

Comunicato Stampa

A quattro mesi dall'evento in Alto Adige l'entusiasmo è già alle "stelle".

**I PRIMI NOMI DI VIGNAIOLI E ARTIGIANI
DEL BUON CIBO SELEZIONATI PER I
"SALOTTI DEL GUSTO - ALTA BADIA"
E LE ANTICIPAZIONI SUI PROTAGONISTI DEL
CONTEST "LIVING THE CHEF"**

Svelati i primi nomi dei produttori vinicoli e agroalimentari
selezionati per "SALOTTI DEL GUSTO"
in programma dal 22 al 24 giugno 2013
presso le strutture del Fanes Group di San Cassiano.

Presto al via sulla rete anche il CONTEST "LIVING THE CHEF"
espressione corale di arte culinaria.

Anticipazioni sui nomi dei protagonisti

San Cassiano (BZ), 1 marzo 2013

E' già possibile conoscere alcune delle aziende selezionate per partecipare a SALOTTI DEL GUSTO - Alta Badia, i **protagonisti che dal 22 al 24 giugno animeranno gli originali LIVING DI DEGUSTAZIONE, APPROFONDIMENTO E ASSAGGIO presso le raffinate strutture del FANES GROUP di San Cassiano.** Una tre giorni riservata ad un parterre di addetti ai lavori con l'obiettivo di **diffondere la Cultura del gusto**; un'accurata selezione per settore e distretto vinicolo, con l'intento di **rappresentare qualità e peculiarità della produzione enologica e agroalimentare italiana di alta gamma, con qualche outsider internazionale.**

TASTE THE WINE

300 etichette, 40 produttori coinvolti con l'intento di affiancare i nomi storici alle realtà emergenti e di nicchia, all'insegna di un'accurata ricerca della tipicità e dell'eccellenza assoluta della gamma proposta.

Saranno presenti prestigiosi produttori della viticoltura italiana; le storiche cantine del Chianti Classico **BARONE RICASOLI** e i caratteristici vini del **PODERE LA CHIESA**. Dal territorio di Bolgheri, i Super Tuscans di **POGGIO AL TESORO**, di proprietà della famiglia **ALLEGRINI**, presente anche con i suoi vini simbolo della viticoltura in Valpolicella, e gli Amaroni della cantina **MASI**. Tra i più rinomati spumanti italiani, le classiche bollicine del Trentino **ALTEMASI di CAVIT** e **CESARINI SFORZA**, le bollicine più alte d'Europa della **CAVE DU VIN BLANC DES MORGEXN ET DE LA SALLE**, e l'outsider già internazionale **LE TRE DAME** con il bollicine **DAMA BIANCA**; il nuovo prestigioso prodotto/brand **1701 FRANCIACORTA**, l'azienda agricola **LA FIORITA**, vicina alla natura, con le sue meravigliose strutture, gli spumanti da uve autoctone dell'azienda Veneta **FONGARO**, l'effervescenza del Prosecco della Valdobbiadene con uno dei suoi migliori interpreti, la cantina **BORTOLOMIOL**. L'alto Adige è **PETER DIPOLI** e la sua passione per il Sauvignon, e i distillati di **WALCHER**.

Il Friuli è il fascino dei vini del **CASTELLO DI BUTTRIO** e dell'azienda **DRIUS**, viticoltori per tradizione nel rispetto della natura. Il Montepulciano d'Abruzzo è **MASCIARELLI**, che presenta anche il brand **VALORI**, e i vini dell'azienda agricola "binomio" **LA VALENTINA**, nuova interpretazione del vitigno autoctono. E ancora, la peculiarità dell'azienda **VIGNA DI MORE** sempre nel cuore dell'Abruzzo. Dal cuore della terra del barolo la storica azienda vocata alla tradizione **GIOVANNI MANZONE** e il prestigio delle antiche Cantine dei **MARCHESI DI BAROLO**; sempre dal Piemonte, il Ruché, principe rosso del Monferrato, della fam. Morando di **MONTALBERA**, l'"Epica" Barbera dell'azienda **PICO MACCARIO** e i vini dalle colline saluzzesi di **VIGNE MONTEODORO** del Conte Francesco Bentivoglio. Per finire con le prestigiose grappe della **DISTILLERIA BERTA**.

