



The ethical Chef Days



**Marchesi 1824 assegna il *CARE's Social Responsibility Award*  
alla Lanterna di Diogene di Solara di Bompoto, Modena.**

**Marchesi 1824** rinnova per il quarto anno il proprio sostegno a **CARE's - The ethical Chef Days** (Brunico, 28-31 marzo 2019) assegnando il **Social Responsibility Award** alla **Lanterna di Diogene**, cooperativa sociale con sede a Solara di Bompoto, Modena.

Il riconoscimento si inserisce nel quadro delle attività che **Marchesi 1824** sostiene sin dalla prima edizione di **CARE's**, condividendo i principi di **sostenibilità, cura del territorio e tutela dell'ambiente** promossi da questa iniziativa, che trovano concreta realizzazione nel progetto vincitore di quest'anno.

La **Lanterna di Diogene** è nata dal desiderio di donare il sogno di un lavoro soddisfacente a persone cresciute con situazioni cliniche problematiche. Lo scopo della cooperativa è riuscire a dare una risposta alle aspirazioni di chi entra nel mondo del lavoro, un lavoro fatto con soddisfazione e insieme a persone con le quali si sta bene, nello specifico un'attività a contatto con la natura, con la terra e con gli animali. Nel 2006 trasforma tutto ciò in un'osteria capace di offrire ai propri ospiti prodotti tipici della cucina emiliana coltivati in loco o provenienti dalle zone limitrofe. La cucina, pur nella semplicità, racchiude grande attenzione alla sostenibilità e alla cura dell'ambiente. Un progetto in divenire, determinato dalla convinzione di **Giovanni Cuocci**, cuoco e rappresentante dell'osteria, secondo cui le risorse di ognuno racchiudono un forte potenziale da sviluppare e da promuovere.

Con il **CARE's Social Responsibility Award**, **Marchesi 1824** vuole sostenere i progetti di quanti, con la loro attività, si distinguono per impegno sociale ed etico nel campo dell'agricoltura sostenibile, della preservazione di allevamenti e tecniche produttive tradizionali e della ricerca agroalimentare.

*Per ulteriori informazioni:*

Ufficio Stampa CARE's:

[info@mo-food.it](mailto:info@mo-food.it)

Ufficio Stampa Marchesi 1824:

[press@pasticceriamarchesi.com](mailto:press@pasticceriamarchesi.com)



**The ethical Chef Days**



### **CARE's – The ethical Chef Days**

CARE's – The ethical Chef Days è il progetto ideato da Norbert Niederkofler, chef tristellato del Ristorante St. Hubertus (Hotel Rosa Alpina di San Cassiano) e Paolo Ferretti, titolare dell'agenzia hmc di Bolzano.

### **Marchesi 1824**

Dal 1824 - anno della sua Fondazione e sin da allora meta preferita di una elegante clientela cosmopolita - Pasticceria Marchesi rappresenta un simbolo di eccellenza per la città di Milano. Nei suoi laboratori artigianali sono state tramandate e vengono realizzate quotidianamente, secondo una tradizione di alta pasticceria, le antiche ricette dei prodotti destinati allo storico negozio di via Santa Maria alla Porta e alle nuove sedi in via Monte Napoleone e Galleria Vittorio Emanuele II.

Marchesi 1824 fa parte del Gruppo Prada che include i marchi Prada, Miu Miu, Church's e Car Shoe.

[www.pasticceriamarchesi.com](http://www.pasticceriamarchesi.com) / [@marchesi1824](https://www.instagram.com/marchesi1824)  
[www.pradagroup.com](http://www.pradagroup.com)