

Take a
little bit
more
care

THE MAGAZINE N. 6 • 2020 EDITION

18-19 & 25-26 September
Brunico, Plan de Corones



DOLOMITES · ITALY
Kronplatz
 PUSTERTAL PLAN DE CORONES



Best
Ski
Resort
2018

IT

In inverno la montagna famosa della Val Pusteria è l'area sciistica numero 1 in Alto Adige. In estate è una meta popolare per famiglie, escursionisti, ciclisti, gaudenti e appassionati di cultura.

Una giornata sugli sci al **Plan de Corones nelle Dolomiti** racchiude in sé veramente tutto quello che serve per rendere una giornata sulle piste perfetta. La montagna dal profilo tondeggiante si trova tra Brunico, San Vigilio e Valdaora e, con i suoi vasti pendii, praticamente senza alberi, è annoverata, con **119 km di piste** e **32 moderni impianti di risalita**, tra le destinazioni per gli sport invernali più all'avanguardia dell'Alto Adige.

EN

Situated in the beautiful Pustertal Valley, Kronplatz is considered by many to be the number one wintersports resort in South Tyrol and is also a popular summer destination for families, hikers, cyclists and all those who enjoy culture and relaxation in beautiful surroundings.

A day on the slopes in Kronplatz really does offer everything you could wish for on holiday. This mighty mountain between Bruneck-Brunico, St. Vigil-San Vigilio and Valdaora-Olang has 32 state-of-the-art lifts serving 119 km of pistes catering for all abilities: beginners, cruisers and experts.



CARE's EXPLORE

The nature around you



Bentornati a
 CARE's - The ethical Chef Days!

Sembra ieri e invece eccoci qui alla quinta edizione. Fin dall'inizio il nostro obiettivo è sempre stato quello di **far incontrare la cucina con mondi anche molto distanti** (dalla moda al design, dall'arte alla tecnologia) e di **farli interagire tra loro per parlare di etica e sostenibilità**. Dopo i primi due anni di transizione dalla vecchia Chef's Cup e il terzo anno di riorganizzazione dei contenuti, già nel 2019 siamo entrati in una terza fase, più vicina alla filosofia Cook the Mountain di Norbert, più vicini ad AlpiNN – Food Space & Restaurant, la casa di Cook the Mountain.

Lo spirito innovativo che ci ha sempre guidato ha continuato ad accompagnarci anche durante questi mesi di incertezze. Abbiamo quindi **ripensato CARE's nelle sue modalità, dimensioni e spazi**, tutto in chiave ancor più sostenibile ed etica, ancora più aperta e inclusiva. È così nato **CARE's Explore - The nature around you**, l'esplorazione di nuovi modi di "prendersi cura" a partire da quanto di meglio ci circonda.

Restiamo a Plan de Corones e Brunico, nel nostro headquarter di AlpiNN, ma la formula è nuova, dilazionata su due weekend di settembre, più digitale e interattiva: alle presenze **dal vivo di chef italiani** (di fatto o d'adozione) si alterneranno **collegamenti live online da tutto il mondo** con diversi chef e personalità legate al mondo della sostenibilità.

Qualche attività in meno in **programma**, ma più denso il loro significato. A partire dai **CARE's Talk** di venerdì e sabato quando ci collegheremo online con il carismatico

Yvon Chouinard - imperdibile l'esperienza di sentirlo raccontare delle proprie passioni e dell'attività green del suo brand Patagonia - e con il **dott. Emeran Mayer**. Affronteranno l'agire etico in un excursus che va dall'abbigliamento al cibo passando per l'intestino, il nostro "secondo cervello".

E poi l'immersione totale nel territorio con le visite al **Museo provinciale degli usi e costumi**, al **Messner Mountain Museum Ripa** all'interno del **Castello di Brunico** e poi a Plan de Corones, nell'hub della cultura di montagna KronCultur, alla scoperta del **Messner Mountain Museum Corones** e del **Lumen Museum**. Perché per innovare nel rispetto dell'ambiente è necessario partire dalla conoscenza del luogo in cui si hanno radici.

Alle nostre spalle anni di esperienza concreta, accanto i partner che desideravamo, davanti a noi la strada aperta a nuove possibilità. Siamo pronti, ri-facciamo questo CARE's!



Norbert Niederkofler

Paolo Ferretti



Pura
creatività



www.monogranofelicetti.it

MONOGRANO
FELICETTI

Partner ufficiale di
AlpiNN - Food Space & Restaurant
e Chef Norbert Niederkofler***
St Hubertus, San Cassiano (BZ)

CARE's EXPLORE

The nature around you



Welcome back to
CARE's - The ethical Chef Days!

*It seems like only yesterday and yet here we are at the fifth edition. Since the very beginning, our goal has always been to **link the kitchen with other worlds that seem far distant** – from fashion to design, from arts to technology – and **make them interact** to discuss **ethics and sustainability**. After the first two years that served as a transition period from the old Chef's Cup and after the third year, when we reorganised our content, **we entered into a third phase** that is closer to Norbert Niederkofler's Cook the Mountain philosophy and AlpiNN – Food Space & Restaurant, which represents the home of the Cook the Mountain philosophy.*

*The spirit of innovation that has always led us continued to guide us during these months characterised by uncertainty. Therefore, we **rethought CARE's in all its dimensions and spaces**, in an even more sustainable and ethical way, making it even **more open and inclusive**. This is how **CARE's Explore - The nature around you** was born, based on the exploration of new ways of "taking care", starting from our most beautiful surroundings.*

*We are staying in Bruneck and Kronplatz, in our headquarters represented by the AlpiNN, but we have chosen a new formula: it will take place on two September weekends and will be more digital and interactive: **Italian chefs** (either their country of birth or adopted homeland) **will attend** the event **live** and other chefs and prominent personalities involved in the world of sustainability **will be connected online** from all over the world.*

Fewer activities are listed in this year's **programme**, but their significance will be even more profound. Starting with Friday's and Saturday's **CARE's Talk**, where we will be connected online with the charismatic **Yvon Chouinard** – the opportunity to hear him talk about his passions and the green activities related to his brand Patagonia will be an unmissable experience – and **Doctor Emeran Mayer**.