E ancora, il "lambrusco grasparossa" prodotto da agricoltura biologica della **FATTORIA MORETTO** e i vini dei vigneti centenari a strapiombo sul mare della costiera amalfitana di **MARISA CUOMO**. Il brand **BISCEGLIA**, nuova e dinamica realtà vitivinicola della Basilicata, i pregevoli vini anche senza solfiti di **VALENTINA PASSALACQUA**, le Cantine **SEVERINO GAROFANO**, dell'azienda Monaci di Copertino, e l'esperienza di **SENATORE VINI**, viticoltori da quattro generazioni. La Sardegna, con la Vernaccia di Oristano di **SILVIO CARTA**, e dalla Sicilia i rinomati vini di **PRINCIPE IBLEO** e la tradizione di **PLANETA**. Infine dalle Isole Eolie la deliziosa Malvasia di **FENECH**.

TASTE THE FOOD

Di spessore anche le anticipazioni dal comparto agroalimentare.

IRAN DARYA by Caviar Import, unici produttori a disporre del caviale Beluga dell'Iran, con un proprio allevamento direttamente sul Mar Caspio e tre tipologie di caviale italiano con l'esclusiva lavorazione dei maestri salatori iraniani. **AZIENDA AGRICOLA TROTTICOLTURA ARMANINI**, che porta in tavola tutta la freschezza del pesce di montagna, con i migliori esemplari di trota e salmerino allevati nei propri stabilimenti del Trentino, freschi, marinati e affumicati. **PASTA LAGANO**, pastificio artigianale di Roma che utilizza miscele di semole selezionate, trafilatura in bronzo ed essiccazione tradizionale. L'autentico Riso Carnaroli superfino della **RISERVA SAN MASSIMO**, nel cuore del Parco del Ticino.

MASO LUCH DA PCEI, che gioca in casa, con la sua selezione di formaggi freschi, stagionati e aromatizzati e lo yogurt con Omega-3 naturali in dieci varianti di gusto a km zero. **CASEIFICIO Sociale SANTA RITA soc. agr. coop.**, con il blasonato "Parmigiano Reggiano", Prodotto di Montagna da Agricoltura Biologica realizzato artigianalmente nel più alto rispetto della tradizione e anche con latte proveniente da vacche di razza Bianca Modenese, Presidio Slow Food. L'impareggiabile mozzarella di bufala di **MASSERIA LUPATA**, e **SALUMIFICIO SOSIO**, con la famosa "Bresaola De Baita" della Valtellina, pregiata selezione della coscia di manzo.

I salumi, la carne del Monferrato dai migliori capi della prelibata razza piemontese e i **TARTUFI** di GianPaolo **GUASTAVIGNA**, lo **ZAFFERANO** a fili, Fiore degli Dei, dell'azienda agricola **VIGNE DIMORE**. Le marmellate, composte di frutta anche biologiche, mostarde, sciroppi, frutta sciropata, frutta da bere, gelatine di vino di **ALPE PRAGAS**. La grande tradizione di **cioccolateria italiana VESTRI**, che controlla tutta la filiera di produzione grazie ad una propria piantagione a Santo Domingo. Il maestro pasticciere **Nicola FIASCONARO**, noto a tutti i conoscitori, appassionati e gastronomi per i deliziosi torroni, croccanti, paste di mandorle, mieli, marmellate, liquori e poi le colombe e un panettone che è già leggenda. Il Maestro Nicola Fiasconaro è Ambasciatore del Gusto Siciliano nel mondo, e per questo motivo, è stato ideato uno speciale "PREMIO FIASCONARO" che sarà assegnato allo Chef dall'abbinamento più "dolce".

CONTEST - LIVING THE CHEF

Una panoramica anche sui “magnifici” Chef coinvolti nell’originale Contest sui Social “Living the Chef”; ricette d’autore e abbinamenti con i produttori SALOTTI DEL GUSTO in quella che non è una competizione, bensì un’espressione corale di arte culinaria volta a promuovere e divulgare un concetto universale di Gusto legato a professionalità, creatività e passione.

