

CUCINARTE

Cooking for Art

Si è svolto, ad ottobre, l'evento enogastronomico **Cucinarte**, organizzato da **Witaly**, ideato da **Lorenza Vitali** e condotto da **Luigi Cremona**, in concomitanza con la quinta edizione della manifestazione **Antiquari nella Roma Rinascimentale**, presso il Complesso Monumentale S.Spirito in Sassia, a Roma.

Cucinarte ha proposto due importanti momenti di Alta Gastronomia.

Il primo è stato l'attesissimo appuntamento del "**Premio Miglior Chef Emergente del Centro Italia**", che ha avuto come protagonisti dieci giovani chef, che in tre giorni, due di qualificazione e uno per la finale, si sono contesi il primo posto. I partecipanti erano divisi in tre aree geografiche diverse: l'area **Lazio-Sardegna** con **Stefano Deidda**, ristorante "Dal Corsaro" a Cagliari, **Marco Martini**, ristorante "Open Colonna", **Sara Longo**, ristorante "Trimani wine bar" e **Francesco Lucidi**, ristorante "Alchemilla", tutti e tre a Roma; l'area **Toscana-Umbria** con **Elena Rosano**, ristorante "Saffron" ad Arezzo, a seguire **Alessandro Lestini**, in questo momento free, prima al ristorante "Borgo Pretale", a Sovicille (SI) e l'unico concorrente dell'Umbria **Riccardo Benvenuti**, ristorante "Locanda del Prete", a Saragano (PG). Infine l'area **Marche-Abruzzo** ha avuto come rappresentati **Paolo Gioacchini**, ristorante "La Torre", a Numana (AN), **Valerio Centofanti**, ristorante "L'angolo d'Abruzzo", a Carsoli e **Mattia Spadone**, ristorante "La Bandiera", Civitella Casanova (PE). La giuria, composta da giornalisti ed esperti del settore, ha scelto come vincitore **Mattia Spadone**.

In giuria grandi personalità come Livio Leonardi (Rai), Andrea Cuomo (Il Giornale), Claudio Della Seta (Tg5), Laura Mantovano (Gambero Rosso), Cristina Bracali e Anna Moroni (Prova Del Cuoco), Antonio Scuteri (La Repubblica), Edoardo Spera (Il Velino), Sara Blandamura (Tenute Costa), Alessandro Scorsone (Sommelier AIS), Claudio Arcioni (Titolare enoteca), Alessandra Moneti (Ansa), Marco Rossetti e Francesca Topi (Alice tv), Antonio Scuteri (La Repubblica), Fabio Turchetti (Il Messaggero), Rossano Boscolo (Istituto Etoile), Francesco D'Agostino (Cucina&vini), Danilo Brunetti (Aroma), Alberto Rossetto (chef magazine), Paola Cambria (Winenews e Degustando), Daniel Della Seta (Italia che va), Andrea Gabbrielli (Terre del vino), Gennaro Napolitano (Chef), Maria Teresa Lanza e Terenzi Filippo (Fisar), Daniela Amadei (ricevimenti e catering), Alessandro Piperno (ristoratore), Nicola Fossaceca (vincitore premio miglior chef emergente centro Italia 2009), Carmine Calò (vincitore premio miglior chef emergente Centro Italia 2008), Maria Grazia Agates (chef), Roberto Bellomo e Claudio Persichella (Passione Gourmet), Fabrizia Fedele (L'Espresso), Gelasio Gaetani D'Aragona, Antony Genovese (Il

Pagliaccio), Mariella Morosi (Rai "Cucina e vini-Italia a tavola), Stefania Piccioni e Simone Rossi (L'Espresso), Federica Bassetti (Canale Italia), Pasquale Ferro (Banca d'Italia) e il noto attore Andy Luotto.

