

winecenter
weinvorkeuf | vendita vini

I vini dell'Alto Adige



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 18:32 di mercoledì 19 ottobre 2011 - 21.555 articoli presenti nell'archivio

[EXPO2015](#)
[ALIMENTI](#)
[VINI](#)
[BEVANDE](#)
[PROFESSIONI](#)
[ATTREZZATURE](#)
[LOCALI](#)
[EVENTI](#)
[MEDIA](#)
[TURISMO](#)
[RICETTE](#)
[SALUTE](#)
[CIRCOLI](#)

[LA SQUADRA](#)
[IL NETWORK](#)
[CONTATTI](#)
[PUBBLICITÀ](#)
[POLICY](#)
[ABBONAMENTI](#)
[RSS](#)
[Google™](#)

EVENTI > MANIFESTAZIONI

19/10/2011 15.31.00

Una montagna di gusto al Cooking for art Roma 2011

di Mariella Morosi

Dal 22 al 24 ottobre si terrà all'Open **Colonna** nel Palazzo delle Esposizioni di via Nazionale "Cooking for art Roma 2011". Quest'anno una vetrina rappresentativa di famose località montane, dalla val di Fiemme alla val Gardena, da Cortina d'Ampezzo ai monti della Laga Parco nazionale del Gran Sasso

ROMA - Sarà un evento tutto dedicato alla montagna, alle sue eccellenze enogastronomiche e ai suoi chef. "Cooking for Art Roma 2011", proposto al pubblico romano dal 22 al 24 ottobre da **Luigi Cremona** (nella foto) e da Witaly, vuole essere una vetrina rappresentativa di famose località montane, dalla Val di Fiemme alla Val Gardena, da Cortina d'Ampezzo ai Monti della Laga Parco nazionale del Gran Sasso.



Ci sarà tutta l'arte di fare cucina, ma anche la grande cucina a stretto contatto con l'arte se dal complesso monumentale di Santo Spirito in Sassia della scorsa edizione l'evento si sposterà nello spazio museale dell'imponente Palazzo delle Esposizioni di Via Nazionale. Nell'attico panoramico dell'edificio neoclassico, l'Open **Colonna**, un interprete della romanità più verace. Io chef Antonello **Colonna**, ha trasferito da Labico la sua mitica porta rossa e tutta la sua brigata di cucina.

A Incantare il pubblico romano saranno le immagini e i filmati delle montagne italiane più belle, in versione estiva ed invernale, i numerosi showcooking di chef stellati e le degustazioni dei sapori della montagna. Sarà ancora Luigi Cremona a gestire la fitta rete di eventi dei tre giorni di Cooking for art e a presentarne i protagonisti e gli eventi collegati. Si vedranno all'opera chef ben noti a critici e appassionati come Norbert Niederkofler del ristorante "Rosa Alpina" di San Cassiano (Alta Badia) che vanta due stelle Michelin, Alessandro Gilmozzi di "El Molin" a Cavalese (Tn), Stefano Masanti del "Il Cantinone" a Madesimo (So), Mattias Peri del "Ristorante Hotel Chalet" a Livigno (So), 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" a Castel di Sangro (Aq), Daniele Zunica dell'Hotel Zunica 1880 a Civitella del Tronto (Te) e altri ancora.

Molti tra loro si metteranno ai fornelli all'Open **Colonna**, come Stefano Masanti, Mattias Peri, Alessandro Gilmozzi, Felice Lo Basso, Graziano Prest, Andrea Alfieri Vinicio Tenni, Daniele Zunica ed Enzo Barnabei, affiancati da artigiani del gusto che presenteranno vini e specialità di montagna. Una giuria di giornalisti e chef di livello avrà il compito di selezionare il migliore tra i tre chef finalisti Nord, Centro e Sud, per l'Emergente 2011: Alessandro Cogliati del "Due Scale" di Luino (Va) per il Nord Alessio Biagi del "Canapone" di Grosseto per il Centro e per il Sud Roberto Allocca già ristorante "Marennà" di Sorbo Serpico (Av).

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Il gusto di Vienna sbarca a Roma

Piatti austriaci all'Hotel St. Regis

Una montagna di gusto al Cooking for art Roma 2011

Amazzoni urbane a Milano
Successo al Ricci per "Love for horses"Il mese dell'Ottobrara zafferanense
Tra sapori unici, musica e arteAd Autochtona centinaia di etichette
Tanti visitatori all'apertura[clicca per l'archivio della sezione](#)



Il vincitore avrà l'onore di rappresentare l'Italia del futuro al Summit della Cucina Italiana nel Mondo, che si svolgerà ad Hong Kong dal 3 al 6 novembre, parallelamente ad un altro grande evento: l'Hong Kong International Wine & Spirits Fair, fiera internazionale dei vini e distillati, la più importante manifestazione del settore in Asia. Gli organizzatori promettono un evento conviviale con molti brindisi. Varie anche le iniziative del Consorzio Trento Doc che affianca Witaly proponendo le sue bollicine, nei giorni che precedono l'evento, anche nelle più famose enoteche e nei ristoranti della capitale. Due importanti appuntamenti sono previsti lunedì 24: nell'Auditorium del Palazzo delle Esposizioni verrà presentata 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. Spazio anche ai libri: Bruno Gambacorta, curatore della rubrica del Tg2 Eat-parade presenterà il suo primo libro "Eat parade. Alla scoperta di personaggi, storie, prodotti e ricette fuori dal comune" e Alessandro Circiello, chef attento al benessere a tavola, presenterà il suo "Tutti a tavola, la salute è servita".

Saranno anche presentati 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. Saranno presenti cantine e artigiani del gusto che hanno scelto di affiancare l'iniziativa: le 36 aziende dell'Istituto Trentodoc, Fratelli Berlucci, 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 Glion Institute. Non mancheranno incontri sull'olio extravergine di oliva, laboratori didattici e degustazioni guidate, dalla preparazione del burro agli abbinamenti dei vini e dei distillati con il sigaro italiano.

CONDIVIDI [Condividi](#) |

Commenti - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

AI SENSI DEL D.Lgs. 196/2003, LA INFORMIAMO CHE I DATI PERSONALI DA LEI FORNITI SONO NECESSARI PER POTER PROCEDERE ALLA GESTIONE DELLA SUA SEGNALAZIONE E SARANNO UTILIZZATI, CON STRUMENTI INFORMATICI E MANUALI, ESCLUSIVAMENTE PER TALI FINALITÀ.
 Letta l'informativa ai sensi del D.Lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Messaggio

Voglio ricevere le newsletter settimanali

Codice di sicurezza:

21220

Invia