



The ethical Chef Days

DOMENICA 17 GENNAIO

WELCOME DINNER – HOTEL ROSA ALPINA

WELCOME IN THE DOLOMITES

ALEX EGGER – Sporthotel Panorama - Corvara
CHRIS OBERHAMMER - Tilia Restaurant & Lounge - Dobbiaco
ALESSANDRO FAVRIN – Rosa Petra Cortina
FABRIZIO DE NARDI – Hotel Sassongher Corvara
ANDREA IRSARA –La Stua dla Ladina - Hotel Grandander Pedraces
GASPARRI RICCARDO El Brite - Cortina
ENRICO VESPANI Rifugio Col Alto - Corvara
RISTORANTE ST. HUBERTUS Hotel Rosa Alpina San Cassiano
MIKRO MAIR Ristorante Sichelburg Falzes

LUNEDI' 18 GENNAIO

9:30 – 14:30 SKIING MASTERCLASS WITH GUIDE – PRANZO RIFUGIO JIMMY

10:00 – 12:00 CHEFS ROUND TABLE – CASA DELLA CULTURA, LA VILLA - chefs and press only

12:00 – 14:00 COOKING MASTERCLASS – CASTEL COLZ

VLADIMIR MUKHIN
Sommelier Hubert Kastelunger, AIS Alto Adige

**12:30 PRANZO NEL RIFUGIO – *From father to son*
RIFUGIO JIMMY**

JIMMY SCHROTT – Rifugio Jimmy
FILIPPO LA MANTIA – Filippo La Mantia, Oste e Cuoco – Milano



The ethical Chef Days

15:00 – 17:00 COOKING MASTERCLASS – CASTEL COLZ

GIANCARLO MORELLI - Ristorante Pomiroeu - Seregno
Sommelier Hubert Kastelunger , AIS Alto Adige

16:30 PARTENZA FUNIVIA PASSO FALZAREGO - APERITIVO, CENA E PERNOTTAMENTO – RIFUGIO LAGAZUOI

GRAZIANO PREST – Ristorante Tivoli - Cortina
TORSTEN VILDGAARD – STUDIO, Copenhagen, Danimarca
NORBERT NIEDERKOFER – St Hubertus – San Cassiano
RODOLFO GUZMAN – Borago – Santiago, Cile
DAVIDE SCABIN – Combal.zero – Rivoli (TO)
SVEN ELVERFELD – Aqua – Wolfsburg, Germania

17:00 – 18:00 CHEF'S TALK – CASA DELLA CULTURA, LA VILLA: Italy meets Asia

LUCA FANTIN – Bulgari Hotel – Tokyo - Giappone
YOJI TOKUYOSHI – Tokuyoshi - Milano
PINO LAVARRA – Tosca, Ritz Carlton – Hong Kong
DANNY BOWIEN – Mission Chinese, San Francisco e New York, USA
VLADIMIR MUKHIN – White Rabbit – Mosca, Russia

20:00 CARE'S DINNER - CASTEL COLZ

LUCA FANTIN – Bulgari Hotel – Tokyo - Giappone
PINO LAVARRA – Tosca, Ritz Carlton – Hong Kong
GIANCARLO MORELLI – Pomireu – Seregno
ARMAND ARNAL – La Chassagnette – Arles, Francia
PINO CUTTAIA - La Madia – Licata (AG)
SCOT KIRTON – La Colombe – Cape Town, Sud Africa

20:00 CARE'S DINNER – HOTEL SASSONGHER

YOJI TOKUYOSHI – Tokuyoshi - Milano
CLAUDIO SADLER – Sadler - Milano
RAFA COSTA E SILVA – Lasai – Rio de Janeiro, Brasile
TOMAZ KAVCIC – Pri Lojzetu – Vipavska, Slovenia
SASU LAUKKONEN – Chef & Sommelier – Helsinki, Finlandia
ANTHONY GENOVESE – Il Pagliaccio, Roma

23:00 CARE'S AFTER DINNER PARTY – HOTEL SASSONGHER



The ethical Chef Days

MARTEDI' 19 GENNAIO

6:30 DEPARTURE FROM HOTEL - BREAKFAST AT SUNRISE – RIFUGIO LAGAZUOI

GRAZIANO PREST – ristorante Tivoli - Cortina
ANDREA TORTORA – St. Hubertus – San Cassiano
DIEGO CROSARA – Chef Pâtissier Agrimontana

9:30 – 14:30 SKIING MASTERCLASS WITH GUIDE – LUNCH RIFUGIO COL ALTO

10:00 - 12:00 PRESS ROUND TABLE - CASA DELLA CULTURA, LA VILLA, CHEF'S AND PRESS ONLY

12:00 – 14:00 COOKING MASTERCLASS - CASTEL COLZ

NORBERT NIEDERKOFER – St. Hubertus – San Cassiano
Sommelier Giuseppe Vaccarini, S. Pellegrino, tbc

