



**The ethical Chef Days**



**Audi**

## **Conversazione, condivisione, ma soprattutto azione. Arriva a Brunico CARE's 2019.**

**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.

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

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 Coronas**, 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.

AlpiNN trova posto all'interno di **LUMEN, il Museo della Fotografia di Montagna**, che nei suoi spaziosi ambienti ospiterà alcuni eventi organizzati da CARE's. Il museo, con scatti che catturano tutto l'amore per la montagna e un'architettura che si confonde con il paesaggio, sarà parte integrante della scenografia dell'edizione di quest'anno.

Il **programma di CARE's 2019** ha come cardini le cene realizzate dagli chef ospiti, alle quali si affiancano quattro attività principali: il CARE's Talk, la Crossing Experience, i Talent Awards e le visite guidate.

## **CENE**

Per la cena di venerdì sera ci sarà un breve ritorno all'interno di un caposaldo come il St. Hubertus presso l'**Hotel Rosa Alpina** di San Cassiano, ristorante con il quale lo chef Niederkofler ha ottenuto le sue tre stelle. Rinomati chef abbracceranno il concetto di "to take care" con l'obiettivo di creare un menù che combini azione, pratica e innovazione senza trascurare il gusto. La serata successiva sarà introdotta dai colori del tramonto che caratterizzano la vista dall'alto di AlpiNN. Qui, con la cena denominata **At the Top CARE's dinner**, si svolgerà l'ultima serata dell'edizione 2019. Gli chef protagonisti di questi tre giorni racconteranno attraverso i piatti in menu come il loro approccio, il loro modo di pensare etico e il loro legame con il territorio sia insito nelle piccole azioni del loro "fare" quotidiano.

## **CARE's TALK**

La proposta di apertura di CARE's 2019 sarà all'insegna del racconto personale dell'esperienza del "fare" di **Reinhold Messner** – icona dell'alpinismo mondiale – e della sua passione per la montagna. In sintonia con i temi dell'evento, lo scalatore altoatesino spiegherà come "l'alpinismo implica andare in posti dove nessuno è mai stato prima, agendo sotto la propria responsabilità e decidendo come scalare. Ed è più importante come lo fai rispetto a quanto lontano o veloce si va o a quanto in alto si arriva".

## **CHEFS IN ACTION Crossing Experience**

Aspetto fondamentale dell'educazione alla sostenibilità ambientale, secondo Norbert Niederkofler, è la formazione dei giovani. Per questo motivo quest'anno ha pensato a un nuovo progetto che coinvolgesse in modo diretto gli **studenti dell'Istituto professionale alberghiero di Brunico**. Lo stesso chef selezionerà personalmente i ragazzi più promettenti ai quali affiancare alcuni chef CARE's. Un'esperienza a quattro mani che permetterà di apprendere tecniche, segreti e punti di vista di chi ha già disegnato il percorso dell'etica in cucina traducendo il tutto in un qualcosa di tangibile: i piatti del menu della cena di sabato sera. L'attività si arricchirà inoltre di momenti di dialogo in cui i guest chef Jock Zonfrillo, David Kinch, Dominique Crenn con Lara Gilmore spiegheranno i loro progetti etici e sostenibili, nati per ottenere la massima qualità dei piatti con il minimo spreco. Tra gli altri interventi, sarà presentato **CHIC RESPECT**, un progetto di sostenibilità che coinvolge i professionisti di **CHIC-Charming Italian Chef** insieme ad alcuni produttori. Questo si basa sulla creazione di un **Piatto o di un Menu "Rispetto"** in cui la scelta delle materie prime è ponderata sulle ripercussioni che i cicli di produzione hanno sull'ambiente, sulle specie animali e vegetali e sull'uomo.

## **YOUNG ETHICAL TALENT AWARDS**

Tra gli studenti protagonisti della crossing experience, una giuria appositamente scelta individuerà i 2 studenti migliori nel settore della cucina e del servizio in sala ai quali assegnare i riconoscimenti del **Young Ethical Chef Award** (sostenuto da **Monograno Felicetti**) e il **Young Ethical Hospitality Award** (sostenuto da **Ferrari Trento**). Gli Young Ethical Award non sono nuovi nel panorama CARE's, ma le modalità con le quali questi saranno conferiti segna un decisivo passo in avanti nella formazione dei più giovani. Sono premi, infatti, che nascono da una collaborazione con un'istituzione educativa del territorio e da un'esperienza diretta sul campo, ossia la realizzazione di

una cena eseguita insieme da mentor chef e alunni della scuola. Un ulteriore modo per affermare il CARE's del fare avverrà infine attraverso l'ultimo premio, il **Social Responsibility Award**, (sostenuto da **Marchesi 1824**), il premio riconosciuto a un'azienda o a professionisti che ogni giorno si distinguono per il rispetto dei principi di sostenibilità cari all'evento.

## **VISITE GUIDATE**

Le visite nelle aziende più affermate del territorio annoverano quest'anno luoghi legati alla tradizione. Le proposte aprono con un pranzo presso le **Cantine Ferrari** di Trento, dove verrà offerto un viaggio attraverso la storia del Metodo Classico con un aperitivo ospitato a **Villa Marcon**, residenza cinquecentesca tra le più sfarzose della regione. Tornando al territorio sudtirolese, verranno proposte escursioni che vanno dal romantico **Maso delle Erbe di Montevila**, una piccola fattoria in cui si coltivano più di cinquanta tipi di erbe officinali destinate a vari usi e dove le tecniche di lavorazione sono tramandate di generazione in generazione, a luoghi insoliti, come l'ambiente sotterraneo dello **Stockner's Genuss Bunker**, un bunker risalente alla Prima Guerra Mondiale riadattato a deposito per la stagionatura e la lavorazione dei formaggi. Sempre legata alla gastronomia sarà infine la visita allo **Speck Museum**, meraviglia per la vista e per l'olfatto situato nel grazioso centro di Brunico, che terminerà con la degustazione di prodotti artigianali. Si aggiungeranno le visite guidate al già citato **LUMEN Museum**, il Museo della Fotografia di Montagna, e al **MMM-Messner Mountain Museum Corones**, architettura all'insegna dell'integrazione paesaggistica e del rispetto firmata da Zaha Hadid e capace di regalare ai visitatori un'esperienza unica sull'alpinismo.

**CARE's – The ethical Chef Days** è il progetto ideato da **Norbert Niederkofler**, chef stellato del ristorante *St. Hubertus* (Hotel Rosa Alpina di San Cassiano) e **Paolo Ferretti**, titolare dell'agenzia di comunicazione hmc di Bolzano.

L'edizione 2019 in Val Pusteria è stata realizzata grazie al sostegno di **Audi**, in qualità di title sponsor; oltre a **Brunico/Plan de Corones-Südtirol**, **BWT-Best Water Technology**, **Ferrari**, **Lavazza**, **Marchesi 1824**, **Miele**, **Monograno Felicetti**, **Stone Island**, in qualità di main sponsor e **Agrimontana**, **Levoni**, **Niederbacher**, **Prime Uve**, **Pompadour**, **Schönhuber Franchi** in qualità di partner dell'evento.