



The ethical Chef Days



Programma

29 febbraio - 3 marzo 2024

Brunico



Audi



KETTMEIR

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895



Marlene®

Miele

MONOGRANO
FELICETTI



NEOM

STONE ISLAND

ACADÈMIA.TV



BWT
BEST WATER TECHNOLOGY

Krombacher

MORETTI
FORNI
The SmartBaking Company®



PERSONALITY
THOMASETH
% CLOTHING

YAKINIKU



The ethical Chef Days

Dopo esserci allontanati da Brunico e dalle Dolomiti, **CARE's torna a "casa"**. Torna, più carico che mai di idee, personalità e iniziative rivolte ad un futuro sempre più sostenibile. Da qui, **CARE's Back to the Future**.

Atelier Moessmer Norbert Niederkofler, premiato dalla **Guida Michelin 2024 con tre stelle "rosse" e quella verde per la sostenibilità**, vi accoglierà per farvi vivere un'esperienza unica al passo con i tempi e le stagioni.

L'evento vedrà coinvolte le Smart Cities e come queste possono essere modello efficiente dei nostri obiettivi di sostenibilità. Attraverso nuovi riconoscimenti di sostenibilità e la partnership con **NEOM** ci impegniamo ad essere artefici di un futuro sempre più green e di allargare al mondo la nostra filosofia etica.

Ogni ospite avrà la possibilità di **vivere un'esperienza unica all'Atelier Moessmer Norbert Niederkofler**.

Gli **ospiti verranno suddivisi** anticipatamente **in diversi gruppi (A, B o C)** e gli verrà comunicato che serata sarà a loro riservata.

Programma

Edizione 2024



The ethical Chef Days

GIOVEDÌ 29 FEBBRAIO 2024

14:00 | Arrivo a Brunico e sistemazione negli hotel

SERA

GRUPPO A

18:30 | Transfer per Atelier Moessmer Norbert Niederkofler

19:00 - 22:30 | ATELIER MOESSMER NORBERT NIEDERKOFLER

EXCELLENCES OF CHANGE DINNER

"Elevating Cuisine, Preserving the Environment, Embracing the Future"

Norbert Niederkofler & Mauro Siega , Atelier Moessmer Norbert Niederkofler ****, Brunico (Italia)

Rodolfo Guzman, Boragó, Vitacura (Chile)

Jessica Rosval, Al Gatto Verde, Modena (Italia)

22:30 | Transfer per rientro in hotel

GRUPPO B e C

18:30 | Transfer per ristorante Weißes Lamm

19:00 - 22:15 | WEISSES LAMM

CENA TRADIZIONALE SUDTIROLESE

22:30 | Transfer per rientro in hotel

Programma

Edizione 2024



The ethical Chef Days

VENERDÌ 1 MARZO 2024

MATTINA

» *Opzione 1:*

08:30 | *Transfer per impianti sciistici*

9:00 | PLAN DE CORONES

SCIA CON UN CAMPIONE

Mattia Casse, atleta olimpico italiano, ti aspetta per conquistare le piste del Kronplatz e vivere la tua personale giornata di trionfi!

12:00 | *Discesa a Brunico e pit stop in hotel*

13:15 | *Transfer per Atelier Moessmer Norbert Niederkofler*



» *Opzione 2:*

09:15 | *Transfer per Atelier Moesmer Norbert Niederkofler*

09:30 – 13:00 | ATELIER MOESSMER NORBERT NIEDERKOFLER MASTERCLASS CULINARIE

Oltre a raccontare l'eccellenza e l'impegno dei nostri partner l'idea è quella di dare la possibilità ai nostri ospiti di vedere e toccare con mano come un prodotto di qualità possa essere valorizzato al meglio. Per l'occasione alcuni giovani chef di CARE's prepareranno un piatto ad hoc.

13:30 – 15:15 | ATELIER MOESSMER NORBERT NIEDERKOFLER

BBQ LUNCH

Federico Rovacchi, Baita Piè Tofana, Cortina (Italia)

David Senfter, Hebbo, Dobbiaco (Italia)

Matthias Kirchler, Lunar 1964, Cadipietra (Italia)

Tamara Rigo, Gucci Osteria*, Los Angeles (USA)

VENERDÌ 1 MARZO 2024

POMERIGGIO



» Opzione 1:

15:20 | Transfer per zona automotive

15:30 | BRUNICO

SCOPRI LE ECCELLENZE DELL'AUTOMOTIVE ALTOATESINO

Tour tra le migliori aziende locali nel settore automobilistico.

