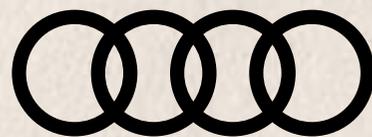


M O F O O D



The ethical Chef Days



Audi

Presentazione e programma **summer edition** a SALINA

21-24 MAGGIO 2017



CARE'S – THE ETHICAL CHEF DAYS

Dopo le prime due winter edition nel gennaio 2016 e 2017
in Alta Badia, CARE's inaugura a **maggio 2017**
la **prima edizione estiva**.

CARE's è una manifestazione che riunisce **chef ed esperti
della ristorazione da tutto il mondo**

che condividono lo stesso obiettivo, già evidenziato nel nome:
prendersi cura. Del territorio, dell'ambiente,
dei ritmi della natura, della cultura in tutte le sue forme.

Un messaggio per promuovere un **approccio
etico e sostenibile alla cucina**

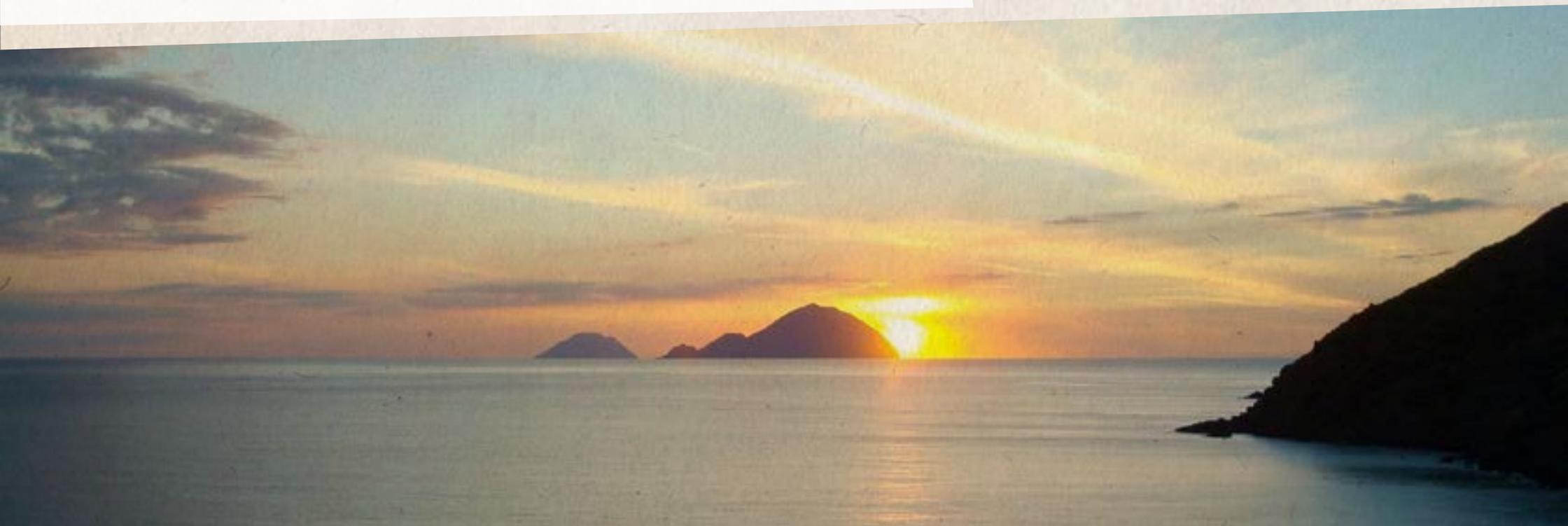
partendo dalla produzione e dall'uso consapevole
delle materie prime, passando per il lavoro
di produttori e agricoltori fino al riciclo
e al riutilizzo degli scarti.

www.care-s.it





DUE TERRITORI AGLI "ESTREMI" D'ITALIA





Dopo due edizioni invernali tra le Dolomiti, punto di nascita e di partenza di CARE's, le possibilità di scelta di una località italiana in cui organizzare un'edizione estiva era davvero ampia.

La sfida più interessante era trovare **un luogo che mantenesse un certo legame con le Dolomiti**, perché è stato questo **il punto di partenza** ed è **da qui, dall'Italia, che CARE's continuerà a diffondere quelle attenzioni, quelle "cure" di respiro internazionale verso ambiente e sostenibilità.**

Questo luogo "vicino" è stato trovato a oltre 1.000 km di distanza in linea d'aria, a **Salina**.



