



# Care's 2019, in Pusteria 30 chef etici e 28 stelle

**L'evento.** Cuochi da tutto il mondo sotto la guida di Norbert Niederkofler. Quattro giorni all'insegna del chilometro zero e della sostenibilità in cucina

**BOLZANO.** Arriva a Brunico «Care's 2019». Da oggi fino a domenica chef, esperti e giornalisti si confronteranno alla corte del tristellato Norbert Niederkofler sui temi della sostenibilità e dell'etica nel mondo della ristorazione. Ma non solo. «La sostenibilità non può essere solo nella testa di pochi player, deve essere nelle mani delle persone che nella quotidianità vogliono fare la differenza», spiega Niederkofler insieme a Paolo Ferretti, con cui ha ideato i pro-

getti Cook the Mountain e Care's - the ethical Chef Days - L'edizione 2019 sarà il "Care's del fare". Dopo il successo delle precedenti edizioni, «Care's - The ethical Chef Days» ritorna in Alto Adige, «là dove un'armonica mescolanza di storie, lingue e culture incontra il panorama naturale delle Dolomiti». 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 Coronnes, Brunico. Qui la montagna crea un confine naturale che divide la Val Badia dalla Val Pusteria, le Alpi dalle Dolomiti. Nuovo periodo: i primi giorni di primavera, quando le giornate iniziano ad allungarsi e permettono di godersi al meglio gli straordinari scenari dell'altopiano. Tanti anche gli appuntamenti inediti, tutti legati al tema del "fare, piuttosto che del

mero discutere" nell'ambito della sostenibilità ambientale. La sostenibilità sarà 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 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 e Domini-que 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: 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. Il programma su [www.care-s.it](http://www.care-s.it)

## • **Sostenibilità**

è il concetto chiave al centro di tutta la manifestazione

## • **Rispetto per la natura**

stagionalità, riduzione degli sprechi, riutilizzo degli scarti

## • **Cuore pulsante**

saranno gli chef, quest'anno sono 30 provenienti da 13 paesi



► 28 marzo 2019



• Norbert Niederkofler, chef da 3 stelle, inventore di Care's e alfiere della sostenibilità in cucina