They will address the topic of taking action ethically through a journey that will range from the clothing industry to food and speaks to our guts, which can be considered our "second brain".

Furthermore, full immersion into the local area will take place with visits to the **South Tyrolean Folklore Museum**, the **Messner Mountain Museum Ripa** inside the Bruneck Castle and then we will head to Kronplatz to the **KronCulture**, the heart of mountain culture, where we will discover the **Messner Mountain Museum Corones** and the **Lumen Museum**. To be able to innovate with respect for the environment, it is essential to know the place where one has one's roots.

Years of concrete experience behind us, the partners we'd wished for at our side and the road to countless opportunities ahead of us. We are ready: let's re-act with CARE's!

Norbert Niederkofler



Paolo Ferretti

Back to CARE's 2019

26-29 March - Brunico, Plan de Corones



BWT Bottle Free Zone

CAMBIA IL MONDO, SORSO DOPO SORSO.
ANCHE NEL TUO RISTORANTE.

BWT offre soluzioni che combinano sicurezza, qualità, costi operativi contenuti in una gamma di apparecchi affidabili che garantiscono acqua sicura e dalle caratteristiche organolettiche eccellenti.



Gamma BWT Maxi drink

bwt.com



Temperature miti di fine marzo e un weekend da vivere al massimo. Così è iniziata l'avventura di CARE's 2019 a Brunico e Plan de Corones, con un nuovo format improntato al "fare". "Actions speak louder than words" ci ha guidato tra pranzi, cene in quota, visite nel territorio e workshop per mostrare come le piccole azioni possano realizzare un futuro migliore.

Mild late-March temperatures and a weekend to fully experience: this is how the CARE's adventure began in 2019 in Bruneck and Kronplatz, based on a new format that focusses on "taking action". The motto "Actions speak louder than words" has guided us through lunches, dinners atop the mountain, visits to local businesses and sights, and workshops with the aim of showing how small actions can spark a better future.





Eccellenze
dell'Alto Adige.



Anche ad AlpiNN Food Space & Restaurant lo chef Norbert Niederkofler (St. Hubertus***, San Cassiano) sceglie la qualità delle Luxury Cups.

www.pompadour.it



1st WEEKEND

Friday, 18 September

13.00 • HOTEL PETRUS / ROYAL, Brunico
LIGHT LUNCH

15.30 • MESSNER MOUNTAIN MUSEUM RIPA, Brunico
DISCOVER THE TERRITORY

- OPTIONAL - 17.30 • LUMEN MUSEUM, Plan de Corones
DISCOVER THE TERRITORY

ALPINN-FOOD SPACE & RESTAURANT, Plan de Corones

18.30 • **APERITIF AT SUNSET**

Fabio Curreli, AlpiNN-Food Space & Restaurant, Plan de Corones
GUEST CHEF - Dario Ossola, Arva-Aman Venice, Venezia

19.30 • **CARE'S INTERVIEW** with zoom connection

20.00 • **6 HANDS DINNER**

ITALIAN CHEF - Enrico Crippa, Piazza Duomo***, Alba (CN)
ITALIAN CHEF - Gianluca Gorini, daGorini*, San Piero in Bagno (FC)

ONLINE GUEST CHEF - Jorge Vallejo, Quintonil, Mexico City - Mexico
with GUEST CHEF - Dario Ossola, Arva-Aman Venice, Venezia

PASTRY CHEF - Diego Crosara, Pasticceria Marchesi 1824, Milano



Programme 2020

Saturday, 19 September

10.00 • MUSEO PROVINCIALE DEGLI USI E DEI COSTUMI, Brunico
DISCOVER THE TERRITORY

12.00 • EGGEOMA, Selva dei Molini
SOFT BRUNCH

15.00 • MMM- MESSNER MOUNTAIN MUSEUM CORONES, Plan de Corones
DISCOVER THE MUSEUM BY ZAHA HADID

ALPINN-FOOD SPACE & RESTAURANT, Plan de Corones

17.30 • **CARE's TALK**  [zoom connection](#)

EMERAN MAYER - Gastroenterologist and professor at UCLA

19.00 • APERITIF AT SUNSET

Fabio Curreli, AlpiNN-Food Space & Restaurant, Plan de Corones
GUEST CHEF - **Michele Lazzarini**, St. Hubertus***, San Cassiano (BZ)

19.30 • **CARE's INTERVIEW**  [zoom connection](#)

