



BUONE IDEE DI MONTAGNA

Siamo andati ai Care's, a Brunico, in vetta, dove cuochi e ospiti (uno molto speciale) hanno assaggiato e parlato di sostenibilità e di futuro



È andata in onda a Brunico, in Val Pusteria, la seconda edizione dei Care's The Ethical Chef Days ideata da Norbert Niederkofler, cuoco tre stelle Michelin del St. Hubertus a San Cassiano insieme con Paolo Ferretti dell'agenzia di comunicazione Hmc di Bolzano con amici come Giancarlo Morelli del Pomiroeu di Seregno e Alfio Ghezzi della Locanda Margon (nella foto 1, Norbert, Alfio, Giancarlo e Nicola Levoni). Per tre giorni si è riflettuto con sostenitori come l'azienda tedesca di elettrodomestici Miele (nella foto 3, Alessandro Covi, amministratore delegato Miele Italia) e le Cantine Ferrari (foto 6) sulla cucina sostenibile e assaggiati piatti di grandi chef (foto 2). Una su tutti: Dominique Crenn (foto 7) dell'Atelier Crenn di San Francisco. Centro dell'evento il nuovo rifugio di Norbert a Plan de Coronas, l'AlpinN, nello stesso edificio di Lumen (foto 4), il museo dedicato alla fotografia di montagna, uno dei sei sparsi in Trentino-Alto Adige voluti dal mitico alpinista Reinhold Messner (nella foto 5, davanti a quello progettato da Zaha Hadid).



FOTO ARIANNA AIROLDI, AG. GETTY IMAGES