

Il ricco programma di GUSTOCORTINA

Appuntamento il 16 e 17 giugno 2013 a Cortina con degustazioni, convegni,
workshop ed incontri esclusivi in rinomate location
tutti dedicati alle eccellenze dell'enogastronomia e dell'enoturismo italiano

Cortina, 6 maggio 2013

Due giorni densi di appuntamenti di altissimo livello per la seconda edizione di GUSTOCORTINA, la vetrina internazionale delle eccellenze dell'enogastronomia e dell'enoturismo italiano. Nelle giornate di **domenica 16 e lunedì 17 giugno** a Cortina d'Ampezzo si susseguiranno esclusive degustazioni, incontri e convegni distribuiti in rinomate location quali l'Hotel de la Poste, l'Hotel Ancora, l'Hotel Victoria, la Sala Cultura Don Pietro Averà e il Museo de Ra Regoles.

La manifestazione, che vedrà coinvolte numerose aziende produttrici, importanti buyers internazionali e operatori del settore, sarà inaugurata la sera di sabato 15 giugno con un esclusivo **Opening Party** al ristorante Vip Club di Cortina, dove lo chef Daniele Zennaro dello storico locale veneziano "Vecio Fritolin" preparerà un buffet di benvenuto utilizzando i prodotti delle aziende protagoniste dell'evento. Seguirà una degustazione di cocktail preparati dal barman della distilleria Nonino ,accompagnate dalla suadente musica del piano bar.

Il **taglio del nastro** è previsto alle ore 10 di domenica 16 giugno alla presenza delle autorità, mentre Corso Italia sarà allietato dalle note dei musicisti dell'Accademia Dino Ciani. Sarà così dato il via alle **degustazioni dei vini e dei prodotti agroalimentari** esposti nelle eleganti sale dell'Hotel de la Poste (aperte dalle 10 alle 18) nonché al ricco programma di convegni e degustazioni guidate.

Tra le chicche della manifestazione due appuntamenti che mescolano arte ed enogastronomia: alle 10.30 al Museo de Ra Regoles sarà inaugurata la mostra dell'artista contemporaneo **Renato Missaglia**, che ritrae 50 tra i migliori cuochi e ristoratori d'Italia. Seguirà la presentazione del libro "Una sommelier per amica" di **Adua Villa**. Alle 11 l'artista **Alessandro Pizzo** presenterà le sue originali opere nelle quali ha reinventato l'uso del vino nella pittura.

Nel frattempo nel terrazzo viennese dell'Hotel Ancora prenderanno il via le **degustazioni guidate**: alle ore 11 la giornalista del Secolo XIX ed appassionata esperta di enogastronomia Egle Pagano guiderà la degustazione di vini estremi; alle 12.15 l'autorevole esperto del mondo del vino **Ian D'Agata** insieme a **Thibault Nguyen**, direttore di Le Figaro Vin, guideranno due prestigiose degustazioni che metteranno a confronto i vertici dell'enologia italiana con i grandi produttori francesi. Alle 16 il noto sommelier **Alessandro Scorsone** guiderà una degustazione di Amarone.

I **convegni** inizieranno a partire dalle 10.30 presso la Sala Cultura Don Pietro Averà: "**Gusto e benessere: binomio possibile?**" con la professoressa Evelina Flachi, docente presso l'Università degli Studi di Milano, Specialista in Scienze dell'Alimentazione; alle 11.15 "**Territorio e scienza: il ricercatore certifica la tradizione**" a cura di Lorenzo Morelli, Preside della facoltà di Agraria dell'Università Cattolica del sacro Cuore; alle 12.00 "**Progetto Tessere**" a cura della professoressa Maurizia Catalano, docente del dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari; alle 12.45 "**Il pesto e le altre salse storiche da mortaio**" con il professore Virgilio Pronzati, giornalista enogastronomico e docente in diversi istituti liguri; alle 15.00 "**Il vino fra salute e bellezza**" a cura di Gian Maria Amatori, farmacista ideatore di linee di cosmetici di eccellenza; alle 16.00 "**L'olio fra salute e bellezza**" a cura di Cesare Buonamici, titolare insieme alla sorella Cesara, giornalista del Tg5, dell'azienda toscana produttrice di olio di alta qualità; alle ore 17.00 "**Vigna 1350 e Venissa**" una presentazione del vigneto più alto e del vigneto più basso d'Europa curata dall'enologo Fabrizio Zardini e Gianluca Bisol, titolare della cantina Bisol.