20.00 • **6 HANDS DINNER**

ITALIAN CHEF - **Carlo Cracco**, Cracco*, Milano

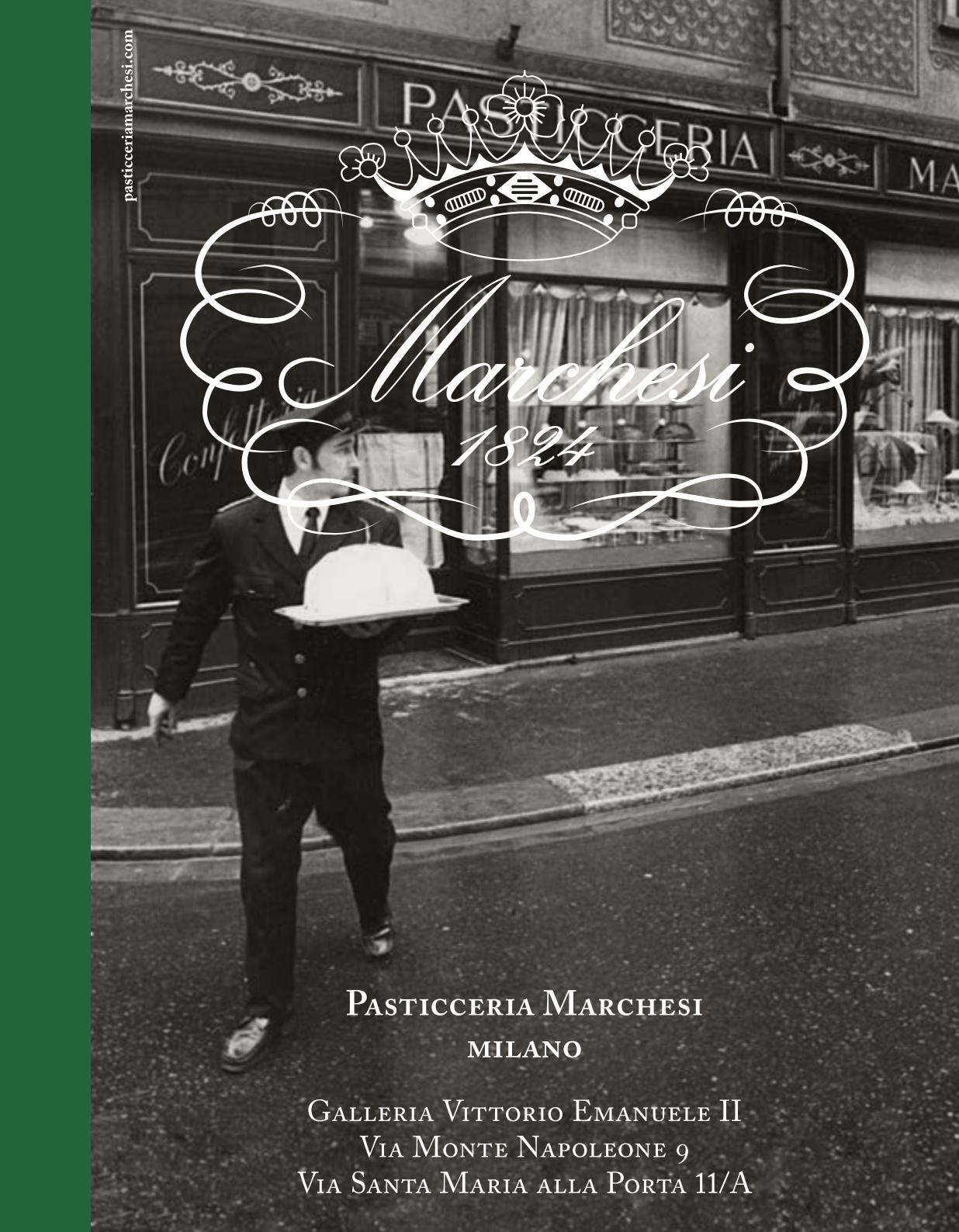
ITALIAN CHEF - **Giancarlo Morelli**, Pomiroeu, Milano

ONLINE GUEST CHEF - **Virgilio Martinez**, Central*, Lima - Peru  [zoom connection](#)
with GUEST CHEF - **Michele Lazzarini**, St. Hubertus***, San Cassiano (BZ)

PASTRY CHEF **Diego Crosara**, Pasticceria Marchesi 1824, Milano

Sunday, 20 September

- OPTIONAL - 10.30 • MESSNER MOUNTAIN MUSEUM RIPA, Brunico
DISCOVER THE TERRITORY



**PASTICCERIA MARCHESI
MILANO**

**GALLERIA VITTORIO EMANUELE II
VIA MONTE NAPOLEONE 9
VIA SANTA MARIA ALLA PORTA 11/A**



**UNA STORIA DI SOSTENIBILITÀ E GUSTO,
CHE SI RACCONTA NEL TUO BAR.**



iTierra! è la collezione di pregiati caffè sostenibili dedicata ai professionisti.

Ogni blend nasce dai progetti di responsabilità sociale in collaborazione con Rainforest Alliance, perché nella qualità dei prodotti ci sia la qualità della vita di chi lavora ogni giorno per il vostro caffè. Lavazza interpreta così il gusto dei diversi territori d'origine, selezionando e miscelando accuratamente i migliori caffè per offrire un'esperienza sensoriale unica in ogni tazza.

