

## COOKING FOR ART, UN OMAGGIO ALLA MONTAGNA

Cooking for Art, al via la seconda edizione dell'evento organizzato da Witaly e presentato da Luigi Cremona.

Questanno avrà 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** (nella foto). Un lungo week end, da sabato 22 a lunedì 24 ottobre, 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 allopera, 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. Tra gli appuntamenti 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. Questa tre giorni romana, intensa di argomenti e personaggi, non può prescindere dall'idea della festa che deve sempre 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.