

## CARE's 2018 Alta Badia, 14-17 gennaio

Author : La Redazione

Categories : [Eventi food & wine](#)

Date : 14/01/2018



### Nella prossima

winter edition di **CARE's** il tema del **recupero dello spreco** da parte non solo delle piccole realtà, ma anche e soprattutto delle grandi aziende, sarà l'argomento virtuoso di un evento divenuto ormai sinonimo di etica e sostenibilità.



Dopo il successo delle due precedenti edizioni, **Alta Badia e Salina**, CARE's torna dal **14 al 17 gennaio 2018 in Alto Adige**. Si allarga il raggio d'azione con la presenza di chef internazionali (35 da 14 nazioni e 4 continenti), professionisti della ristorazione, giornalisti e imprenditori, sensibili al tema etico, sempre più condiviso anche dalle grandi realtà del settore. Tre giorni di appuntamenti nei quali il confronto su sostenibilità?, cura del territorio, tutela dell'ambiente e soprattutto etica – insieme a una serie di nuove attività - sarà ancora una volta un'interessante opportunità di formazione.

In uno scenario unico al mondo e circondati dalle suggestive vette dell'Alta Badia, **dal 14 al 17 gennaio** durante 3 intense giornate di lavoro il cibo diventerà il pretesto per approfondire un pensiero e sottoscrivere una filosofia. Gli hotel di San Cassiano, La Villa e Corvara, saranno la "location diffusa" dell'evento. Come headquarter il prestigioso Hotel Rosa Alpina il cui ristorante St. Hubertus, guidato da Norbert Niederkofler, è stato appena insignito del premio "Ristorante sostenibile dell'anno" da "**Le Guide dell'Espresso 2018**". Non mancheranno i tradizionali luoghi in quota, come il Piz Boè Alpine Lounge e per la prima volta il Rifugio Luigi Gorza di Porta Vescovo, dove gli ospiti parteciperanno a gala dinner, pranzi in alta quota, gite panoramiche, masterclass di cucina (per questa edizione aperte al pubblico) e soprattutto ai CARE's Talk, il momento più significativo dell'intero evento.



Se nelle scorse edizioni le realtà più piccole come i ristoranti (tra i contributi, la sostenibilità “lavorativa” dello stellato Relæ a Copenaghen o il “chilometro buono” coniato da Corrado Assenza per la sua pasticceria Caffè Sicilia di Noto) erano state le protagoniste dei convegni, la winter edition 2018 di CARE’s sposta il proprio focus su larga scala, con l’obiettivo di mostrare come e perché anche le aziende multinazionali – alcune delle quali hanno a ragione scelto di sostenere negli anni CARE’s – sono impegnate in progetti etici e sostenibili.



A questo proposito martedì 16 gennaio, nell'ambito della giornata dedicata ai CARE's TALK, grazie al nuovo format delle Partner Testimony, verrà dato spazio ad alcune delle aziende main sponsor per raccontare il loro contributo, la mission etica e il motivo del supporto a CARE's. Stone Island, offrendo ospitalità per la conferenza stampa, presenterà già in quest'occasione il proprio intento etico e di ricerca continua, ragioni per le quali il marchio italiano di menswear tornerà a sostenere CARE's per la seconda volta.

### **I CARE's Talk**

Alimentazione e agricoltura - seminare in piccolo, coltivare in grande Accanto al piccolo agricoltore altoatesino Harald Gasser, ci sarà il "grande" Oscar Farinetti con il suo progetto FICO (Fabbrica Italiana COntadino) - il più grande parco agroalimentare del mondo con 100.000 mq di biodiversità italiana - e il prof. Christian Fischer, direttore del corso di Laurea in Scienze Agrarie e Agroambientali dell'Università di Bolzano.

## **La valorizzazione degli scarti per un riciclo sostenibile**

Altro tema portante di CARE's 2018 sarà il food waste e le possibilità di recupero con un'intervista a Lara Gilmore di Food for Soul, associazione non-profit impegnata nella lotta allo spreco alimentare. L'intervento degli chef James P. McMahon (con il progetto Food on the Edge, simposio a Galway in Irlanda sulle best practice nella cultura del cibo) e Jan Hendrick, entrambi impegnati con i propri ristoranti in progetti per la riduzione dello spreco alimentare, completerà il prestigioso parterre.

A parlare di riduzione e riciclo dei materiali residui su scala mondiale, intervengono profili d'eccellenza: Stefania Lallai, Sustainability and P.R. Director di Costa Crociere, che da sempre promuove un modello di business sostenibile con progetti di riutilizzo degli scarti alimentari sulle proprie navi (in collaborazione con la Fondazione Banco Alimentare ONLUS per il quale interverrà uno dei vertici, Marco Lucchini) e Michael Niederbacher di BTS Biogas, azienda altoatesina, principale costruttore di impianti di Biogas in Italia e pioniere del settore per la produzione di energia rinnovabile da materiali residui provenienti da allevamento, produzione alimentare e da acque reflue di depuratori industriali e comunali.



Gli appuntamenti gastronomici Complementari ai convegni saranno gli appuntamenti gastronomici in cui la sostenibilità viene raccontata ai fornelli mediante ricette etiche. Quattro le masterclass in programma, quest'anno aperte per la prima volta al pubblico. La prima sarà dedicata al cultural change: gli chef Jock Zonfrillo dall'Australia degli Aborigeni, Mitsuharu Tsumura del ristorante Maido in Perù e Vladimir Mukhin dalla Russia esprimeranno la loro passione per la cultura del proprio paese attraverso i loro principi di cucina sostenibile. La seconda, dedicata al tema Mixology, avrà tra gli ospiti Valeria Margherita Mosca, di Wooding, paladina della pratica del foraging, che miscelerà al bancone insieme agli chef Giancarlo Morelli e Lorenzo Cogo. La terza porrà l'accento sulla Tradition. Gli chef Tomaž Kavcic dalla Slovenia e Ivan & Sergei dalla Russia racconteranno ai fornelli gli aspetti simbolici simboli delle loro tradizioni. La quarta, infine, sarà una masterclass particolare dedicata alla pratica della Fermentazione, antichissimo metodo di conservazione naturale degli alimenti.

La rosa degli chef internazionali si ritroverà in Alta Badia per confrontarsi e condividere con i colleghi le diverse opinioni sul tema della sostenibilità nel proprio mestiere, tra piacere e anche tanto divertimento. Uno chef in particolare sarà molto atteso: Mitsuharu 'Micha' Tsumura, lo chef del Maido a Lima, appena insignito del premio come migliore ristorante dei Latin America's 50 Best Restaurants e con lui Leonor Espinosa, chef colombiana di Bogotà del Leo Cocina y Cava, dichiarata Best Female Chef per il Sud America nonché fondatrice di Funleo, fondazione che si occupa di tutelare le più antiche tradizioni della cucina colombiana.



## **Gli Awards**

Anche per questa edizione è prevista l'attesa consegna degli Awards, promossi dagli sponsor nei vari settori, con particolare attenzione al Social Responsibility Award, premio sostenuto da Marchesi 1824. La novità in più sarà il giudizio attraverso i social, dal momento che i candidati ai premi Young Ethical Chef Award sostenuto da Monograno Felicetti e Young Ethical Hospitality Award sostenuto da Ferrari Trento e Lavazza, avranno la possibilità di caricare un breve video di presentazione su Facebook ed essere poi scelti tramite votazione degli utenti.

*Reporter Gourmet – La Redazione*

## **Per tutte le info**

[Programma](#)

[Il sito web](#)