Tra i due eventi c'è stata l'anteprima di **Mete Divine**. Una giornata intera è stata dedicata interamente agli Agriturismi, i migliori d'Italia, scelti in collaborazione con *Agritulist*. I partecipanti hanno presentato la propria struttura ed i propri prodotti: vino, olio, extravergine di oliva, formaggi, salumi, miele, conserve di ortaggi e frutta. Hanno partecipato tra le aziende agricole *Azienda Agricola Antonino Tringali-Casa Nuova, Ille Roif Agriturismo, Casali Santa Brigida, Tenuta di Pietra Porzia, Le Tore* ed infine *Agriturismo il Poggio*.

Presente anche **Agritulist**, associazione di settore della *Confagricoltura*, e il suo presidente *Vittoria Brancaccio*.

Ospite graditissimo è stato il noto chef televisivo, **Alessandro Circiello**, che ha presentato il suo libro "*La salute vien mangiando*".

Il secondo importante appuntamento è stato **Mete Divine**, che si è svolto in quattro giornate, con protagoniste le migliori strutture d'Italia, del Luxury Bed&Fine Dining, ognuna abbinata ad un'azienda vinicola. Nei primi due giorni le **Locande del Gusto**, una formula più semplice, legata in genere al territorio e alle tradizioni, hanno presentato la loro struttura, ristorante ed ospitalità, a volte anche una propria produzione di vino. Hanno partecipato: *Hotel Relais Marchese Grillo, Caol Ishka Hotel, La leggenda dei Frati, Tenute Costa, Masseria Torre Coccaro, Il Colombaio, Castello di Petroia, Locanda la Candola, Borgo San Felice, Cantine Lunae, Tenute San Domenico*.

Partecipazione straordinaria il famosissimo chef, **Heinz Beck**, ristorante La Pergola dell' Hilton di Roma, che ha presentato il libro "*Ipertensione e alimentazione*"

Nelle due giornate di chiusura hanno partecipato i **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, Hotel Villa Del Quar, Borgo Pretale, Savoy Beach Hotel, Luxury Hotel Il Salviatino, Green Park Resort, Hotel Byron Forte dei Marmi, Relais Villa S. Martino, Regina Hotel Baglioni Roma, Borgo San Felice*.

Protagoniste della manifestazione anche note **Aziende vinicole**, che abbinata alle strutture alberghiere hanno presentato il top della loro produzione. Tra i presenti *Il Marroneto, Agricola San Felice, Roccolo Grassi, Cantine La Pala,*

Tenute Costa, Casa Vinicola Luigi Cecchi & Figli, Azienda Agricola Giovanni Chiappini, Maremma Alta, La Masserie, Azienda vitivinicola Duemani, Azienda vitivinicola S.Salvatore vini, Monte del Frà , Joaquin AA, Tenuta Argentiera Bolgheri, La Gigliola, Fattoria La Valentina, Poderi Angelini, Cantine Lunae Bosoni, Terre de Custodia, I Greco, Podere Forte.

Ha chiuso l'evento il noto chef **Antonello Colonna**, che ha presentato il suo nuovo *Resort Farmer Chef*.

Per tutta la durata della manifestazione sono stati presenti **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, Selezione Monti di Parma, Tenuta San Pietro e Pettine, F.lli Aprile, Cioccolata Vestri, iGreco, Orved, Hausbrandt caffè, Filette, Coltelli Saladini e la FISAR** (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori). 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) ed **Istituto Etoile** (scuola per cucina professionale e per amatori). Alcuni sponsor presenti hanno regalato al vincitore del "Premio Miglior Chef Emergente" vari premi: l'azienda vinicola **Tenuta Costa** una cassetta da sei bottiglie di vino e un Magnum Acanto 2007, **Orved** una macchina sotto vuoto, **Le Creuset** una splendida pentola ultimo modello, **La Tavola** un servizio posate al titanio e altri tre servizi in acciaio, **Coltelli Saladini** e **Mesa Argenti** un oggetto d'argento per la tavola. Ogni momento importante è stato scandito dalle bollicine della **Fratelli Berlucchi**, brindisi sempre gradito.

Witaly Srl

Largo dei Librari 89 - 00186 Roma

Ilaria Pipola 327.3246018