L'isola delle Eolie deve il suo nome a un laghetto nel comune di S. Marina di Salina dal quale si estraeva il sale, materia prima preziosa sia per la preparazione che per la conservazione di cibi, e tra le isole dell'arcipelago è la più fertile e ricca d'acqua. Un'isola formata da 6 vulcani spenti, due dei quali determinano la sua forma "a due gobbe" che in passato le hanno conferito il soprannome di **Isola Gemella** (dal greco ΔΙΔΥΜΗ, DIDŸMĒ).



Un mix inusuale tra mare e montagne di rara bellezza.



LE DOLOMITI E L'ISOLA DI SALINA: COSÌ DIVERSE, COSÌ SIMILI

- Le Dolomiti e l'arcipelago delle isole Eolie sono **patrimonio UNESCO**
- Possiedono **Parchi e Riserve Naturali** a tutela del paesaggio (9 nelle Dolomiti e la **Riserva delle Montagne delle Felci** a Salina)
- I 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, ecc
- Il **turismo** è una risorsa fondamentale, promossa tramite politiche ambientali ed economiche mirate
- **Promuovono il paesaggio in modalità crossmediale**, ad esempio con incentivi alle produzioni cinematografiche. Sull'isola sono state girate alcune scene de **Il postino** con Massimo Troisi, mentre tra le Dolomiti hanno trovato spazio i set di **L'ultimo imperatore** di Bernardo Bertolucci, **Cliffhanger** con Sylvester Stallone, **The Italian job** e della serie **Un passo dal cielo** con Terence Hill, solo per citarne alcuni.

LA NOSTRA ISOLA GEMELLA





Le caratteristiche in comune sono motivi tangibili per farci sentire più vicini all'isola e chiamarla anche noi, con memoria ellenica, la nostra "isola gemella". In fondo **anche le Dolomiti possono considerarsi un'isola** se guardate nella prospettiva di un turista in vacanza che scopre queste montagne come **"un'oasi di tranquillità e serenità in cui trovare rifugio da un mondo o ambiente agitato, da una situazione incerta e tormentata"**.

La **cura del territorio, della natura, della cultura in tutte le sue forme**

che gli Ethical Chef Days promuovono sono **attenzioni particolari che le politiche di tutela ambientale e quindi anche il turismo di entrambi i due territori hanno a cuore** non per un fine chiuso in se stesso, ma **per promuovere uno sviluppo socio-economico** che vada dal locale al nazionale, fino al globale.

Uno sviluppo reso possibile da un'**etica "contagiosa"** capace di innescare comportamenti virtuosi in grado di cambiare in meglio i comportamenti quotidiani.

QUANDO I VINCOLI DIVENTANO VANTAGGI



Le Dolomiti e Salina sono ritratti spesso come territori "isolati", un po' fuori dai punti nevralgici del potere e dei grandi eventi che possono esserci in una grande città. **Entrambi i territori hanno** però **saputo trasformare i propri limiti geografici, morfologici, demografici in vantaggi** che agli occhi dell'Italia e del mondo li hanno reso unici.

Grazie alla tutela dei suoi paesaggi, le **Dolomiti** sono diventate una **meta turistica** internazionale in tutte le stagioni e l'**Alto Adige** si è distinto per le sue **eccellenze alimentari** (frutticoltura in primis), **enologiche** (vini bianchi pluripremiati), **industriali e artigianali** (legno).

La conformazione vulcanica di **Salina** rende i suoi terreni particolarmente adatti per la coltivazione di uve pregiate, da cui si ricava la **Malvasia** delle Lipari, e di **capperi** presidio slow food esportato in tutto il mondo. Il **turismo** derivante da una sapiente tutela paesaggistica è stato magistralmente gestito e rafforzato dando qui sede ad esempio - dal 2007 - al **SalinaDocFest**, festival internazionale del documentario narrativo.

CARE'S SUMMER EDITION 2017



160 persone tra **professionisti del settore ristorativo, piccole e grandi aziende, giornalisti e 15 chef da tutto il mondo**, con una predominanza dalla Sicilia, si riuniranno a **Salina dal 21 al 24 maggio** per la **prima edizione estiva di CARE's - The ethical Chef Days**.

Il **ricco programma** prevede, come nelle scorse edizioni, una serie di incontri, dibattiti, masterclass, attività sportive e culturali nonché pranzi e cene realizzate da giovani promesse e chef stellati. Il tutto incorniciato dai magnifici paesaggi dell'isola del sale e dalle architetture naturali e non di Malfa, Pollara e Santa Maria di Salina.



