

home autori esperti vino olio news eventi **food** travel marketing distillati club contatti

tigulliovinno.it
cultura del vino e comunicazione



Registrati!

email password accedi

[hai dimenticato la password?](#)

ricerca avanzata

cerca in Cerca

Tags

agricoltura, campania, cibo, cuneo, degustazione, degustazioni, emilia romagna, enogastronomia, eventi, evento, evento food, evento vino, extravergine, food, gastronomia, lazio, liguria, lombardia, marketing, milano, napoli, news, olio, olio extravergine, olio extravergine di oliva, perugia, piemonte, puglia, roma, sicilia, toscana, travel, trentino alto adige, umbria, veneto, verona, vini, vino, wine

PUBBLICITÀ

Home > Autori > Eventi > Food

Cooking for Art

Via di Borgo S.Spirito 1, Roma (RM) - Complesso Monumentale Santo Spirito in Sassia

dal 16 ottobre 2010 al 24 ottobre 2010

di [Redazione di TigullioVino.it](#)



Quest'anno il consolidato evento presenterà una bellissima novità. Nel chiostro adiacente e collegato al percorso espositivo degli Antiquari, si terrà un importante evento enogastronomico, Cooking for Art, organizzato da Witaly, ideato da Lorenza Vitali e condotto da Luigi Cremona, noto giornalista responsabile delle guide del Touring Editore di Alberghi, Ristoranti, Vini. Cooking for Art proporrà due importanti momenti di Alta Gastronomia. Da sabato 16 a lunedì 18 ottobre si terrà il Premio al Miglior Chef Emergente del Centro Italia. Una gara che vedrà partecipare una selezione ristretta e accurata delle migliori

promesse dell' Abruzzo, Lazio, Marche, Sardegna, Toscana, Umbria. Selezione fatta con la collaborazione di alcuni dei più noti giornalisti del settore, molti di loro saranno anche in Giuria.

Dal 21 al 24 ottobre sarà la volta di Mete Divine. Le migliori strutture d'Italia, del Luxury Bed&Fine Dining, a rotazione, offriranno al pubblico un assaggio delle loro ricercate cucine. Inizieranno giovedì 21 e venerdì 22, le Locande del Gusto, ristoranti con ospitalità e talvolta una propria produzione di vino, che rappresentano una formula più semplice, legata in genere al territorio e alle tradizioni tra cui Caol Ishka Hotel, Casa Cecchi, Tenute Costa, Masseria Torre Coccara, Il Colombaio, Castello di Petroia, Locanda la Candola, Borgo San Felice, Cantine Lunae, Antica Corte Pallavicina e altre ancora.

Sabato 23 e domenica 24 sarà la volta dei Gourmet Hotel, strutture più grandi, generalmente ubicate nelle metropoli, con standard di alto livello e ristorazione gourmet, come il Grand Hotel Principe di Piemonte, Hotel Caesius Thermae & Spa Resort, 1711 Contrada Resort, Masseria Torre Maizza, Four Seasons Hotel Florence, Hotel Cristallo Alagna, Villa Del Quar, Borgo Pretale, Savoy Beach Hotel, Il Salviatino, Green Park Resort, Hotel Byron, Hotel Plaza E de Russie, Relais Villa S. Martino, Regina Hotel Baglioni Roma. Oltre il cibo, protagonista è anche il vino. Infatti ad ogni struttura alberghiera sarà abbinata una nota Azienda vinicola, che presenterà il top della sua gamma. Tra le aziende presenti il Marroneto, Agricola San Felice, Roccolo Grassi, Cantine La Pala, Tenute Costa, Casa Vinicola Luigi Cecchi & Figli, Azienda Agricola Giovanni Chiappini, Vigne Chigi, Maremma Alta, La Masserie, Azienda vitivinicola Duemani,

Tweet

[Articolo georeferenziato](#)



Redazione di TigullioVino.it

[Sito web](#)

[e-mail](#)

Nell'arco di molti anni di lavoro, da piccolo progetto amatoriale TigullioVino.it si è trasformato in una vera e propria testa web sul mondo...

