

In evidenza

Lo chef etico va a Salina e parla di terra, mare, energia. È Care's, 21-24 maggio

di: Redazione

11 maggio 2017



L'alta cucina può essere "etica"? Parlare di ambiente e sostenibilità si può, anzi, si deve. Serve di andare OLTRE e far sì che tutti siano più sensibili e coinvolti su questi temi. Ambiti diversi, ma – come sempre – interconnessi.

CARE's, dalla parola inglese "prendersi cura", è un congresso gastronomico che riunisce chef, medici, economisti, architetti e scienziati da tutto il mondo che condividono come obiettivo la tutela territorio, dell'ambiente, dei ritmi della natura, della cultura in tutte le sue forme. Un momento per approcciare la produzione, l'uso consapevole delle materie prime, il lavoro di allevatori e agricoltori, sino al riciclo e al riutilizzo degli scarti.

I promotori dell'idea sono **Norbert Niederkofler**, chef del St. Hubertus de La Rosa Alpina a San Cassiano in Val Badia (Bz), due stelle Michelin; **Paolo Ferretti**, collezionista d'arte, imprenditore e direttore creativo dell'agenzia altoatesina HMC HeartMindCreativity; e **Giancarlo Morelli**, patron del ristorante Pomiroeu a Seregno (Mb), una stella Michelin, è uno chef ossessionato dal concetto di cucina sana, buona e sostenibile.

magazine

Salina – Care's Summer Edition

Dopo due sessioni alpine tra malghe e rifugi, l'ultima il gennaio scorso, è giunto il momento di una *Summer Edition* nel sud e precisamente a Salina. La scelta, indotta dalla vittoria di **Martina Caruso** dell'Hotel **Signum** durante la precedente edizione, ha aperto anche la sinergia con i **Tasca d'Almerita** proprietari di **Capofaro Resort** (già impegnati nella sostenibilità con un validissimo programma chiamato **Sostain**): i due hotel sono le location operative per questa nuova entusiasmante avventura. A questi si aggiunge un terzo indirizzo, quello dell'Hotel **Ravesi**, sempre a Malfa.

Questa edizione unisce due territori apparentemente diversi, ma in verità simili. Le montagne diventano vulcani, i mirtilli capperi, la neve mare. Le Dolomiti e l'arcipelago delle Isole Eolie sono entrambe patrimonio UNESCO; possiedono Parchi e Riserve Naturali a tutela del paesaggio; i loro territori sono situati in una provincia e in una regione a statuto speciale; hanno politiche di valorizzazione e tutela del territorio che riguardano la mobilità, lo smaltimento dei rifiuti, il riciclo, il contenimento degli effetti del cambiamento climatico, il risparmio energetico e soprattutto il turismo è una risorsa fondamentale, promossa tramite politiche ambientali ed economiche mirate.

Le date: 21-24 maggio. Il programma prevede, come nelle scorse edizioni, incontri, dibattiti, masterclass, attività culturali, pranzi e cene realizzate da giovani promesse e chef affermati. Il tutto tra i magnifici paesaggi dell'isola del sale e dalle architetture naturali e non di Malfa, Pollara e Santa Maria di Salina. Scarica programma qui.



Il *benvenuto* sarà dato dagli chef siciliani il 21 maggio presso il Capofaro Malvasia & Resort di Malfa di Tasca d'Almerita: **Ludovico De Vivo**, resident chef; **Giuseppe Biuso** de Il Cappero del Therasia Resort di Vulcano; **Accursio Capraro** del Ristorante Accursio di Modica; **Martina Caruso** dell'Hotel Signum; **Nino Graziano** del Semifreddo-Mulinazzo di Mosca/Russia; **Tony Lo Coco** de I Pupi di Bagheria; **Massimo Mantarro** del Principe Cerami di Taormina; e **Giovanni Santoro** di Shalai Resort di Linguaglossa.

Il 22 e 23 maggio, escursioni e Masterclass, tra queste quelle di **Corrado Assenza** del Caffè Sicilia di Noto (Sr) e **Pino Cuttaia** de La Madia di Licata (Ag); e dinner itineranti.

Al Signum con **Gert De Mangeleer** di Hertog Jan, Zedelgem – Belgio; **Giuseppe Iannotti** di Kresios, Telese Terme; **Norbert Niederkofler** del St. Hubertus di San Cassiano; **Rafael Rodriguez** di Quechua, Milano; **Yoji Tokuyoshi** di Tokuyoshi, Milano.

A Capofaro con **Andrea Berton** del Ristorante Berton, Milano; **Pino Cuttaia** de La Madia di Licata; **Ludovico De Vivo** del Capofaro Malvasia & Resort; **Anatoliy Kazakov** del Selfie di Mosca; **Giancarlo Morelli**, Milano; **Thorsten Probost** del Burg Vital Resort, Oberlech – Austria.

E ancora, **Moreno Cedroni** della Madonnina del Pescatore, Senigallia; e **David Kinch** del Manresa, Los Gatos – U.S.A..

Il 24 maggio sarà il momento del **CARE's FINAL DINNER AND PARTY**, presso il Signum, una cena diffusa nella quale gli chef avranno ciascuno una propria postazione per realizzare il piatto e interagire con gli ospiti. Saranno previste delle isole dedicate al vino dove sommelier offriranno i vini di alcune aziende di **Assovini Sicilia**.

Al centro di tutto i **CARE's Talk**: nella prima sezione la **TERRA** sarà l'elemento dominante e il consumo responsabile di quelli che sono i suoi frutti, diventerà l'oggetto di studio principale. Seguirà il **MARE** e come gestire al meglio le sue importantissime risorse, sottolineando le importanti sinergie nate con l' Aeolian Islands Preservation Fund e la Blue Marine Foundation, da tempo impegnate nella promozione di un Area Marina Protetta nelle Isole Eolie. Infine, l'**ENERGIA**, al centro di una conversazione riguardante il suo futuro al servizio dell'era digitale moderata dall'esperto d'innovazione **Alessandro Garofalo**. Tra i relatori di spicco anche **Fabrizio Longo**, CEO di Audi Italia, che si conferma Title Sponsor dell'evento.

Sponsor

L'edizione 2017 a Salina è stata realizzata grazie al sostegno di Audi, in qualità di title sponsor, di Monograno Felicetti e Salina Isola Verde, in qualità di main sponsor, oltre a Ferrari, Lavazza, Marchesi 1824, Miele e S. Pellegrino & Acqua Panna.

Partecipare

La partecipazione del pubblico è prevista. Larga parte dei pacchetti sono tuttavia esauriti. I prezzi partono da 250 euro per le singole cene, sino a 5.000 euro per l'intero pacchetto, volo da Milano incluso. Vedi su: <http://booking.care-s.it/it/events>

Leggi la brochure: MOF-CAR-170848-Documento presentazione e programma Salina

Care-s, The ethical Chef Days

www.care-s.it
