

eventi

Cooking for Art

quando il gusto accompagna l'arte

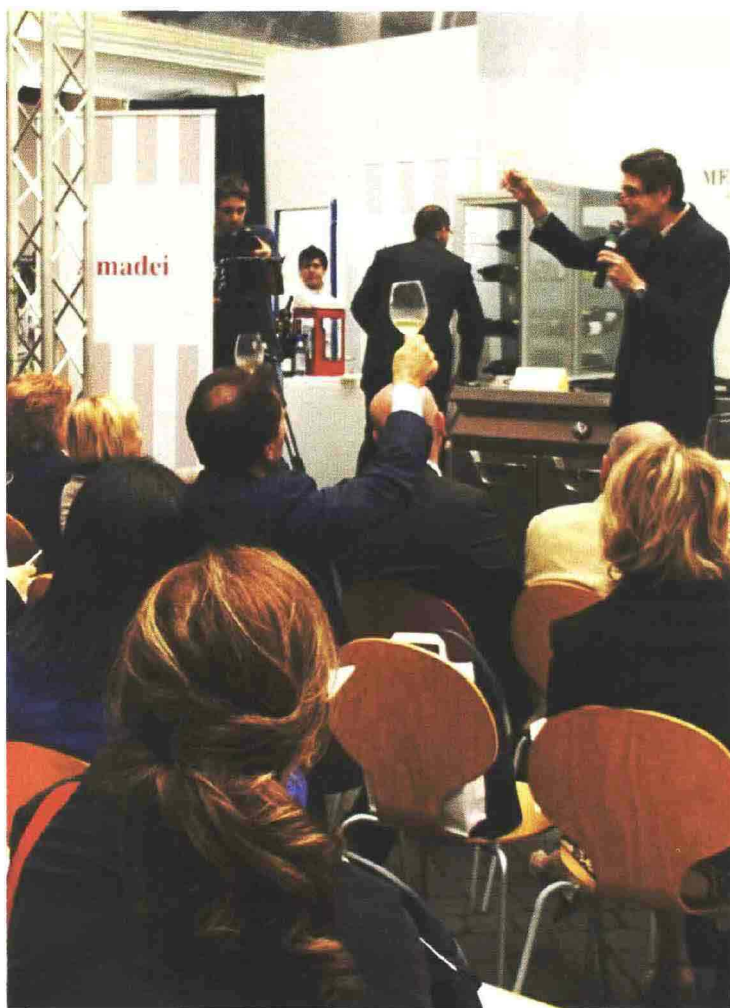
di A. Paola Sgobba

Luigi Cremona e l'eccellenza culinaria italiana nella settimana dell'antiquariato capitolino

Nell'ambito della manifestazione Antiquari nella Roma rinascimentale, alla sua quinta edizione, tenutasi tra il 16 e il 24 ottobre scorso nella suggestiva cornice del Comple-

so Monumentale Santo Spirito in Sassia, si è svolto un importante evento enogastronomico che ha contribuito a dar lustro e brio al celebre mercato d'antiquariato. Nel chiostro adiacente l'esposizione, Witaly, promotrice di eventi culinari, ha organizzato su idea di Lorenza Vitali "Cooking for Art", una serie di appuntamenti con il gusto affidati alla conduzione del giornalista e gastronomo Luigi Cremona.

Da sabato 16 a lunedì 18 ottobre giovani chef provenienti da Abruzzo, Lazio, Marche, Sardegna, Toscana, Umbria si sono contesi il premio di miglior chef emergente del centro Italia, presentando le proprie specialità a una giuria composta da giornalisti del settore. La palma del vincitore è andata alla regione Abruzzo grazie a Mattia Spadone, classe 1988, chef del ristorante "La Bandiera" di Civitella Casanova (Pe). Da giovedì 21 ottobre è stata la volta di Mete Divine, la rassegna delle migliori strutture italiane del Luxury Bed & Fine Dining, ciascuna delle quali ha offerto assaggi della propria cucina. A cominciare dalla presentazione delle semplici e tradizionali Locande del Gusto, strutture generalmente più tipiche e legate a contesti territoriali (per citarne alcune: Hotel Relais Marchese del Grillo, Caols Ishka Hotel, Casa Cecchi, **Tenute Costa**, Masseria Torre Coccaro, Il Colombaio, Castello di Petroia, Locanda la Candola, Borgo San Felice, Cantine Lunae, Tenute San Domenico), fino ad arrivare a sabato 23 e domenica 24 ai più ricercati Gourmet Hotel, le grandi realtà alberghiere delle metropoli con 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



eventi

Hotel Il Salviatino, Green Park Resort, Hotel Byron Forte dei Marmi, Relais Villa S.Martino, Regina Hotel Baglioni Roma, Borgo San Felice). Una sequela di formule d'ospitalità ognuna delle quali abbinata, oltre che alla rispettiva offerta gastronomica, alle migliori proposte di svariate Aziende Vinicole: Il Marroneto, Agricola San Felice, Rocco Grassi, Cantine La Pala, **Tenute Costa**, Casa Vinicola Luigi Cecchi & Figli, Azienda Agricola Giovanni Chiappini, Maremma Alta, La Masserie, Azienda vitivinicola S. Salvador vini, Monte del frà, Joacquin AA, Tenuta Argentiera Bolgheri, La Cigliola, Fattoria La Valentina, Cantine Lunae Bosoni, Terre de la Custodia, I Greco. Anteprima di Metedivine la presentazione mercoledì 20 ottobre dei migliori agriturismi d'Italia scelti in collaborazione con Agriturist: Antonino Tringali Casa Nuova, Agriturismo Masseria Il Frantoio, Le Tore, Ille-roif, Tenuta di Pietra Porzia, Agriturist Lazio, Casali santa Brigida, Il Poggio e Agriturist nazionale. Sponsor ufficia-

le di "Cooking for Art 2010" la casa vinicola Fratelli Berlucci, i cui perlage hanno accompagnato tutti i brindisi dell'evento; e, ad arricchire con prodotti di eccellenza il ricco panorama gastronomico le aziende: Selezione Monti di Parma, Tenuta San Pietro e Pettine, Flli Aprile, Cioccolato Vestri, Hausbrandt caffè e Filette.

Presenti alla manifestazione tre nomi di spicco: Heinz Beck, Top Chef del ristorante La Pergola del "Rome Cavalieri Hilton"; Antonello Colonna, a breve alla guida di un Gourmet Resort vicino Roma; e lo chef Alessandro Circiriello, noto volto televisivo che ha presentato con l'occasione il suo ultimo libro "La salute vien mangiando". Ancora, presentazioni personalizzate delle aziende Selecta (materie prime selezionate per l'alta ristorazione), Glion (scuola di management alberghiero svizzero), Amadei Ricevimenti (catering specializzato) e Istituto Etoile (scuola per cucina professionale e per amatori).

