

il Titolo

150° anniversario **Unità d'Italia**
1861 - 2011



Periodico Telematico Online

Home Accedi - Registrati Rubriche Redazioni Nord Redazioni Centro Redazioni Sud e Isole Estero Link

Fetching Contents, Please Wait ...

COOKING FOR ART ROMA

Rubriche

Scritto da Ufficio Stampa

Giovedì 20 Ottobre 2011 18:04

Il meglio della cucina Ampezzana protagonista in uno spettacolare showcooking a base di gourmandise d'alta quota.



Cortina d'Ampezzo, 19 ottobre 2011 - Sono quattro gli chef di Cortina pronti a partire. Destinazione Roma, in occasione della seconda edizione di COOKING FOR ART ROMA. Appuntamento sabato 22 e domenica 23 ottobre per un week end in cui grande protagonista sarà la Montagna, raccontata attraverso le immagini, le voci e i sapori delle destinazioni.

L'evento, organizzato da Witaly e presentato da Luigi Cremona, 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**.

Due giornate rivolte a un pubblico evoluto, di grande gusto. Tra le sette le località turistiche presenti all'evento non poteva quindi mancare la Regina delle Dolomiti. I ristoranti e rifugi d'alta quota si caratterizzano per la qualità della propria offerta gastronomica: prodotti e proposte eccellenti dedicati a un pubblico esigente e

attento.

Cortina d'Ampezzo sarà presente con ben due performance: 40 minuti di showcooking, sia il sabato che la domenica, durante i quali si esibiranno gli chef e attraverso immagini e suoni proiettati sul grande schermo verrà presentato il territorio. Presentatore d'eccezione, ad accompagnare il frenetico ma scrupoloso lavoro dei cuochi, sarà Gicchino Bonsignore, responsabile della rubrica Gusto, appuntamento fisso per milioni di italiani dopo l'edizione delle 13 del Tg5 e autore di "Le migliori ricette di Gusto", con le ricette e i consigli gastronomici dei migliori cuochi italiani.

"Ravioli di pasta al mirtillo ripieni di selvaggina con crema di castagne" e a seguire "Stinchetto di maialino salmistrato cotto nell'orzo del bellunese decorticato a pietra con radicchio di Treviso scottato all'aceto di mele servito su salsa al kren e crescione". Questo il menù che verrà proposto il sabato alle 21.30, da Alessandro Menardi del Ristorante Baita Fraina e da Lina Franchini de Il Meloncino - Al Caminetto.

Domenica sera, alle 18.30, sarà la volta di Graziano Prest del ristorante - stellato Michelin - Tivoli ed Eddy Calza di Pie' Tofana che durante la loro performance prepareranno una "Vellutata di patate di montagna con guazzetto di rane e spuma alle erbe spontanee" e una "Tartare di cervo con cavolo cappuccio marinato al ginepro e sorbetto di pino mugò".

Un dolce appuntamento in programma invece per il lunedì. In anteprima assoluta verrà presentato il dolce "Cortina 2017", una chicca gastronomica realizzata dal mastro cioccolatiere Massimo Alverà e dedicata al Progetto di candidatura di Cortina per i Mondiali di Sci Alpino del 2017.

120 fortunati palati potranno assaporare la particolare panna cotta ai frutti di bosco "brandizzata" Cortina

Fetching Contents, Please Wait ...



Banner Laterale Redazione/Rubrica

SERVIZI

Cinema * Radio * Ricette * Oroscopo * Viabilità
Concerti * Viaggi *



I VOSTRI VIDEO

Premio Internazionale
Giuseppe Sciacca 2011 ©

2017.

Profili chef:



Alessandro Menardi – Ristorante Baita Fraina

Un autodidatta che si è formato sul campo, caratterizzato da una cucina essenziale ma curata, saldamente ancorata alle tradizioni locali. L'utilizzo di materie prime di qualità, provenienti del territorio, e la riproposta delle ricette della nonna conferiscono ai suoi piatti note di antichi sapori combinate a una ricercata leggerezza.

Lina Franchini – Ristorante Il Meloncino Al Caminetto

Una Regina dei fornelli dalla lunga, anzi lunghissima esperienza. Con il tempo la sua cucina da una cucina rustica e povera, tipica di montagna, diventa sempre più raffinata, grazie a una particolare fantasia e alla voglia di scoprire nuovi abbinamenti e nuovi sapori.



Graziano Prest – Ristorante Tivoli

La materia prima viene elaborata con passione, cercando di volta in volta risultati diversi di eccellenza. Ama i piatti solidi, una cucina concreta e riconoscibile: pochi ingredienti ben calibrati e ben presentati senza voler stupire a tutti i costi.



Eddy Calzà – Ristorante Pie' Tofana

Tecniche di cottura all'avanguardia, materie prime di qualità, moderne attrezzature e, non ultimo, il fatto di non perdere mai di vista la tradizione. Un'altra cosa che condiziona il suo modo di vedere la cucina è la passione per la musica.



Altre info:

<http://www.symbola.net/html/agenda/CookingforArtRoma>
www.omniarelations.com



Inviare i VOSTRI VIDEO, breve descrizione e link a direzione@iltitolo.it in Oggetto "MyVideo"



LE VOSTRE FOTO



(GR), il paese del buon vino!
 Saluti da Carlo ©

Inviare le VOSTRE FOTO, breve descrizione a direzione@iltitolo.it in Oggetto "MyFoto"



il Titolo Giornale Periodico Online d'informazione Reg. al Tribunale di La Spezia n.° 3 del 07/06/10 ROC 20453 P.I. 01219600119
 Direttore responsabile: **Donato Francesco Bianco** Editore: **Bianca Zanardi** Webmaster: **Giuseppe Scopelliti**
 Gli articoli sono coperti da copyright, è assolutamente vietata la riproduzione se non previa autorizzazione e comunicazione alla Direzione riportanti la dicitura
 FONTE: ilTitolo.it
 Tutti i diritti sono riservati.