17:30 | Transfer per rientro in hotel

» Opzione 2:

15:30

TEMPO LIBERO

SERA

GRUPPO B

18:30 | Transfer per Atelier Moessmer Norbert Niederkofler

19:00 - 22:30 | ATELIER MOESSMER NORBERT NIEDERKOFLER

EXCELLENCES OF CHANGE DINNER

"Elevating Cuisine, Preserving the Environment, Embracing the Future"

Norbert Niederkofler & Mauro Siega, Atelier Moessmer Norbert Niederkofler ****, Brunico (Italia)

Nicolai Nørregaard & Kyumin Hahn, Kadeau***, Copenhagen (Danimarca)

José Avilez, Belcanto**, Lisbona (Portogallo)

22:30 | Transfer per rientro in hotel

GRUPPO A e C

18:30 | Transfer per ristorante Saalerwirt

19:00 - 22:15 | SAALERWIRT

CENA TRADIZIONALE SUDTIROLESE

22:30 | Transfer per rientro in hotel

Programma

Edizione 2024



The ethical Chef Days

SABATO 2 MARZO 2024

MATTINA

08:30 | Colazione in hotel

09:00 | Transfer per impianti sciistici

09:30 | Risalita per Plan de Corones



10:00 – 13:30 | ALPINN FOOD SPACE AND RESTAURANT

CARE'S TALK

“CARE'S: END AND BEGINNING OF AN ERA”

- Chefs Table: il passato di CARE's
- Il futuro di CARE's: NEOM e nuovi orizzonti

13:30 – 16:00 | ALPINN FOOD SPACE AND RESTAURANT

LUNCH “ALPINN MEETS THE FUTURE”

Fabio Curreli, AlpiNN Food Space and Restaurant, Plan de Corones (Italia)

Darren Teoh, Dewakan**, Kuala Lumpur (Malesia)

Prateek Sadhu, Naar, VPO Darwa (India)

Francesco Gabriele, Il Corso, Bolzano (Italia)

Mohammad Al-Hanahi, Chef Neom

Bader Alshaik, Chef Neom

Diego Crosara, Marchesi 1824, Milano (Italia)

ALPINN FOOD SPACE AND RESTAURANT

PREMIAZIONI CARE'S AWARDS

- Social Responsibility Award 2024 by Marchesi 1824
- Young Ethical Chef Award 2024 with Monograno Felicetti

Programma

Edizione 2024



The ethical Chef Days

SABATO 2 MARZO 2024

POMERIGGIO



» Opzione 1:

16:00-17:00 | PLAN DE CORONES

VISITA AL MUSEO LUMEN O MMM CORONES

Discesa da Plan de Corones **alle ore 17:00**

17:30 | *Transfer per rientro in hotel*

» Opzione 2:

Discesa da Plan de Corones **alle ore 16:00**

16:30 | *Transfer per rientro in hotel*

16:30-17:30

TEMPO LIBERO

SERA

GRUPPO C

18:30 | *Transfer per Atelier Moessmer Norbert Niederkofler*

19:00 - 22:30 | ATELIER MOESSMER NORBERT NIEDERKOFLER

EXCELLENCES OF CHANGE DINNER

"Elevating Cuisine, Preserving the Environment, Embracing the Future"

Norbert Niederkofler & Mauro Siega, Atelier Moessmer Norbert Niederkofler ****, Burnico (Italia)

Ana Roš, Hiša Franko****, Kobarid (Slovenia)

Alejandro Chamorro, Nuema, Quito (Ecuador)

22:30 | *Transfer per After Party o per rientro in hotel*

Programma

Edizione 2024



The ethical Chef Days

SABATO 2 MARZO 2024

GRUPPO A e B

19:00 | *Transfer per ristorante B.Local*

19:30 – 22:30 | B.LOCAL

HOMAGE TO COOK THE MOUNTAIN

Thomas Gantioler, B.local, Brunico (Italia)

Alfio Ghezzi, Senso Alfio Ghezzi Mart*, Rovereto (Italia)

Giancarlo Morelli, Pomiroeu, Seregno (Italia)

Josean Alija, Nerua Guggenheim Bilbao*, Bilbao (Spagna)

Lorenzo Lunghi, Ristorante Torre, Milan (Italia)

Michele Talarico, Kosmo Taste the Mountain, Livigno (Italia)

23:00 | *Transfer per After Party o per rientro in hotel*

PROGRAMMA CONDIVISO:



23:00 – 02:00 | WAINK'S - RESTAURANT & LOUNGE BAR

AFTER PARTY

23:30 – 02:30 | *Transfer per rientro in hotel*

Programma

Edizione 2024



The ethical Chef Days

DOMENICA 3 MARZO 2024

MATTINA

08:30 | Colazione in hotel e primi check-out



09:00 | Transfer per impianti sciistici

9:30 | PLAN DE CORONES
SKIING ACTIVITY

12:30 | ALPINN FOOD SPACE AND RESTAURANT
LIGHT LUNCH

14:00 | Transfer per rientro in hotel

15:00 | Partenze