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895



Programme 2020

2nd WEEKEND

Friday, 25 September

13.00 • HOTEL PETRUS / ROYAL, Brunico
LIGHT LUNCH

15.30 • MESSNER MOUNTAIN MUSEUM RIPA, Brunico
DISCOVER THE TERRITORY

ALPINN-FOOD SPACE & RESTAURANT, Plan de Corones

17.00 • CARE's TALK *with* zoom connection

YVON CHOUINARD - Founder of Patagonia

19.00 • **APERITIF AT SUNSET**

Fabio Curreli, AlpiNN-Food Space & Restaurant, Plan de Corones
GUEST CHEF - **Martina Caruso**, Hotel Signum*, Salina (ME)

19.30 • CARE's INTERVIEW *with* zoom connection

20.00 • **6 HANDS DINNER**

ITALIAN CHEF - **Pino Cuttaia**, La Madia**, Licata (AG)

ITALIAN CHEF - **Ana Roš**, Hiša Franko**, Kobarid - Slovenia

ONLINE GUEST CHEF - **Manu Buffara**, Manu, Curitiba - Brazil *with* zoom connection
with GUEST CHEF - **Martina Caruso**, Hotel Signum*, Salina (ME)

PASTRY CHEF - **Diego Crosara**, Pasticceria Marchesi 1824, Milano

6 Hands dinners

Saturday, 26 September

10.00 • MUSEO PROVINCIALE DEGLI USI E DEI COSTUMI, Brunico
DISCOVER THE TERRITORY

12.00 • EGGEMOA, Selva dei Molini
SOFT BRUNCH

15.00 • MMM- MESSNER MOUNTAIN MUSEUM CORONES, Plan de Corones
DISCOVER THE MUSEUM BY ZAHA HADID

- OPTIONAL - 17.30 • LUMEN MUSEUM, Plan de Corones
DISCOVER THE TERRITORY

ALPINN-FOOD SPACE & RESTAURANT, Plan de Corones

18.30 • **APERITIF AT SUNSET**

Fabio Curreli, AlpiNN-Food Space & Restaurant, Plan de Corones
GUEST CHEF - Leonardo Fonseca, Hiša Franko**, Kobarid - Slovenia

19.30 • **CARE'S INTERVIEW** with  zoom connection

20.00 • **6 HANDS DINNER**

ITALIAN CHEF - **Antonia Klugmann**, L'argine a Vencò*, Dolegna del Collio (GO)
ITALIAN CHEF - **Paolo Griffa**, Petit Royal*, Courmayeur (AO)

ONLINE GUEST CHEF - **Luca Fantin**, Il Ristorante Luca Fantin*, Tokyo - Japan
with GUEST CHEF - **Leonardo Fonseca**, Hiša Franko**, Kobarid - Slovenia
PASTRY CHEF **Diego Crosara**, Pasticceria Marchesi 1824, Milano



Sunday, 27 September

- OPTIONAL - 10.30 • MESSNER MOUNTAIN MUSEUM RIPA, Brunico
DISCOVER THE TERRITORY

AlpiNN - Food Space & Restaurant,
Plan de Corones

18 September • 8 pm

ITALIAN CHEFS

Enrico Crippa***
Gianluca Gorini*

ONLINE GUEST CHEF

Jorge Vallejo

with GUEST CHEF
Dario Ossola

SOLD OUT



19 September • 8 pm

ITALIAN CHEFS

Carlo Cracco*
Giancarlo Morelli

ONLINE GUEST CHEF

Virgilio Martínez*

with GUEST CHEF
Michele Lazzarini***



25 September • 8 pm

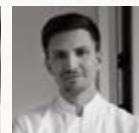


ITALIAN CHEFS
Pino Cuttaia**
Ana Roš**

ONLINE GUEST CHEF
Manu Buffara

with GUEST CHEF
Martina Caruso*

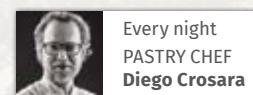
26 September • 8 pm



ITALIAN CHEFS
Antonia Klugmann*
Paolo Griffa*

ONLINE GUEST CHEF
Luca Fantin*

with GUEST CHEF
Leonardo Fonseca**



285 € for dinner per person
including cable car

Book your dinner
care-s.reservation@mo-food.it

Our Chefs



“

L'etica in cucina si costruisce giorno dopo giorno, azione dopo azione. È attraverso questo "fare" costante che gli chef CARE's hanno definito la propria idea di sostenibilità in cucina ed è direttamente dalle loro parole che conosceremo meglio il loro "taking care".

Ethics in the kitchen is built day after day and one action at a time. It is through this constant "doing" that the chefs of CARE's have been able to define their own idea of sustainability in the kitchen, and through their own words we will go deeper into their concept of "taking care".

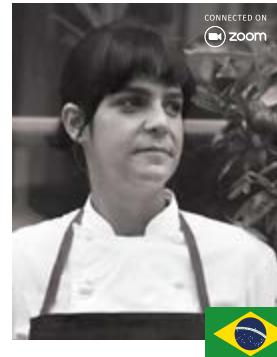
”



Norbert Niederkofler
St. Hubertus***, San Cassiano (BZ)

Ho scelto di combinare il territorio con la sostenibilità per lasciare in eredità un mondo migliore. Il nostro compito come chef non è far diventare tutti green, ma cercare di far pensare tutti.

I chose to bring together the local area with the concept of sustainability to leave behind a better world. It is not our duty as chefs to make everyone think green, but trying to make them think.



Manu Buffara
Manu, Curitiba

È necessario stabilire una connessione tra i piccoli produttori e il mercato. Lo chef deve fare da mediatore, lavorando e dando un valore aggiunto a questi ingredienti locali e sostenibili.

Establishing a connection between small food producers and the market is necessary. The mediator is the chef, who has to work with these local sustainable ingredients and to give them value.



Martina Caruso
Hotel Signum*, Salina (ME)

Essere etici significa andare a tempo con la natura. Ascoltarla e osservarla come faccio con la materia prima, da cruda al risultato finale: rispettandola.

Being ethical means going hand in hand with nature, listening to it and observing it as I do with my raw ingredients from the start until the final result: with respect.



Carlo Cracco
Cracco*, Milano

Dobbiamo ripartire dalla terra, da chi la lavora e dai suoi frutti. Responsabilità alimentare non è solamente bandire alcuni cibi, ma imparare a conoscerli, lavorarli e contestualizzarli.

