



Seconda edizione dell'evento COOKING FOR ART ROMA

Da sabato 22 a lunedì 24 ottobre 2011, organizzato da Witaly e presentato da Luigi Cremona

Roma, 20/10/2011 (informazione.it - comunicati stampa) La seconda edizione dell'evento COOKING FOR ART ROMA, da sabato 22 a lunedì 24 ottobre 2011, 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**.

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 SHOWCOOKING di WITALY animato e condotto da LUIGI CREMONA, vedrà presenti noti chef come Norbert Niederkofler e all'opera chef famosi come Niko Romito, Stefano Masanti, Mattias Peri, Alessandro Gilmozzi, Felice Lo Basso, Graziano Prest, Andrea Alfieri, Vinicio Tenni, Daniele Zunica, Enzo Barnabei e altri ancora affiancati da grandi artigiani, che presenteranno vini e specialità uniche.

Sabato 22 ottobre alle ore 18 il famoso chef, Alessandro Circiello, presenterà il suo ultimo libro "Tutti a tavola. La salute è servita".

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 d'Italia", 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" del CentroSud. 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.

Alla fine della presentazione dedicata alle Guide Touring Editore, il giornalista Bruno Gambacorta, curatore della rubrica del Tg2 "Eat-parade", presenterà il suo ultimo libro "Eat parade" alla scoperta di personaggi, storie, prodotti e ricette fuori dal comune.

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 ResortValleFredda 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 affiancarsi in questa nostra iniziativa: le 36 Aziende dell'Istituto TRENTODOC, Fratelli Berlucchi, Agricola Ederle San Mattia, Fazi Battaglia, Cantine Lunae, Cantina Briziarelli, 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 Gion Institute.

Inoltre sarà possibile prendere parte ad interessanti e curiosi laboratori didattici e degustazioni guidate, dalla preparazione del burro agli abbinamenti con il sigaro italiano.

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 TRENTODOC. Sempre Trentodoc, durante le giornate precedenti all'evento sarà protagonista in undici locali di pregio di Roma (per informazioni www.trentodoc.com) da martedì 18 a venerdì 21 Ottobre.



Tweet

[Segui @informazioneec](#)

COMUNICATI WIDGET
Pubblica liberamente i comunicati di Informazione.it sul tuo sito. Scopri come...

fai.informazione.it
Dal mondo dei blog

walter fano
9 minuti fa

- Un'idea di mare

bibleadsense
11 minuti fa

- Az Alkmaar - Austria Vienna del 20/10/2011

energiesensibili
11 minuti fa

- L'Italia dell'energia investe poco nella ricerca

[Tutte le Notizie...](#)

Altri contenuti dal web

