



**Marchesi 1824 assegna il *CARE's Social Responsibility Award*
alla Contrada Bricconi della Valzurio, Bergamo**

Marchesi 1824 rinnova per il terzo anno il proprio sostegno alla Winter Edition di **CARE's - The ethical Chef Days** (Alta Badia, 14 - 17 gennaio 2018) assegnando il **Social Responsibility Award** alla **Contrada Bricconi**, startup agricola nata dal recupero delle strutture di un nucleo rurale cinquecentesco della Valzurio, in provincia di Bergamo.

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

Contrada Bricconi nasce infatti dal desiderio di ridare vita a un luogo di antica tradizione attraverso il recupero delle sue strutture originali - edifici in legno e pietra densi di storia - ai fini dell'attività agricola e ricettiva.

Un progetto in divenire, determinato dalla convinzione di **Giacomo Perletti** e **Matteo Trapletti** che, fra i prati e i boschi della Valzurio, si possa far rivivere una tradizione secolare e raccontarla al mondo.

Con il **CARE's Social Responsibility Award**, **Marchesi 1824** vuole promuovere 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
Pizzinini Scolari Comunicazione
cares2017@pizzininiscolari.com

Ufficio Stampa Marchesi 1824
press@pasticceriamarchesi.com

CARE's - The ethical Chef Days

CARE's - The ethical Chef Days è il progetto ideato da Norbert Niederkofler, chef stellato del Ristorante St. Hubertus (Hotel Rosa Alpina di San Cassiano) e Paolo Ferretti, titolare dell'agenzia hmc di Bolzano, con il contributo di Giancarlo Morelli, chef stellato e patròn del Pomiroeu di Seregno.

Marchesi 1824

Dal 1824 - anno della sua fondazione e sin da allora meta preferita di una elegante clientela cosmopolita - la 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 quelli, recentemente inaugurati, di via Monte Napoleone e Galleria Vittorio Emanuele II.