We have to restart from the land, from those who work it. Food responsibility doesn't just mean banning certain types of food – it also means learning about food, how to process it and put it into context.

Our Chefs



Enrico Crippa

Piazza Duomo***, Alba (CN)

La mia vita professionale mi permette di entrare in profondo contatto con la terra imparando a rispettarla e a valorizzarla. Cerco sempre il bello, gratificato dal condividerlo con gli altri.

My professional life gives me the chance to get profoundly in touch with the land, to learn how to respect and value it. I'm always in search for beauty, and I'm gratified by sharing it with others.



Pino Cuttaia

La Madia**, Licata (AG)

Credo sia fondamentale chiedersi il perché delle cose e attraverso questa ricerca scegliere la via più etica. Devo preservare ciò che ho oggi per dare ai miei figli le mie stesse opportunità.

I think that it is crucial to question everything and choosing the most ethical road through this process. I have to preserve what I have today to give my children the same opportunities I had.



Diego Crosara

Marchesi 1824, Milano

Oggi l'etica è diventata un imperativo da trasmettere ai giovani: non sprecare, seguire il corso delle stagioni con prodotti stagionali, mangiare sano rispettando i produttori e la natura.

Nowadays, it has become an imperative to hand down the concept of ethics to the younger generation: avoid waste, use seasonal products, eat healthily respecting producers and nature.



Luca Fantin

Il Ristorante Luca Fantin*, Tokyo

L'idea originale di cibo è etica in sé e per sé. Il consumo etico è legato alla produzione locale: potrei dire che persegui una gastronomia pura porta naturalmente a un consumo etico.

The original idea of food is ethical in and of itself. Ethical consumption is characterized by local production: the result of pursuing untainted gastronomy naturally leads to ethical consumption.



Fabio Curreli

AlpiNN, Plan de Corones (BZ)

L'etica si ha dentro di sé. Non la si porta solo in cucina, si trova in ogni piccolo gesto quotidiano e nel come la trasmettiamo, nel rispetto di un mondo di cui solo noi possiamo avere cura.

Ethics are within you. It is not something that you carry just inside the kitchen - it can be found in every little daily gesture and how we convey it, respecting a world that only we can nurture.



Leonardo Fonseca

Hiša Franko**, Kobarid

I miei valori sono quelli che i miei genitori mi hanno trasmesso. In poche parole, rispettare le persone. L'onestà è alla base dell'etica di Hiša Franko, ciò che rende il team sorridente e motivato.

I learnt from the values my parents and school taught me. This means respecting people. Honesty is the basis of Hiša Franko's ethics, which is what makes the team happy and motivated.



Our Chefs



Gianluca Gorini

daGorini*, S. Piero in Bagno (FC)

Etico è la capacità di mantenere un legame con le nostre origini, è sostenere le persone che mantengono vive le conoscenze, è valorizzare in ciò che facciamo la realtà nella quale viviamo.

Ethics is the skill to maintain the ties with our origins, it means supporting the people that keep the knowledge alive and value through our actions the environment in which we live.



Michele Lazzarini

St. Hubertus***, San Cassiano (BZ)

L'insegnamento ottenuto dalle mie origini mi ha portato a sviluppare una filosofia di cucina e uno stile di vita estremamente legati alla natura sviluppando una sinergia etica con essa.

The teachings I received from my origins led me to develop a cooking philosophy and a lifestyle that is extremely tied to nature, developing an ethical synergy with it.

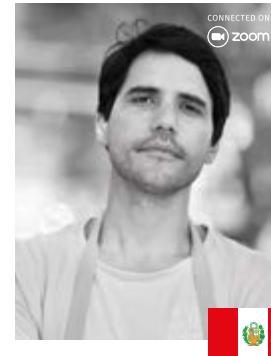


Paolo Griffa

Petit Royal*, Courmayeur (AO)

Essere etico, nella vita come in cucina, per me vuol dire essere consapevoli e informati, conoscere le conseguenze delle nostre azioni e come si rifletteranno sul mondo attorno a noi.

In life, just like in the kitchen, being ethical to me means being aware and informed, knowing the consequences of our actions and what kind of repercussions they have on our environment.



Virgilio Martinez

Central*, Lima

Dobbiamo ascoltare cosa succede al di fuori delle cucine, nei campi, e sapere da dove arrivano i prodotti. Essere consapevoli del nostro ruolo di chef, come possiamo rafforzare la nostra comunità.

You have to listen to what is going on outside your kitchen, out in the farms, and to know where products come from. Being aware of your role as a chef who strengthens our community.



Antonia Klugmann

L'Argine a Vencò*, Dolegna del Collio (GO)

Rifletto continuamente sull'origine degli ingredienti, sull'impatto che il mio ristorante ha sul territorio, sul modo in cui lavoro con il mio team e su come comunichiamo l'uno con l'altro.

I constantly reflect on the origins of the ingredients, on the impact my company has on the surrounding territory, the way I work with my team and the way we communicate with each other.



Giancarlo Morelli

Pomiroeu, Milano

Come cuochi abbiamo il dovere di saper riconoscere la qualità di un prodotto e scegliere chi segue l'eticità. Nella quotidianità significa trasmettere questo rispetto anche a chi lavora con me.

Our duty as chefs is to recognise the quality of a product and choose those that have been produced ethically. In everyday life, this means handing down this kind of respectfulness to those who work with me.

Our Chefs



Dario Ossola

Arva-Aman Venice, Venezia

La nostra missione è assicurarsi che ciò che facciamo in cucina sia il massimo al quale possiamo aspirare, dalla qualità e dall'origine del prodotto, alla preparazione ed esecuzione del piatto.

