



The ethical Chef Days



**Marchesi 1824 assegna il *CARE's Social Responsibility Award*  
all'Azienda Agricola Brandimarte di Castelluccio di Norcia**

In occasione della seconda edizione di **CARE's** - che si è svolta dal 22 al 25 gennaio in Alta Badia - **Marchesi 1824**, storica pasticceria milanese, assegna il **CARE's Social Responsibility Award** all'**Azienda Agricola Brandimarte** di Castelluccio di Norcia, uno dei luoghi maggiormente segnati dal terremoto del 30 ottobre 2016.

Questo riconoscimento si inserisce nel quadro delle attività di **CARE's - The ethical Chef Days**, che **Marchesi 1824** sostiene sin dalla sua nascita, condividendone i principi di **sostenibilità ecologico-sociale e della valorizzazione del territorio e della biodiversità** promossi da questa iniziativa.

L'**Azienda Agricola Brandimarte**, situata nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini, è conosciuta per la coltivazione delle lenticchie, del farro, della roveja (pisello di origine selvatica locale) e della segale, secondo **tecniche produttive tradizionali** rispettose della natura e dei suoi cicli.

Dopo il terremoto dello scorso ottobre, che ha totalmente distrutto l'azienda causando la perdita dell'intera produzione annuale e degli attrezzi, **Luigi Brandimarte** - grazie anche al sostegno di **Marchesi 1824** - riparte oggi dal territorio, contribuendo così alla rinascita della tradizione umbra e castellanuccia di un'agricoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente basata su produzioni agroalimentari di qualità.

*Per ulteriori informazioni:*

**Ufficio Stampa CARE's**  
Pizzinini Scolari Comunicazione  
[cares2017@pizzininiscolari.com](mailto:cares2017@pizzininiscolari.com)

**Ufficio Stampa Marchesi 1824**  
[press@pasticceriamarchesi.com](mailto: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.