



► 21 gennaio 2017

Enogastronomia Gli appuntamenti

Piaceri



Alta Badia, 30 chef mondiali Quattro giornate di eventi

di **Francesca Negri**

Trenta chef da sei continenti e 16 nazioni, quattro giornate di workshop, lezioni di cucina, pranzi in quota e cene di gala. Prende il via domani la nuova edizione di CARE's - *The ethical Chef Days*, l'atteso evento capace di riunire fino al 25 gennaio (con replica a Salina a maggio) personaggi di spicco del mondo del food. Qualche esempio? Il californiano Daniel Patterson, che con il suo gruppo è ormai molto noto per l'attenzione maniacale sulla provenienza degli ingredienti, dalla verdura fresca alla carne allevata eticamente. Lo chef ha inoltre fondato *The Cooking Project*, un progetto no-profit volto a insegnare ai ragazzi e ai giovani le abilità base di cucina, concentrandosi su piatti poco costosi ma molto saporiti provenienti da diverse tradizioni, con l'idea di rendere la cucina più accessibile. In tempi recenti, insieme al noto chef di Los Angeles Roy Choi ha lanciato *Local*, un fast food rivoluzionario pensato per proporre alle comunità disagiate buon cibo.

Altro ospite di CARE's Rodolfo Guzman, paladino in Cile della «cucina endemica» per il Sud America, è il fondatore e direttore di *Conectaz*, la più complessa piattaforma di ricerca di ingredienti endemici e nuove tecniche di cucina. A CARE's presenterà *Ice brulée*, dessert che rivisita la *crème brulée* utilizzando una pianta del deserto di Atacama che vive tra i 3.000 e i 5.000 metri. Jock Zonfrillo, invece, è uno chef-ricercatore italo-scozzese, allievo di Marco Pierre White, che da oltre 17 anni vive ad Adelaide dove ha aperto «Orana», ristorante di cucina aborigena con oltre 50/60 ingredienti «nativi» indigeni, inclusi nella carta. Ha fondato *Orana Foundation* della cucina aborigena, esempio massimo di sostenibilità. Presente a CARE's anche il vigneron Alois La-

geder che presenterà le proprie etichette in abbinamento agli esclusivi menu della manifestazione assieme ad alcuni amici vignaioli italiani e stranieri che parteciperanno alla manifestazione «Summa 2017», il consolidato appuntamento di Magrè dedicato all'eccellenza vitivinicola proveniente da tutto il mondo, che si svolgerà come di consueto negli spazi della Tenuta Alois Lageder il prossimo 9 aprile.

CARE's, ideato da Norbert Niederkofler, (chef stellato del Ristorante St. Hubertus, Hotel Rosa Alpina di San Cassiano) e da Paolo Ferretti, titolare dell'agenzia di comunicazione hmc di Bolzano, con il contributo di Giancarlo Morelli, chef stellato e patròn del lombardo Pomiroeu a Seregno, si svolgerà in varie location dell'Alta Badia.

Domani alle 20 l'appuntamento è all'Hotel Sassongher di Corvara per la cena inaugurale e il party After Dinner, dalle 23. Lunedì, cooking masterclass con Cristina Bowerman e i fratelli Costardi al Ciastel Colz di la Villa, pranzo gourmet al Rifugio Jimmy e cena iper stellata al Piz Boè Alpine Longe di Corvara. Mercoledì tra gli eventi c'è l'imbarazzo della scelta, tra cui la doppia cena Black Tie che dalle 20 si svolgerà in contemporanea al St. Hubertus di San Cassiano e al Ciastel Colz di La Villa: in ambedue gli eventi cambiano solo gli chef ai fornelli, difficile scegliere a quale partecipare. Tutto il programma e i dettagli su www.care-s.it.

Infine, nasce a Rovereto la quinta delegazione regionale dell'Accademia italiana della cucina (dopo Trento, Bolzano, Bressanone e Merano), fortemente voluta dall'avvocato Germano Bertotti e composta di 18 accademici. L'Accademia è stata fondata a Milano nel 1953 e riconosciuta istitu-

zione culturale della Repubblica italiana per il suo fine di tutelare la tradizione gastronomica italiana e di promuoverne e favorirne il miglioramento in Italia e all'estero, attraverso varie iniziative, studi e divulgazioni, tra cui un centro studio, attività editoriali e degustazioni.

Rovereto

Accademia cucina
Nella città della Quercia
nasce la quinta
delegazione



Maestro

Il compositore ceco Gustav Mahler trascorse tre estati a inizio Novecento in Val Pusteria a Maso Trenker



Sul palco

Il sound tra folk e punk del gruppo portoghese di Sam Alone & the Gravediggers oggi sarà protagonista