

FAIR COOKING FAIRTRADE GOES GOURMET



Fotografie tratte dal libro "Il Gourmet equo e solidale" esempi di pietanze per le quali sono stati usati prodotti fair trade.

Le **botteghe del mondo** sono un luogo dove si costruisce un altro mercato, dove i produttori del Sud del mondo possono ritrovare la speranza di una vita dignitosa e dove il gesto del consumo si trasforma in una relazione profonda tra popoli e culture.

Il **commercio equo e solidale** è una partnership economica basata sul dialogo, la trasparenza e il rispetto, che mira ad una maggiore equità tra Nord e Sud del mondo attraverso un tipo di commercio internazionale più leale. Ulteriori garanzie per i produttori sono il rispetto per l'ambiente, il divieto del lavoro minorile, il sostegno per le pari opportunità, lo sviluppo di abilità dei produttori per mezzo di una adeguata formazione e condizioni lavorative dignitose; garanzia fondamentale è infine il pagamento di un prezzo equo.

Per dimostrare che i prodotti delle botteghe del mondo non sono solamente equi, ma anche di altissima qualità è nato il progetto "Fair Cooking."

Il progetto Fair Cooking è un progetto di partnership tra i ristoranti gourmet dell'Alto Adige e le botteghe del mondo e vuole essere un ulteriore contributo alla divulgazione dei vantaggi inerenti al commercio equo e solidale.

Le materie prime Fair Trade fanno parte dei tanti prodotti delle botteghe del mondo e vengono utilizzate per la preparazione di pietanze da ristoranti da noi scelti. Utilizzando questi prodotti Fair Trade i ristoranti diventano partner Fair Cooking delle botteghe del mondo e, attraverso materiale pubblicitario creato appositamente,



FAIR
cooking
gourmet food

Bottega
del **MONDO**
Weltladen

www.weltladen.bz.it

Koordinator | coordinatore
Rudi Dalvai
347 8860688
progetti@altromercato.it

diventa possibile promuoversi vicendevolmente. Ulteriore obiettivo di questa partnership è lo sviluppo di nuovi piatti che nascono attraverso l'utilizzo dei prodotti Fair Trade e che andranno ad ampliare ed arricchire le pietanze indicate sui menù dei ristoranti partner.

Questa iniziativa in primo luogo vuole raggiungere il gruppo target dei buongustai e dei consumatori attenti all'alta qualità degli ingredienti. Questa **collaborazione** è pensata per un periodo medio lungo **ed è finalizzata a diventare una partnership duratura nel tempo**. A tal fine è stato creato il logo Fair Cooking che si trova su prospetti ed altri materiali informativi, esposti nei ristoranti partner, nelle botteghe del mondo, enoteche e cantine in Alto Adige e ulteriori posti strategici.

I criteri di selezione dei ristoranti e cuochi come partner Fair Cooking sono la qualità e l'esigenza nella preparazione dei propri piatti, così come la volontà di utilizzare i prodotti Fair Trade.

Ristoranti partner "Fair Cooking" al momento:

- Bolzano - Condito – Via Crispi - Luis Agostini;
- Bolzano - Parkhotel Laurin – Via Laurino – Egon Heiss;
- Chiusa –Jasmin, Ristorante Vitale c/o Hotel Bischofhof - Griesbruck - Martin Obermarzoner;
- Vandoies – Ristorante Tilia - Weisskircherstrasse - Chris Oberhammer;
- Ortisei - Anna Stuben c/o Hotel Gardena – Via Vidalong - Armin Mairhofer;

In futuro si aggiungeranno ulteriori ristoranti.

Parlando con i nostri cuochi gourmet

Armin Mairhofer del ristorante Anna Stuben a Ortisei: „Questa iniziativa rispecchia il mio modo di pensare, dandomi la possibilità di cucinare rimanendo autentico e genuino. Nella mia cucina mi impegno a non perdere il riferimento alla mia terra, utilizzando dunque ingredienti autoctoni in combinazione con i prodotti Fair Trade offerti dalle botteghe del mondo, i quali non sono stati manipolati e sono di alto valore; cresce in questo modo una cucina semplice, puntigliosa e sincera”.

“Il progetto Fair Cooking a me come cuoco apre nuovi orizzonti e amplia le mie possibilità d'acquisto di prodotti provenienti da tutto il mondo. Per me inoltre è molto significativo che in questo modo noi cuochi possiamo sostenere i contadini nel loro lavoro e essi contraccambiano offrendoci materie prime di altissimo livello: tutto questo è di fondamentale importanza nella mia cucina” spiega Chris Oberhammer del ristorante Tilia a Vandoies.

„Il Fair Cooking ci offre la possibilità di utilizzare ingredienti di altissimo livello per le nostre pietanze provenienti da un commercio equo e solidale.

Essendo controllati e selezionati, i prodotti Fair Trade rendono possibile la composizione di nuovi piatti ancora più creativi, come per esempio „Risotto Basmati con té verde dell'India, „Pasta di Quinoa cereale andino senza glutine con tonno fresco e cardamon“, „Crema



FAIR
cooking
gourmet food

Bottega
del **MONDO**
Weltladen
www.weltladen.bz.it

Koordinator | coordinatore
Rudi Dalvai
347 8860688
progetti@altromercato.it

brulé di cioccolato Macao con zucchero Picaflor”, aggiunge Stefan Unterkircher del ristorante Castel Ringberg a Caldaro.

In questa collaborazione sui menù delle cucine gourmet Alto Atesine si troveranno nuove creazioni, ulteriori esempi sono: „5 tipi di riso preparati secondo la tradizione del paese di origine”, „Variazione di fagioli neri e rossi, con astice, spinaci e cumino Fair Trade”
Diverse ricette stanno nascendo, ma ancora non vogliono esseresvelate!

Le botteghe del mondo in Alto Adige sono 11:

3 a Bolzano, Laives, Bressanone, Brunico, Dobbiaco, Ortisei, Merano, Campo Tures e Vipiteno.



FAIR
cooking
gourmet food

Bottega
del **M**ondo
Weltladen

www.weltladen.bz.it

Koordinator | coordinatore
Rudi Dalvai
347 8860688
progetti@altromercato.it