Our mission is to make sure that whatever we do, it is the most we can accomplish, from the quality and origin of the produce to the preparation and execution of the dish.



Ana Roš

Hiša Franko**, Kobarid

Fin da quando ero piccola rispetto il territorio e la stagionalità al 100%. Credo che uno chef etico sia etico anche nella vita privata perché non si può giocare due ruoli completamente diversi.

I've been respecting the land and seasonality 100% ever since I was a child. An ethical chef is someone who acts ethically in their private life too: you cannot separate the two roles completely.



Jorge Vallejo

Quintonil, Mexico City

Non separo la mia etica lavorativa dalla mia quotidianità. Essere uno chef mi porta a lavorare con diversi fornitori e produttori; faccio sempre in modo che questa catena sia socialmente responsabile.

I do not separate my work ethic from how I live in my daily life. Being a cook makes me work with many suppliers and products; I always make sure that this work chain is socially responsible.



**Progressio
in traditione.**

www.kettmeir.com



K E T T M E I R

CARE's Talk

with  zoom connection

Being re-active

Saturday, 19 September, 17.30 & Friday, 25 September, 17.00

AlpiNN - Food Space & Restaurant, Plan de Corones

Yvon Chouinard, l'imprenditore più visionario degli ultimi sessant'anni, sarà in collegamento online con CARE's con la sua magnetica personalità. Raramente il fondatore di Patagonia si concede al pubblico e sentirlo parlare con amore sincero per la natura, tra aneddoti e ironia, è un'esperienza al di fuori di qualsiasi immaginazione e concezione.

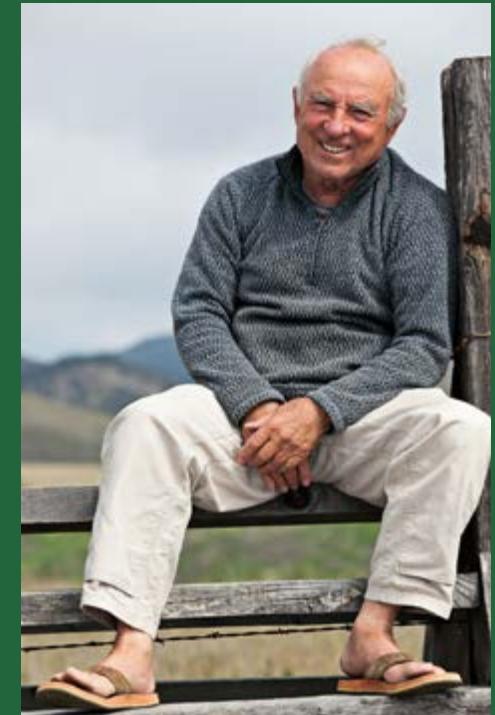
Nel primo appuntamento sarà collegato con noi anche il Dott. Emeran Mayer, pioniere nella ricerca scientifica sull'interazione tra cervello e intestino. Per Patagonia Mayer è consulente del progetto Provisions, una selezione di prodotti food da tutto il mondo: una re-azione ai difetti dell'industria alimentare, un modo per continuare a parlare di etica prendendosi cura del nostro pianeta, dall'abbigliamento al cibo.

Yvon Chouinard, the most visionary businessperson of the last sixty years, will be connected online to CARE's with his magnetic personality. Patagonia's founder rarely appears in public and having the chance to hear him talk with his sincere love towards nature, listening to his irony and anecdotes will be an extraordinary experience, even hard to conceive or imagine. For the first date Doctor Emeran Mayer will also be connected with us. He is considered a pioneer in the field of scientific research with numerous studies on the interaction between the brain and the intestine. Mayer works as a consultant for Patagonia's Provisions project, which selects foods from all over the world: it represents a re-action to the flaws of the food industry and a way of keeping the conversation going about ethics and caring about our planet, from the clothing industry to food.

Yvon Chouinard

Arrampicatore, alpinista, surfista e imprenditore che non ama essere chiamato tale. Nel 1972 fonda Patagonia, azienda che ha fatto della sostenibilità la propria bandiera. Senza mai ricondurre il suo amore per la natura a mere strategie di marketing, Chouinard si è affermato come il precursore della "environmental responsibility" nel mondo dell'industria.

Climber, mountaineer, surfer, and businessman even if he does not like this particular appellative. He founded Patagonia in 1972, a brand that has made of sustainability its flag. Without ever reducing his love for nature to mere marketing strategies, Chouinard has affirmed himself as the precursor of "environmental responsibility" in the world of industry.



Emeran Mayer

Gastroenterologo, neurobiologo, professore alla Devin Geffen School of Medicine at UCLA (University of California, Los Angeles). Mayer è considerato un antesignano nel campo delle interazioni tra cervello e intestino. È direttore esecutivo dell'Oppenheimer Center for Stress and Resilience e co-direttore del Digestive Diseases Research Center sempre presso la UCLA.

Gastroenterologist, neurobiologist, Professor at the Devin Geffen School of Medicine at UCLA (University of California, Los Angeles), Mayer is considered a forerunner in the field of research on the interactions between brain and intestine. He is the executive director of the Oppenheimer Center for Stress and Resilience and is the co-editor of the Digestive Diseases Research Center also at UCLA.

Discover the territory

IL GUSTO DELLA NATURA



TERRITORIO, ARTIGIANALITÀ, TECNOLOGIA ED ECCELLENZA.