5 LOCATIONS

15 CHEF INTERNAZIONALI

**100 POSTI DISPONIBILI
30 GIORNALISTI**

4 GIORNATE

I PARTNER



A tropical resort scene featuring several tall palm trees in the foreground and middle ground. A well-maintained lawn with lounge chairs is visible. In the background, there is a multi-story building with light-colored walls and a yellow section. The sky is clear and blue, and a hillside is visible in the distance.

HOTEL SIGNUM

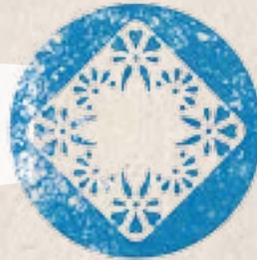
Un boutique hotel in cui charme e natura trovano una loro perfetta alchimia.

Un luogo dove tra il blu intenso del cielo e l'azzurro infinito del mare tradizione e innovazione rivivono anche nella cucina della giovane chef Martina Caruso. La cucina della vincitrice del Young Ethical Chef Award 2016, assegnato durante l'edizione zero di CARE's in Alta Badia, conquista per la continua ricerca di relazione col territorio, fonte d'ispirazione d'indimenticabili esperienze gustative.

www.hotelsignum.it



SIGNUM



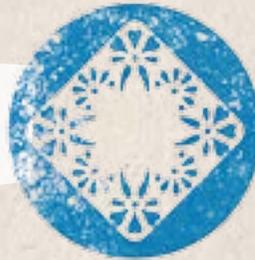
A wide-angle photograph of a resort terrace. In the foreground, two wooden lounge chairs with white cushions are positioned on a light-colored concrete surface. A small, round, metallic object and a small, dark, circular object are scattered on the ground. The terrace overlooks a lush green vineyard that stretches towards the ocean. The sky is a clear, vibrant blue with scattered white clouds. The overall atmosphere is serene and tropical.

CAPOFARO MALVASIA & RESORT

Hotel di charme, ristorante e tenuta vinicola di sola Malvasia concentrati in un unico affascinante luogo. Un habitat senza tempo, a diretto contatto con tutta la forza e la coinvolgente bellezza dell'isola di Salina, nato dall'amore per la vite e il mare della famiglia Tasca d'Almerita, icona della viticoltura siciliana di qualità. A raccontare la storia di un territorio e l'anima di una famiglia contribuiscono i piatti firmati da Ludovico De Vivo, chef di nuova generazione a suo agio nelle cucine stellate internazionali come nei mercati popolari di Palermo.

www.capofaro.it

CAPOFARO
MALVASIA & RESORT



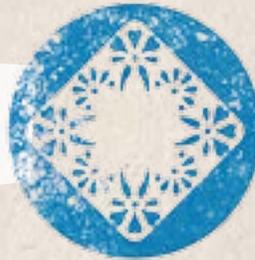
A large infinity pool with clear blue water, overlooking the ocean. A palm tree is visible in the foreground on the right side. The sky is clear and blue. The pool's edge is white, and the water transitions into the ocean. The text "HOTEL RAVESI" is overlaid on a white banner in the middle-left of the image.

HOTEL RAVESI

Soggiornare all'Hotel Ravesi significa visitare un pezzo significativo della storia dell'isola di Salina. L'albergo infatti è il frutto del fedele restauro di un antico borgo di proprietà della famiglia Ravesi, il cui nucleo centrale risale al XIX secolo. L'atmosfera diventa ancor più affascinante quando dalla piscina si volge lo sguardo all'orizzonte per ammirare la Valle dei Giovi, un terrazzo collinare che si affaccia sui due giganti di lava emersi dal mare, Panarea e Stromboli.

www.hotelravesi.it

HR
HOTEL
RAVESI
SALINA



SERVIZI A 360°



Gli ospiti di CARE's saranno assistiti ancor prima dell'inizio della manifestazione in maniera completa e personalizzata.

- Servizio di prenotazione alberghi, transfer e attività a disposizione prima e durante la manifestazione
- Pernottamento in strutture d'eccellenza con prima colazione inclusa
- Pacchetti personalizzati comprendenti pernottamenti, pranzi, cene e attività
- All'arrivo transfer dall'aeroporto di Catania al porto di Milazzo, aliscafo per Salina e transfer all'hotel
- Alla partenza transfer dall'hotel al porto di Salina, aliscafo per Milazzo e transfer all'aeroporto di Catania



PROGRAMMA



SALINA





PROGRAMMA

(aggiornato a febbraio 2017)

DOMENICA 21 MAGGIO 2017

MATTINA

- arrivi a Catania Fontanarossa
- transfer al porto di Milazzo
- aliscafo per Salina
- transfer in hotel

POMERIGGIO

- arrivi a Catania Fontanarossa
- transfer al porto di Milazzo
- aliscafo per Salina
- transfer in hotel

20.00 | WELCOME DINNER

CAPOFARO MALVASIA & RESORT, MALFA

Benvenuto con una cena siciliana d'eccellenza presso la tenuta Capofaro.

