



Condividi Blog successivo»

Crea blog Entra

CAMPANIA CHE VAI

il blog di Monica Piscitelli: gli eventi, le idee, le risorse, le degustazioni e le iniziative culturali della Campania - e del Sud - che sa e che fa, che si fa trovare e che accoglie. Il racconto di tutto ciò che amo e che sono, di tutto quel che "va".

22>24 ottobre 2011 Fuori regione - Cooking For Art: Luigi Cremona al Palazzo delle Esposizioni

Il giornalista gastronomico Luigi Cremona e Witaly presentano la seconda edizione dell'evento Cooking for Art, da sabato 22 a **lunedì 24 ottobre 2011**, organizzato da Witaly e presentato da Luigi Cremona, che quest'anno ha come cornice lo splendido Palazzo delle Esposizioni di via Nazionale, a Roma, all'Open **Colonna**, ristorante gourmet del museo, curato dal celebrity chef Antonello **Colonna**. Un week end, nel quale è protagonista la Montagna con il suo stile coniugato attraverso le immagini, le voci e i sapori di destinazioni e vette, legate ad un turismo evoluto.

Località celebri come Val di Fiemme, Madonna di Campiglio, Vallagarina e Comune di Isera, Val Gardena, Alta Badia, Cortina d'Ampezzo, Livigno e Madesimo, mentre per l'Abruzzo è Teramo a presentare le eccellenze dei Monti della Laga Parco Nazionale del Gran Sasso. Immancabili, come sempre, ancora gli alberghi selezionati nella guida "Metedivine".

Vedremo all'opera, come di consuetudine negli eventi di Witaly, chef ben noti a critici e appassionati come Norbert Niederkofer, due stelle Michelin, chef del ristorante "Rosa Alpina" a San Cassiano (Alta Badia), Stefano Masanti del "Il Cantinone" a Madesimo (SO), Mattias Peri del "Ristorante Hotel Chalet" a Livigno (SO), Alessandro Gilmozzi di "El Molin" a Cavalese (TN), Felice Lo Basso del "Alpenroyal Grand Hotel - Gourmet & Spa" a Selva Alta di Val Gardena, Graziano Prest del "Tivoli" di Cortina d'Ampezzo (BL), Niko Romito di "Reale Casadonna" Castel di Sangro (AQ), Daniele Zunica dell'"Hotel Zunica 1880" a Civitella del Tronto (TE) ed altri ancora.

Lunedì 24 la giornata assume un tono istituzionale con due temi focali:

Alle ore 11 nell'Auditorium del Palazzo delle Esposizioni, alla presenza delle più alte cariche del Touring Editore, si presenta ufficialmente l'edizione 2012 della Guida "Alberghi e Ristoranti", curata da Teresa e Luigi Cremona, con la consegna dei premi "Ruote d'oro Touring", e gli attestati ai ristoranti e alberghi delle categorie "Buona Cucina", "Medaglie" e "Stanze Italiane". A seguire la presentazione della Guida ViniBuoni D'Italia 2012, curata da Mario Busso e da Luigi Cremona, con brindisi di vini rigorosamente da vitigno autoctono.

Dalle ore 13 alle 15 due interessanti anticipazioni: la Chef's Cup Sud Tirolo 2012, uno degli eventi enogastronomici che maggiormente hanno messo in risalto il valore della cucina di montagna, avrà come testimonial lo chef Norbert Niederkofer. Alle ore 14.00 si torna a giocare in casa: è di scena il progetto Resort Valle Fredda di Antonello **Colonna**, una nuova formula per coniugare gusto, ospitalità, formazione, divertimento, senza dimenticare il rispetto per natura.

Dalle ore 15.00 alle ore 18.00 è il momento dedicato al domani della ristorazione di qualità:

La Finalissima del Premio Miglior Chef Emergente D'Italia 2011.

Una giuria qualificata di giornalisti e chef famosi sceglierà il migliore tra i tre chef finalisti Nord Centro e Sud di Emergente 2011:

Alessandro Cogliati del "Due Scale" di Luino (Va), "Emergente Nord"

Alessio Biagi "Canapone" di Grosseto, "Emergente Centro"

Roberto Allocca già ristorante "Marennà" di Sorbo Serpico (Av), "Emergente Sud".

Il vincitore, oltre a visibilità mediatica e premi vari, rappresenterà l'Italia del futuro al "Summit della Cucina Italiana nel Mondo", che si svolgerà ad Hong Kong dal 3 al 6 novembre 2011.

Questa tre giorni romana, intensa di argomenti e personaggi, non può prescindere dall'idea della festa che deve sempre

UN BLOG, UNA FACCIA



CHI SONO

Monica Piscitelli giornalista | blogger | consulente di comunicazione | copy writer | food and wine rater | sommelier.

Per saperne di più

Per segnalazioni e commenti scrivere al mio indirizzo email: [m.piscitelli\(at\)yahoo.com](mailto:m.piscitelli(at)yahoo.com). **CLICCA QUI PER SAPERE COSA FACCIO E COME**

monica 
piscitelli
cogitoergo... comunico

Il mio profilo su FB

attraversare un momento conviviale: il brindisi

Il Consorzio Trento Doc affianca Witaly in questo evento con diverse iniziative, anche collaterali, che vedono le più belle enoteche e ristoranti della città animarsi di bollicine di montagna per tutta la settimana che precede l'evento Cooking for Art.

a 07:06 Etichette: Fuori regione



Pubblicato da Monica Piscitelli

0 commenti:

Posta un commento

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti del post \(0\)](#)

Condividi su Facebook

facebook



Nome:
Campaniachevai
Monica Piscitelli

E-mail:
m.piscitelli@yaho
o.com

Siti web:
<http://www.campaniachevai.it>

[Crea il tuo badge](#)

La mia guida

GUIDA ALLE
MIGLIORI
PIZZERIE
di NAPOLI e DINTORNI 2011



disponibile per
iPhone e iPad

Iscriviti al blog

Post

Commenti

Cerca nel blog

Caricamento in corso...

SEZIONI

: (1) Ambiente (156) Arte (166)
Avellino e provincia (179)
Benevento e provincia (138) Bim (6)
Caserta e provincia (326) Celebrazioni
(73) Cinema (42) Cogito ergo sic
comunico (61) con (1) Comunicazioni da
Monica (35) Concorsi (69) Corsi (98)
Curiosità (9) Da provare (26)
Degustazioni (1106)
Degustazioni. Locali (29) Digressioni (1)
Donne del vino notizie (31) ev (1) Eventi
enogastronomici (189) Fiere (46)
Fuori regione (219) Humour diVino (12) I
luoghi della memoria (1) I miei luoghi (1) I Presidi
Slow Food del Sud (5) Immagini (12) In Italia
(4) Incontri di studio (193)
Internazionale (62) Le mie foto (1) Le
migliori pizzerie di Napoli (42) Letture
(164) Locali (434) Manifestazioni
(165) Mi spuntini in mente (5)
Monicotterando (90) Monicotterate
(183) Monicottercordando (26) Mostre
(50) Musica (136) Napoli e