



**Marchesi 1824 assegna il *CARE's Social Responsibility Award*
per uno studio di ricerca sull'etica del cibo**

In occasione della prima edizione estiva di **CARE's – The ethical Chef Days** – che si è svolta dal 21 al 24 maggio a Salina (Isole Eolie) - **Marchesi 1824** ha assegnato a **Francesca Iurlaro**, dottoranda presso l'European University Institute di Firenze, una borsa di studio per l'approccio innovativo con cui ha introdotto nella sua ricerca accademica il concetto di etica applicato al cibo.

Sin dai tempi dei filosofi greci – tra cui Aristotele, Platone e in particolare Epicuro –, l'**etica del cibo** ha avuto un ruolo importante nel pensiero, abbracciando trasversalmente settori molto diversi tra loro; da sempre il mondo della filosofia si interroga sul valore etico del cibo e sul suo indissolubile legame con la natura e la società quale uno dei principali fattori di profondi mutamenti nel corso della storia.

Con il **CARE's Social Responsibility Award**, ponendo l'etica del cibo quale elemento centrale, **Marchesi 1824** vuole sostenere una ricerca collegata alle grandi sfide dei nostri giorni; tra queste la lotta agli sprechi, l'accessibilità alle risorse, la biodiversità e la preservazione di allevamenti e colture sostenibili.

E' in quest'ottica che **Francesca Iurlaro** condurrà uno studio di ricerca sull'**etica del cibo**, alla fine del quale pubblicherà le conclusioni in un saggio accademico, che verrà presentato alla prossima edizione estiva di **Care's – The ethical Chef Days**.

Il **CARE's Social Responsibility Award** si inserisce nel quadro delle attività di **CARE's – The ethical Chef Days** che **Marchesi 1824** promuove fin dall'inizio di questo progetto con il sostegno alle colture etiche di Harald Gasser, agricoltore del maso Aspinger (Alta Badia 2016) e di Luigi Brandimarte, coltivatore di Castelluccio di Norcia (Alta Badia 2017).

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.