Intrattenimento musicale.

PROGRAMMA

LUNEDÌ 22 MAGGIO 2017

07.00 - 09.30 | ESCURSIONE DI PESCA CON RETI

MARE (max 10 partecipanti)

Escursione su piccolo peschereccio con reti.

9.30 - 11.30 | ESCURSIONE ALLA RISERVA NATURALE

RISERVA NATURALE "LE MONTAGNE DELLE FELCI" (max 12 partecipanti)

Escursione guidata alla riserva naturale di oltre 1000 ettari delle montagne delle Felci.

9.30 - 11.30 | ESCURSIONE FORAGING

VALLONE D'OGLIASTRO (max 25 partecipanti)

Escursione a piedi guidata attraverso gli habitat delle autoctone api nere di Salina, tra i famosi cespugli di capperi di Salina (presidio Slow Food), ulivi centenari, erbe aromatiche selvatiche e pomodori delle Eolie.

13.00 - 15.00 | SHOWCOOKING & LUNCH

HOTEL RAVESI, MALFA (max 25 partecipanti)

Uno chef CARE's prepara un piccolo menu affiancato da un sommelier che abbina i vini attraverso un percorso di degustazione guidata per un'esperienza enogastronomica completa.

13.00 | LUNCH

LOCATION VARIE SULL'ISOLA

ATTIVITÀ EXTRA SU RICHIESTA (max 20 partecipanti)

14.00 - 01.30 | ESCURSIONE SUL VULCANO DI STROMBOLI

ISOLA DI STROMBOLI

15.30 - 17.30 | COOKING MASTERCLASS CON SOMMELIER

HOTEL RAVESI, MALFA (max 25 partecipanti)

Uno chef CARE's prepara un piccolo menu affiancato da un sommelier che abbina i vini attraverso un percorso di degustazione guidata per un'esperienza enogastronomica completa.

15.30 - 17.30 | ESCURSIONE IN BARCA

MARE (max 25 partecipanti)

Giro dell'isola di Salina per esplorare baie raggiungibili solo via mare.

17.30 - 18.30 | VISITA ALLE CASE EOLIANE

Architettura eoliana. (max 25 partecipanti)

*A SEGUIRE***18.30 - 19.30 | APERITIVO AL TRAMONTO**

POLLARA (max 25 partecipanti)

Suggestivo aperitivo al tramonto sulle rocce di Pollara.

20.00 | CARE's DINNER @SIGNUM

HOTEL SIGNUM

Martina Caruso e 6 chef CARE's preparano una cena in un contesto elegante e curato.

20.00 | CARE's DINNER @CAPOFARO

CAPOFARO MALVASIA & RESORT

Ludovico De Vivo e 6 chef CARE's preparano una cena in un contesto elegante e curato.

PROGRAMMA

MARTEDÌ 23 MAGGIO 2017

9.30 - 11.00 | CARE's TALK

TERRA: identità del cibo e consumo responsabile

PALAZZO MARCHETTI, MALFA

Incontro e dibattito con ospiti internazionali.

11.00 - 13.00 | CARE's TALK

MARE: la gestione sostenibile delle risorse marine

PALAZZO MARCHETTI, MALFA

Incontro e dibattito con ospiti internazionali

13.00 - 15.00 | SHOWCOOKING & LUNCH

HOTEL RAVESI, MALFA (max 25 partecipanti)

13.00 | LUNCH

PALAZZO MARCHETTI, MALFA

14.30 - 16.30 | CARE's TALK

PALAZZO MARCHETTI, MALFA

Incontro e dibattito con ospiti internazionali

ATTIVITÀ EXTRA SU RICHIESTA (max 20 partecipanti)

14.00 - 01.30 | ESCURSIONE SUL VULCANO DI STROMBOLI

ISOLA DI STROMBOLI

PROGRAMMA

17:00 - 19:00 | COOKING MASTERCLASS CON SOMMELIER

HOTEL RAVESI, MALFA (max 25 partecipanti)

17.30 - 18.30 | VISITA ALLE CASE EOLIANE

Architettura Eoliana. (max 25 persone)

18.30 - 19.30 | APERITIVO AL TRAMONTO

POLLARA (max 25 partecipanti)

Suggestivo aperitivo al tramonto sulle rocce di Pollara.

