



fair & local cooking day
Sabato, 27 settembre 2014
dalle ore 11.30 alle ore 18.00
Museo provinciale degli usi e costumi Teodone/Brunico

Fair & local cooking day: dieci cuochi stellati altoatesini fonderanno i sapori dei prodotti equi e solidali provenienti dal Sud del Mondo con prodotti pregiati dell'agricoltura locale, creando piatti prelibati . Un banchetto equo e solidale in un ambiente unico, quello del Museo degli usi e costumi a Teodone/Brunico.

Sabato, 27 settembre 2014 presso il Museo degli usi e costumi a Teodone/Brunico è in programma l'evento gastronomico fair & local cooking day.

Dopo aver fatto tappa per tre anni e con grande successo nella scuola alberghiera Emma Hellenstainer di Bressanone con la fair & local cooking night, quest'anno ci siamo trasferiti al Museo etnografico di Teodone, creando un'evento gemello, il fair & local cooking day.

È lì che a partire dalle ore 11.30 dieci chef altoatesini serviranno un ricco menu di prelibatezze utilizzando esclusivamente prodotti di alta qualità provenienti dall'agricoltura locale nonché del commercio equo e solidale.

L'evento fair & local cooking night di Bressanone rimane confermato. La prossima edizione è stata fissata per primavera 2015.

Il fair & local cooking day è organizzato dalle Botteghe del Mondo dell' Alto Adige in collaborazione con la Scuola alberghiera di Brunico, il Museo provinciale degli usi e costumi di Teodone/Brunico e dai ristoranti Fair Cooking.

Il tema di quest'anno è ovvio: **Cucina signorile e cibo contadino!**

Si tratta di un'esibizione culinaria particolare: Il tema è tratto dal luogo stesso. A Teodone gli ospiti intraprenderanno un viaggio attraverso epoche e culture che nei secoli hanno caratterizzato e segnato questa terra. L'antico e

straordinario ricettario di cui dispone Teodone ci insegna che fin dai tempi lontani si abbia saputo sfruttare al meglio i rapporti commerciali con terre esotiche. *“Questa arricchente collaborazione tra museo e “ Botteghe del Mondo” Scuola provinciale alberghiera, cuoche e cuochi contribuisce ad attirare lo sguardo sull’ampia collezione del museo dedicata alla cultura popolare e del cibo, collocando il progetto in un produttivo contesto storico-culturale,”* sottolinea la direttrice dell’Azienda “Musei provinciali” Karin Dalla Torre. Ed è questo anche l’obiettivo perseguito dalle Botteghe del Mondo: Arricchire la nostra cucina con alimenti e spezie da mille e una notte contraddistinti con il marchio del commercio equo solidale.

Le cuoche i cuochi del fair & local cooking day 2014 sono

Anna Matscher del Ristorante „Zum Löwen“ Tesimo

Karl Baumgartner del Ristorante „Schöneck“ Falzes

Egon Heiss del Ristorante Gourmet „ALPES“ - Bad Schörgau Sarentino

Burkhard Bacher del Ristorante „Kleine Flamme“ Vipiteno

Armin Mairhofer del Catering „ hannah&elia“ Bressanone

Stefan Unterkircher del Ristorante „Ritterhof“ Caldaro

Manuel Astuto del Ristorante „Parkhotel Laurin“ Bolzano

e i tre cuochi e insegnanti della Scuola Alberghiera di Brunico

Edith Mayrl Huber, Bernard Aichner e Egon Oberleiter

e vengono aiutati dagli alunni della Scuola alberghiera di Brunico.

“Se osserviamo lo sviluppo dell’industria alimentare siamo sempre più convinti che la collaborazione con il progetto fair & local cooking può insegnare molto ai nostri alunni”, sottolinea il **direttore Sigfried Steinmair**.

Fair Cooking: Il fair trade è una forma economica improntata alla spartizione equa fra Nord e Sud del mondo e all’inseguimento dei severi criteri di salvaguardia dell’ambiente e dell’etica del lavoro (no al lavoro infantile, parità fra uomo e donna, ecc). Fanno parte del sistema la promozione dell’educazione, di condizioni lavorative dignitose e di prezzi equi, la trasparenza nella catena di produzione, il dialogo e il rispetto reciproco. La Provincia Autonoma sostiene anche quest’ anno nell’ ambito della cooperazione allo sviluppo il progetto.

Per il presidente delle Botteghe del Mondo e iniziatore del progetto fair cooking, **Rudi Dalvai**, il concetto **fair & local** si integra perfettamente:

“Agire nel pieno rispetto dell’ambiente e dell’etica significa per noi utilizzare prodotti locali di stagione e di alta qualità e rispettare le regole del commercio equo per i prodotti che vengono importati. Inoltre, una giornata come questa

può dimostrare come i prodotti delle Botteghe del Mondo possano integrarsi benissimo con i prodotti locali tradizionali. Un ulteriore segnale è la certificazione “going green event”, che ci è stata assegnata quest’anno.”

Appuntamento: sabato, 27 settembre dalle ore 11.30 alle ore 18

Luogo: Museo provinciale degli usi e costumi Teodone/Brunico

Iscrizione: via E-Mail: info@faircooking.org, via telefono: 0474 370404

Ingresso: 65 € (menu di 10 portate, bevande incluse)

Informazioni: Il numero dei partecipanti è limitato. L’evento avrà luogo con qualsiasi tempo.

fair & local cooking “going green event”

Quest’anno abbiamo ricevuto la certificazione „going green event“. Per noi un certificato importante, perché rispecchia completamente l’idea che sta dietro il fair & local cooking. Abbiamo installato un servizio navetta gratuito, che porta la gente dalla stazione centrale di Brunico al Museo. Inoltre abbiamo usato solo carta riciclabile, piatti in ceramica e allestito un sistema d’immondizia adeguato all’occasione.

Ulteriori informazioni: www.faircooking.org

Contatto per interviste:

Rudi Dalvai (Botteghe del Mondo), tel. 347 8860688

Karin Dalla Tore (Musei provinciali), tel. 0471 416830

Sigfried Steinmair (Direttore Scuola alberghiera Brunico), tel. 0474 573411

Michaela Kargruber (metaevents Brunico) contatto media e organizzazione, tel. 348 4129415

fair & local cooking day: un’evento con valore aggiunto!

Grazie a

Cassa Raiffeisen di Brunico

Ufficio Affari del gabinetto, Ufficio formazione professionale tedesca, Museo provinciale degli usi e costumi, Comune di Brunico, Comunità Comprensoriale Valle Pusteria, metaevents, Rothoblaas, Caroma Caffè, Altromercato, Senoner, Hotek, Roter Hahn, Harpf Getränke e Batzen Bräu.

I vini serviti al Fair Cooking Day 2014 provengono dai seguenti produttori:

Cantina di Novacella

Cantina della Val Isarco

Erste + Neue, Caldaro

Cantina Sociale di Bolzano

Cantina di Colterenzio, Cornaiano

Cantina Kettmeir, Caldaro