Un bagaglio unico fatto di conoscenze antiche e delle migliori tecniche di coltivazione e conservazione: da oltre 40 anni Agrimontana custodisce dolcemente i frutti della natura, ricorrendo alle proprie abilità artigianali con il giusto supporto di ricerca e tecnologia. Nel tempo la passione per la pasticceria e per l'alta cucina ci ha avvicinato e ci unisce ancora ai professionisti più esigenti.

Oggi come 45 anni fa il rispetto della materia prima e l'eccellenza sono i valori Agrimontana.



www.agrimontana.it Agrimontana

BRANDSIDER



Uno museo unico nel suo genere dedicato alla fotografia di montagna, tra immagini storiche, innovazioni digitali e particolari mostre temporanee, che si articola in circa 1.800 metri quadri di spazi espositivi distribuiti su quattro piani.

LUMEN Museum of Mountain Photography

Plan de Corones

www.lumenmuseum.it

A unique museum dedicated to mountain photography. Historic pictures, digital innovations and distinctive temporary exhibitions: the museum consists of 1800 square metres of exhibition space over four floors.

Museo Provinciale degli usi e costumi

Teodone - Brunico

www.museo-etnografico.it

Nel cuore della Val Pusteria ci si può immergere nella vita della società rurale altoatesina di un tempo – dalla nobiltà al bracciantato. Un percorso tra le sale e nei cortili della residenza barocca Mair am Hof.



In the heart of the Puster Valley, we have the chance to immerse ourselves in the life of rural society of yesteryear – from the gentry to the day labourers. An itinerary that guides us through the stately rooms and the courtyards of the baroque residence Mair am Hof.

Discover the territory

LEVONI
ORGOGLIOSAMENTE BUONI

MMM – Messner

Mountain Museum Corones

Plan de Corones

www.messner-mountain-museum.it

In questo museo dedicato all'alpinismo, Zaha Hadid e Reinhold Messner hanno dato vita a un dialogo senza tempo tra architettura e montagna, regalando un'esperienza unica all'insegna dell'integrazione paesaggistica e del rispetto.



In this museum dedicated to mountaineering, Zaha Hadid and Reinhold Messner created a timeless dialogue between architecture and the mountain, giving us a unique experience about landscape integration and respect.



MMM – Messner

Mountain Museum Ripa

Castello di Brunico

www.messner-mountain-museum.it

Nel Castello di Brunico Reinhold Messner ha allestito il penultimo dei suoi sei musei. In questa suggestiva cornice le collezioni sono tutte dedicate ai popoli di montagna e ai valori che nei secoli li hanno accompagnati.

Inside the Bruneck Castle, Reinhold Messner has organised the penultimate of his six museums. Within this suggestive setting, all the collections are devoted to mountain peoples and to the values that have always accompanied them throughout the centuries.

ABBIAMO QUALCOSA DI BUONO DA FARE



Il nostro è un lavoro fatto di rispetto per la tradizione, la qualità e le persone. Per noi c'è sempre stato un solo modo di fare le cose buone: farle bene.

levoni.it  

After more than ten years, the new book by Norbert Niederkofler is coming.

FROM OCTOBER 2020

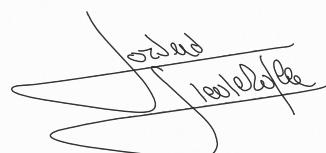


"Cook the Mountain"

The nature around you

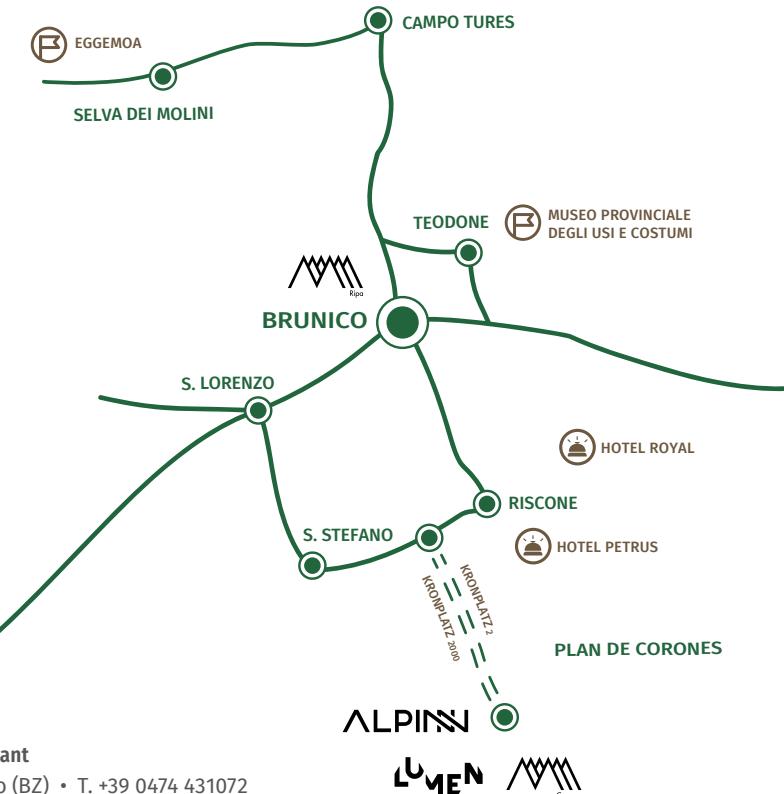
Secure your exclusive edition.

The first 500 copies are numbered and signed by the chef.