[Leggi tutto...](#)

Archivio

» Ottobre 2010

- » Dolcemente Pisa 2010, resoconto
- » Novembre gustoso sotto i colli Brisighella, "4 sagre x 3 colli"
- » XIX Mostra Assaggio Vino Do Colli Bolognesi
- » "La cena delle stelle"
- » Corso sui Dolci siciliani: conoscerli, prepararli e decorare ad arte
- » La Camera approva

Azienda vitivinicola S.Salvatore, Monte del frà , Joaquin AA, Tenuta Argentiera, La Gigliola, La Valentina, Cantine Lunae .

Saranno presenti anche aziende agroalimentari con eccellenze gastronomiche: Selezione Monti di Parma, Tenuta San Pietro e Pettine, F.Lli Aprile, IGreco, Cioccolata Vestri, Hausbrandt caffè. Due personalità d'eccezione saranno presenti a questo evento. Heinz Beck, grande chef di uno dei ristoranti migliori d'Italia, La Pergola del "Rome Cavalieri Hilton", e Antonello Colonna, che aprirà a breve anche un Gourmet Resort nei pressi di Roma. Ci sarà anche, nella giornata di mercoledì 20 ottobre l' anteprima di Metedivine, con una vetrina dei migliori agriturismi di Italia scelti in collaborazione con Agritourist. Sarà una vera occasione per scoprire come anche questo settore abbia raggiunto un notevole livello qualitativo.

E inoltre presentazioni personalizzate delle aziende Selecta (materie prime selezionate per l'alta ristorazione), Glion (la famosa scuola di management alberghiero svizzero) e Amadei Ricevimenti (Catering specializzato) e Istituto Etoile (scuola per cucina professionale e per amatori). Venerdì 15 ottobre avrà luogo l'esclusiva inaugurazione dell'evento, sempre presso il Complesso Monumentale di S.Spirito in Sassia. Alle ore 20 la presentazione alla stampa che sarà una vera e propria "Anteprima" dei sapori e dei vini con la presenza degli stessi artigiani.

Si ringraziano Angelo Po per le attrezzature della cucina, Le Creuset per le stoviglie in ghisa e alluminio, Ellemme per le cantine climatizzate di design. E ancora La Tavola, Mesa argenti, Coltelli Saladini e la FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori).

Per informazioni:

Witaly Srl

Ilaria Pipola

Mobile: 327.3246018

Web: www.antiquarinellaromarinascimentale.com

Publicato il 07 ottobre 2010 in Food 

Letto 72 volte 

Permalink 

[0] commenti 

Tags

chef, cibo, complesso monumentale santo spirito, cooking for art, cucina, evento, evento food, food, lazio, roma, sassiawitaly

0 Commenti

Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, clicca qui.

l'etichettatura trasparente

- » Corso per "Capire, conoscere la birra e come produrla in casa"
- » Cooking for Art
- » III edizione di Festa Pic
- » In Italia divieto di pesca del pesce spada per 2 mesi
- » Anteprima di Vitignoitalia 2010
- » I vincitori del concorso internazionale Best of Wine Tourism 2011
- » Patteggiano Direttore ed ex Presidente del Consorzio del Brunello
- » Girogustando 2010
- » Da metà novembre in libreria "Franciacorta un vino, una terra"
- » Wucciria 2010
- » Vendemmia di Notte, video collegamento tra Colognola ai Colli e Piedimonte Etneo
- » Agritourist: Fattorie didattiche: aumento in tutta Italia
- » Matrimonio d'interesse!
- » Narrar Castelli e Vini 2010
- » Settembre 2010
- » 81^ Festa dell'uva e del Vino
- » 18^ Edizione di Millésime Bio
- » Convegno sul Mercato dei prodotti senza glutine
- » III edizione di Terre di vite
- » Confagricoltura: poca conoscenza sui cibi Ogm
- » Moscato sotto le stelle
- » Le Strade del vino sono le più amate dagli americani
- » XIII edizione di "San Zeno Castagne, Bardolino & Monte Veronese"
- » La Ricotta di bufala campana diventa Dop
- » 41^ Festa dell'Uva
- » Pomodoro nazionale pagato meno di quello cinese!
- » Incontro IRVEA - Tra Normativa e Sicurezza
- » VII edizione di Pesto e dintorni
- » Celebrati i quarant'anni della DOC Gambellara
- » Festa del Riso
- » Consorzio Tutela vini di Orvie Doc per la Muffa nobile
- » 29^ Festa del Radicchio
- » Recensione del libro "Il Vino a Roma"
- » Festa d'Autunno