Dalle 13.00 alle 18.00 nel terrazzo dell'Hotel de la Poste il flautista e Presidente del Club Maledetto Toscano **Stefano Fanticelli** guiderà un tasting di sigaro toscano. Il tasting sarà presentato anche il giorno seguente dalle 13.00 alle 17.00.

Alle 20.30 aperitivo con sciabolata e poi **Open House Gala** in selezionate case private di Cortina che ospitano le creazioni degli chef con i prodotti enogastronomici protagonisti della kermesse. I raffinati buffet saranno curati dalla food-designer Rosita Dorigo e accompagnati dai musicisti dell'Accademia Dino Ciani. La serata proseguirà al Vip Club.

Il giorno lunedì 17 giugno l'intera giornata sarà di nuovo dedicata alle eccellenze dell'enogastronomia e dell'enoturismo italiano, dalle 10 alle 18, nelle sale dell'Hotel de la Poste con le degustazioni e i convegni in programma.

I convegni, che si terranno alla Sala Cultura "Don Pietro Alverà" saranno alle 10.30 "Alchimia dei formaggi" a cura di Andrea De Magi, produttore e ricercatore di formaggi e alle 11.30 "Dimagrire mangiando ed assaggiare imparando" a cura di Fabrizio Penna.

Le degustazioni nella terrazza dell'Hotel Ancora prevedono alle 11.00 "un terroir dal cuore italiano" del produttore italiano Enrico Baldin, mentre alle 12.15 il pluripremiato sommelier Alessandro Scorsone, noto per le grandi capacità tecniche e divulgative, per lo stile, la classe e l'eleganza che lo contraddistinguono, degusterà alla cieca le bollicine di GUSTOCORTINA. Fabrizio Penna, alle 15.00 uno dei massimi esperti in analisi sensoriale, condurrà una degustazione dedicata ad esplorare il valore spirituale del vino e del cibo.

La giornata culminerà alle ore 18.00 con le **premiazioni** delle tre sezioni "Wine", "Food" e "Travel" e con l'assegnazione del Premio di Architettura "La Cantina di Prometeo". A conclusione della kermesse durante il Closing Party il **Francesco Armanini** festeggerà il 50° anniversario della sua azienda specializzata in eccellenti prodotti ittici con uno straordinario cooking show curato dallo chef Gianfranco Faustini all'Hotel de la Poste.

GUSTOCORTINA gode del patrocinio della Regione Veneto, del Comune di Cortina, delle Regole d'Ampezzo, di Expo 2015, di Vite in Montagna, dell'Università Cà Foscari di Venezia e del Master Cultura del Cibo e Vino dello IUAV di Venezia, dall'Università "Aldo Moro" di Bari e la partnership con Winenews.

L'evento coinvolgerà oltre un centinaio di selezionati produttori wine & food e imprenditori del settore turistico aprendo le porte, oltre al numeroso pubblico e alle più autorevoli testate giornalistiche dell'enogastronomia e del turismo enogastronomico, anche agli attesi importatori e operatori internazionali del settore. Grande attenzione è infatti rivolta ai mercati esteri, in primis la Russia, confermata dalla partecipazione di Sabina Zanardi Landi, consorte dell'ambasciatore italiano a Mosca Antonio Zanardi Landi, a sottolineare il manifestato interesse con il quale la Russia guarda alle eccellenze italiane e alle meraviglie del Belpaese.

Altre informazioni al sito: www.gustocortina.it

Ufficio Stampa
Carry On srl
Lorella Casagrande
043824007 - 328.8255852
info@carryon.it