Preorder it now
book.n-n.it

Locations



AlpiNN – Food Space & Restaurant

Plan de Corones, 11 - Brunico (BZ) • T. +39 0474 431072

Eggemoa

Hauptort, 53 - Selva dei Molini (BZ) • T. +39 0474 653205

LUMEN Museum

Plan de Corones - Brunico (BZ) • T. +39 0474 431090

MMM - Messner Mountain Museum Corones

Plan de Corones - Brunico (BZ) • T. +39 0474 501350

MMM - Messner Mountain Museum Ripa

Vicolo Castello, 2 - Brunico (BZ) • T. +39 0474 410220

Museo provinciale degli usi e costumi

Via Duca Diet, 24 - Teodone/Brunico (BZ) • T. +39 0474 552087

Hotel Petrus

Via Reinhthal, 11 - Riscone/Brunico (BZ) • T. +39 0474 548263

Hotel Royal

Via Pfaffental Ried, 1A - Riscone/Brunico (BZ) • T. +39 0474 541000

Discover our hotels

HOTEL ROYAL
Riscone/Brunico (BZ)
www.royal-hinterhuber.com

HOTEL PETRUS
Riscone/Brunico (BZ)
www.hotelpetrus.com

HOTEL WINKLER
San Lorenzo di Sebato (BZ)
www.winklerhotels.com

Care's EXPLORE


Useful contacts



Taxi

Taxi Zentrale Gilmplatz
T. +39 0474 410042

Taxi Go
T. +39 348 8730733

Taxi Suedcab
T. +39 0474 530530
Taxi Irene
T. +39 348 8730733



Numero di Emergenza - Emergency Number

112



Ospedali - Hospital

Ospedale di Brunico
T. +39 0474 581111

Pronto Soccorso Brunico | E.R.
T. +39 0474 581200



Soccorso Alpino - Alpine Rescue Service

T. +39 +39 0471 285444



Farmacie - Pharmacies

Farmacia Sant'Anna
Via J. Seeber 1b, Brunico

Apotheke von Zieglauber
Via Centrale 43, Brunico

Farmacia Kron
Via Prack zu Asch, 16 – Riscone/Brunico
Farmacia Sebatum
Via J. Renzler, 46 – San Lorenzo di Sebato



Vigili Del Fuoco - Fire Department

Brunico - T. +39 0474 410000

Riscone - T. +39 0474 548000



Polizia locale Brunico | Local PD
T. +39 0474 545999

Polizia stradale Brunico | Highway patrol
T. +39 0474 414051



Carabinieri

Brunico - T. +39 0474 573300

Alpin trifft mediterran.
Tra influssi alpini e mediterranei.



Our partners



SchönhuberFranchi

www.care-s.it

M O F O O D[°]



www.schoenhuberfranchi.com

Graphic design: hmc - www.hmc.it

Photo: Archivio Mo-Food, Arianna Airoldi, Luca Dal Gesso, Francesco Fioramonti, Hermann M. Gasser, Daniel Töchterle

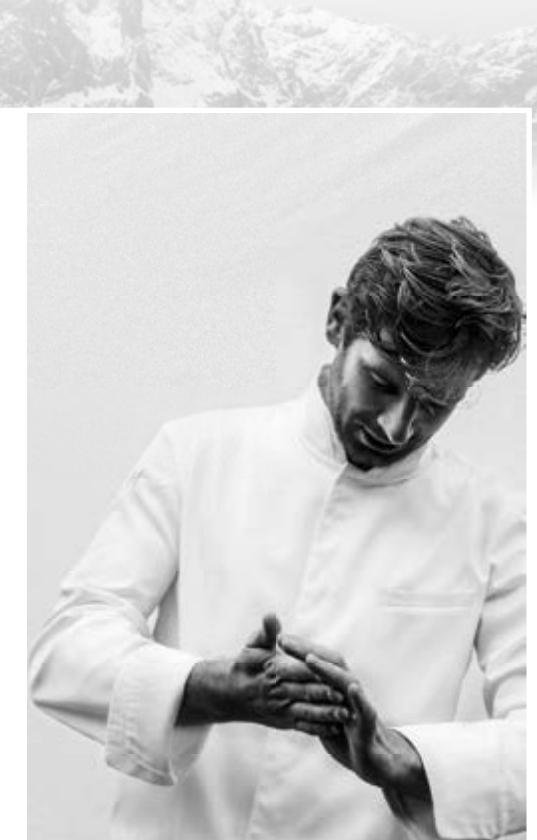
Print: Dialog GmbH - Bressanone

Information and reservation: info@mo-food.it

Content updated as at 8 September 2020



LeNouveauChef.com





EAT the nature,
LIVE the mountains,
LOVE the place.

Book your table or plan your event
+39 0474 431072 - reservations@alpinn.it
www.alpinn.it



ALPINN
Food Space & Restaurant



STONE ISLAND
WWW.STONEISLAND.COM



Audi e-tron Sportback. Design reloaded.

Scoprite Audi e-tron Sportback: la prima Audi elettrica dal design sportivo è pronta a emozionarvi grazie alla potenza di ben due motori e alla sua perfetta aerodinamica. audi.it

Gamma Audi e-tron Sportback. Consumo ciclo di prova combinato (WLTP): 21,7 - 26,2 kWh/100 km; autonomia ciclo di prova combinato (WLTP): 446 - 280 km; emissioni CO₂ ciclo di prova combinato: 0 g/km. I valori indicativi relativi al consumo di energia e alle emissioni di CO₂ sono rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151). Le successive modifiche e integrazioni). Eventuali equipaggiamenti aggiuntivi, lo stile di guida e altri fattori non tecnici possono modificare i predetti valori. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi alle Concessionarie Audi e a consultare il sito audi.it.