20.00 | CARE's DINNER @SIGNUM

HOTEL SIGNUM

Martina Caruso e 6 chef CARE's preparano una cena in un contesto elegante e curato.

20.00 | CARE's DINNER @CAPOFARO

CAPOFARO MALVASIA & RESORT

Ludovico De Vivo e 6 chef CARE's preparano una cena in un contesto elegante e curato.

MERCOLEDÌ 24 MAGGIO 2017

7:00 - 9:30 | ESCURSIONE DI PESCA CON RETI

MARE (max 10 partecipanti)

Escursione su piccolo peschereccio con reti.

9.30 - 11.30 | ESCURSIONE ALLA RISERVA NATURALE

RISERVA NATURALE "LE MONTAGNE DELLE FELCI" (max 12 partecipanti)

Escursione guidata alla riserva naturale di oltre 1000 ettari delle montagne delle Felci.

9.30 - 11.30 | ESCURSIONE FORAGING

VALLONE D'OGLIASTRO (max 25 partecipanti)

Escursione a piedi guidata attraverso gli habitat delle autoctone api nere di Salina, tra i famosi cespugli di capperi di Salina (presidio Slow Food), ulivi centenari, erbe aromatiche selvatiche e pomodori delle Eolie.

13.00 - 15.00 | SHOWCOOKING & LUNCH

HOTEL RAVESI, MALFA (max 25 partecipanti)

Uno chef CARE's prepara un piccolo menu affiancato da un sommelier che abbina i vini attraverso un percorso di degustazione guidata per un'esperienza enogastronomica completa.

13.00 | LUNCH

LOCATION VARIE SULL'ISOLA

15.30 - 17.30 | COOKING MASTERCLASS CON SOMMELIER

HOTEL RAVESI, MALFA (max 25 partecipanti)

Uno chef CARE's prepara un piccolo menu affiancato da un sommelier che abbina i vini attraverso un percorso di degustazione guidata per un'esperienza enogastronomica completa.

15.30 - 17.30 | ESCURSIONE IN BARCA

MARE (max 25 partecipanti)

Giro dell'isola di Salina per esplorare baie raggiungibili solo via mare.

17.30 - 18.30 | VISITA ALLE CASE EOLIANE

Architettura eoliana. (max 25 partecipanti)

A SEGUIRE

18.30 - 19.30 | APERITIVO AL TRAMONTO

POLLARA (max 25 partecipanti)

Suggestivo aperitivo al tramonto sulle rocce di Pollara.

20.00 | CARE's FINAL DINNER AND PARTY

HOTEL SIGNUM

Cena conclusiva per salutare gli ospiti CARE's nei giardini dell'Hotel Signum, a cura di Martina Caruso e 12 chef CARE's.

Intrattenimento musicale.

Il programma può essere soggetto a modifiche.

Le partecipazione alle attività è consentita previa prenotazione a info@mo-food.it e fino ad esaurimento posti.

PROGRAMMA

GIOVEDÌ 25 MAGGIO 2017

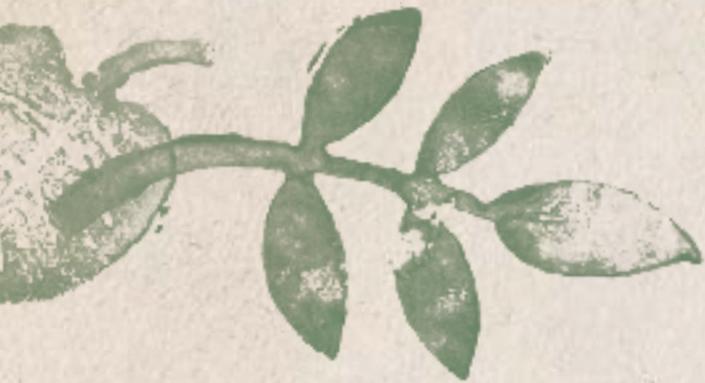
MATTINA

- transfer al porto di Salina
- aliscafo per Salina
- transfer a Catania Fontanarossa

POMERIGGIO

- transfer al porto di Salina
- aliscafo per Salina
- transfer a Catania Fontanarossa

PROGRAMMA



Our partners:



SIGNUM

CAPOFARO
MALVASIA & RESORT

HR
HOTEL
RAVESI
SALINA



www.care-s.it

See you in Salina

