

palazzo delle esposizioni

C'è anche un pizzico di teramanità a Roma alla grande kermesse di "Cooking for art"

C'è anche un pizzico di teramanità nella seconda edizione dell'evento COOKING FOR ART ROMA, 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. Il "ristorante dell'anno", Zunica, è infatti stato invitato a rappresentare la nostra cucina. 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.

Come da tradizione consolidata, lo SHOW-COOKING di WITALY animato e condotto da LUIGI CREMONA, vedrà all'opera chef ben noti a critici ed appassionati come... Norbert Niederkofler, Stefano Masanti, Mattias Peri, Alessandro Gilmozzi, Felice Lo Basso, Graziano Prest, Andrea Alfieri Vinicio Tenni e appunto **Daniele Zunica (foto)** e altri ancora affiancati da grandi artigiani che presenteranno vini e specialità uniche. Lunedì 24 alle ore 11 nell'Auditorium del Palazzo delle Esposizioni la presentazione delle guide Touring 2012: prima la Guida "Alberghi e Ristoranti" 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", con brindisi di vini rigorosamente da vitigno autoctono.

Alle 13 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, e 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, che vede protagonisti i tre chef finalisti Nord, Centro e Sud. Il vincitore, festeggiato dal brindisi Trentodoc, rappresenterà l'Italia del domani al "Summit della Cucina Italiana nel Mondo", che si svolgerà ad Hong Kong dal 3 al 6 novembre 2011.

Saranno presenti esclusive cantine e artigiani del gusto che hanno scelto di affiancare questa iniziativa: le 36 aziende dell'Istituto Trentodoc, Fratelli Berlucci, Agricola Ederle San Mattia, Fazi Battaglia, Cantine Lunae, Cantina Briziarrelli, La Collina dei Ciliegi, Tenute Costa, Fattoria Villa Matilde, Mottura Vini, Olmo Antico, Zago, Selecta, Levoni, Beppe e i suoi formaggi, Antica Corte Pallavicina, Pasta Felicetti, Macelleria Fracassi, Consorzio Pane di Matera, T'a Milano, Acqua Filette, Le strade della mozzarella di Paestum, Caffè Hausbrandt, Azienda Romana Mercati e Glion Institute.

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.

L'edizione 2011 di Cooking for Art avrà come partner ufficiale il Trentodoc, le bollicine metodo classico di montagna trentine, grazie alla collaborazione tra Trentino Marketing SpA e Istituto Trento DOC. Sempre Trentodoc, durante le giornate precedenti all'evento sarà protagonista in undici locali di pregio di Roma (per informazioni www.trentodoc.com).

