

**MONTAGNA: LO STILE E IL GUSTO SCENDONO A ROMA PER COOKING FOR ART**

Luigi Cremona e Witaly a seconda edizione dellevento Cooking for Art, da sabato 22 a lunedì 24 ottobre 2011, organizzato da Witaly e presentato da Luigi Cremona, questanno 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. Immaneabili, 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), Paola Bruzone de La Berlocca di Predazzo (TN), Felice Lo Basso del Alpenroyal Grand Hotel - Gourmet & Spa a Selva Alta di Val Gardena, Reinhold Unterfrauner dell'Hotel Genziana di Ortisei (BZ), Graziano Prest del Tivoli di Cortina d'Ampezzo (BL), Alessandro Menardi del Baita Fraina di Cortina d'Ampezzo, Eddy Calza del Baita Piè Tofana di Cortina d'Ampezzo, Line Franchini del Meloncino al Caminetto di Cortina d'Ampezzo, Andrea Alfieri dell'Hotel Majestic di Madonna di Campiglio (TN), Samuele Melani dell'Hotel Alpen Suite di Madonna di Campiglio, Vinicio Tenni dell'Hotel Bertelli di Madonna di Campiglio, Niko Romito di Reale Casadonna Castel di Sangro (AQ), Daniele Zunica e Sabatino Lattanzi dell'Hotel Zunica 1880 a Civitella del Tronto (TE), Enzo Bernabei dell'Osteria degli Ulivi di Montorio al Vomaro (TE).

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 ledizione 2012 della Guida Alberghi e Ristoranti, curata da Teresa e Luigi Cremona, con la consegna dei premi Ruote doro 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 Chefs 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 Niederkofler.

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 attraversare un momento conviviale: il brindisi L'Istituto Trentodoc, con la collaborazione Trentino Marketing S.P.A., 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.