigwart, Tomek Kinder e Jock Zonfrillo. Questo gruppo rappresentativo di 'ethical chefs' confronterà i propri principi, pratiche e aspetti della tradizione per diffondere la loro voglia di "fare" e porsi come promotori di uno stile di vita che oggi, in molteplici contesti, sta prendendo sempre più piede.

A questi si affiancheranno critici professionisti del mondo food ed esperti dei più svariati settori, invitati appositamente per offrire terreno fertile alla condivisione d'idee, al confronto e alla collaborazione. L'obiettivo comune sarà quello di incentivare le piccole azioni quotidiane affinché, a livello globale, possano dare il via a un reale cambiamento.

Lo scenario naturale del quartier generale in cui avrà luogo **CARE's 2019** è il valore aggiunto di questa nuova edizione. Al centro di **Plan de Corones**, una vetta che dai suoi 2.275 metri s.l.m. osserva Brunico dall'alto, si erge la sagoma di un nuovo spazio dedicato alla cultura del cibo, **AlpiNN**, ultimo progetto dello chef Norbert Niederkofler in collaborazione con Paolo Ferretti, già ideatori con **Mo-Food** dello stesso **CARE's**.

AlpiNN-Food Space & Restaurant nasce come casa di **Cook the Mountain**, la filosofia dello chef altoatesino incentrata anch'essa sulla cucina territoriale e la sostenibilità culinaria. L'edificio si inserisce perfettamente nel panorama circostante grazie alla sua struttura apparentemente sospesa nel vuoto e progettata internamente dalla mano attenta di Martino Gamper.

L'eco-designer altoatesino – ma londinese d'adozione – punto di riferimento della progettazione sostenibile, ha per l'occasione realizzato un concetto unico, capace di riflettere lo spirito più autentico del luogo. Il personale è invece composto da un team di giovani chef, formati secondo l'approccio etico e sostenibile del loro maestro Niederkofler e fedeli a quest'orientamento.

<https://kronplatz-stories.com/2019/02/20/cares-the-ethical-chef-days/?fbclid=IwAR1v6FRRVjgb3widGixVHDyA5AkmXGUfeU9Ub4ML5FRXGrEQv1Huib4T8T>