12:30 PRANZO NEL RIFUGIO – *From father to son* - RIFUGIO COL ALTO

ENRICO VESPANI - Rifugio Col Alto
NORBERT NIEDERKOFER – St. Hubertus – San Cassiano

15:00 – 17:00 COOKING MASTERCLASS - CASTEL COLZ

ANTHONY GENOVESE – Il Pagliaccio – Roma
Sommelier, Giuseppe Vaccarini, S. Pellegrino, tbc

17:00 – 18:00 CHEF'S TALK: *Vita da giovane chef* – CASA DELLA CULTURA, LA VILLA

NIKO ROMITO – Reale – Castel di Sangro (AQ)
MICHEL BRAS – Bras – Laguiole, Francia
MARK MORIARTY - San Pellegrino Young Chef of the Year 2015– Dublino, Irlanda
PAOLO GRIFFA - San Pellegrino Young Chef of the Year 2015 Italia - Torino
LEONARDO PEREIRA – Lisbona, Portogallo (Ex Noma e ex Areias do Seixo)
JAMES LOWE – Lyle's – Londra, Gran Bretagna



The ethical Chef Days

ETHICAL GALA – ROSA ALPINA

Aperitivi:

PEDRO MIGUEL SCHIAFFINO – Malabar – Lima, Peru
NORBERT NIEDERKOFER – St. Hubertus – San Cassiano
RODOLFO GUZMAN – Borago – Santiago, Cile
DAVIDE SCABIN – Combal.zero – Rivoli (TO)
LUCA FANTIN – Bulgari Hotel – Tokyo - Giappone

Piatti serviti:

SVEN ELVERFELD – Aqua – Wolfsburg, Germania
NIKO ROMITO – Reale – Castel di Sangro (AQ)
DANNY BOWIEN – Mission Chinese, San Francisco e New York, USA
MASSIMO BOTTURA – Osteria Francescana - Modena
ANA ROS – Hisa Franko – Caporetto, Slovenia

23:00 CARE'S AFTER DINNER PARTY – HUG'S BAR, SAN CASSIANO

MERCOLEDI' 20 GENNAIO

9:30 – 14:30 SKIING MASTERCLASS WITH GUIDE – LUNCH RIFUGIO BIOCH

12:30 -14:30 COOKING MASTERCLASS WITH SOMMELIER

ANA ROS – Hisa Franko – Caporetto, Slovenia
Christine Mayr – Sommeliere, presidente AIS Alto Adige

12:30 PRANZO NEL RIFUGIO – *From father to son* - RIFUGIO BIOCK

MARKUS VALENTIN – Rifugio Biock
CLAUDIO SADLER – Sadler, Milano

15:00 – 17:00 COOKING MASTERCLASS WITH SOMMELIER

PEDRO MIGUEL SCHIAFFINO – Malabar – Lima, Peru
Christine Mayr – Sommeliere, presidente AIS Alto Adige



The ethical Chef Days

17:00 – 18:00 CHEF'S TALK: *Foraging, stagionalità, riutilizzo: il vero significato* – CASA DELLA CULTURA, LA VILLA

RODOLFO GUZMAN – Borago – Santiago, Cile

MICHEL BRAS – Bras – Laguiole, Francia

TORSTEN VILDGAARD – STUDIO, Copenhagen, Danimarca

ANA ROS – Hisa Franko – Caporetto, Slovenia

SASU LAUKKONEN – Chef & Sommelier – Helsinki, Finlandia

NORIS CUNACCIA – Primitivizia, Spiazzo (TN)

19:00 YOUNG CHEFS DINNER - MORITZINO

EUGENIO BOER – Essenza - Milano

RAFA COSTA E SILVA – Lasai – Rio de Janeiro, Brasile

JAMES LOWE – Lyle's – Londra, Gran Bretagna

SCOT KIRTON – La Colombe – Cape Town, Sud Africa

LEONARDO PEREIRA – Lisbona, Portogallo (Ex Noma e ex Areias do Seixo)

ARMAND ARNAL – La Chassagnette – Arles, Francia

VLADIMIR MUKHIN – White Rabbit – Mosca, Russia

GIANCARLO MORELLI – Pomireu - Seregno (MB)

MARK MORIARTY - San Pellegrino Young Chef of the Year 2015– Dublino, Irlanda

PAOLO GRIFFA - San Pellegrino Young Chef of the Year 2015 Italia – Torino

BUFFET PICCOLA PASTICCERIA A CURA DI DIEGO CROSARA, chef patissier di Agrimontana

23:00 CARE'S AFTER DINNER PARTY - HOTEL COL ALTO

eventuali integrazioni e aggiornamenti saranno consultabili direttamente sul sito www.care-s.it