Ogni Chef “costruirà” una ricetta intorno ad un ingrediente di un’azienda agroalimentare selezionata, scegliendo l’etichetta che meglio esalta le qualità del piatto dalla “Carta dei Vini – Salotti del Gusto”. L’abbinamento “raccontato per immagini” sarà veicolato nei mesi precedenti l’evento attraverso un concept accattivante e innovativo sui profili Social e sul sito ufficiale della kermesse. Un modo per coinvolgere e avvicinare il grande pubblico alla Cultura tutta italiana del Gusto, con un gradimento generale che premierà ogni abbinamento per la sua peculiarità.

I primi prestigiosi protagonisti del Contest sono UGO ALCIATI con il nuovo progetto di prossima apertura a “Villa Reale” del Ristorante “Bela Rosin”, Fontanafredda, **DAVIDE ALLERA**, Rist. Lou Eassignon, Cogne (AO), **TOMMASO ARRIGONI** di “Innocenti Evasioni”, Milano, **MANUEL ASTUTO** “El Laurin”, Bolzano, **PEPPE AVERSA** del “Buco di Sorrento”, **ITALO BASSI** dell’“Enoteca Pinchiorri” a Firenze, **FRANCESCO BRACALI** dell’omonimo ristorante di Massa Marittima. **MORENO CEDRONI** del “Moreno at Baglioni”, Londra, **SIMONE CICCOTTI** patron dell’“Antica Trattoria San Lorenzo”, Perugia, **CHICCO CORIA**, “Antico Ristorante del Moro”, Bergamo, **FILIPPO CRIPPA**, personal chef trentino, **LUIGI FERRARO** del “Cafè Calvados Company”, Mosca, **ENRICO FIORENTINI** “IL Canneto” dello Sheraton Milano, **HERBERT HINTNER** del Zur Rose di S. Michele (BZ), **ANNAVITTORIA IMPERATRICE**, Personal Chef, Roma, **MASSIMO LIVAN** di “Antinoo’s”, Venezia, **STEFANO MASANTI** del Ristorante “Il Cantinone” di Madesimo, **GIANCARLO PERBELLINI** del “Ristorante Perbellini”, Isola Rizza, Verona. **STEFANO PINCIAROLI** di “PS Ristorante” a Cerreto Guidi, **MIRKO PINNA** e **ROSSANO GRASSOLI** “Al Samor” di Fiorano Modenese, **GRAZIANO PREST** del Ristorante “Tivoli” di Cortina d’Ampezzo, **ANGELO PUMILIA**, Resort “La Foresteria” di Menfi (AG), **GILBERTO ROSSI** del “Pepe Nero” a San Miniato, **NORBERT ROBATSCHER**, “Pre de Costa”, e **HUBERT RUBATSCHER** di “La Sieia”, entrambi a San Cassiano. **DAVIDE SCABIN**, del “Combal Zero” a Torino, **MATTEO SCIBILIA** dell’“Osteria della Buona Condotta” a Ornago (MB), **DIETER SEEBACHER** di “Hofstatter Garten”, Termeno, **MASSIMILIANO TELLOLI** dello “Stallo del Pomodoro”, Modena, **MATTEO TORRETTA** chef di “Al V Piano, l’Attico Gourmet”, Milano, **GIORGIO TROVATO** di “Stefano’s Fine Food Factory”, Kiev, **MAURIZIO URSO** “Alta Masseria Altamura – Alta Murgia”, **MARCO VALLETTA**, capitano della Nazionale Italiana Cuochi.

SALOTTI DEL GUSTO

living the taste

22 - 23 - 24 giugno 2013

FANES GROUP San Cassiano - Alta Badia

ALTA
BADIA

EXPO
MILANO

VITICOLTURA EROICA
CERVIM

MINISTERO POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

PATROCINI

Durante l'evento gli Chef presenti potranno "raccontare" ricette e abbinamenti in una "gustosa" tavola rotonda condotta dal giornalista di "TG5 Gusto" Gioacchino Bonsignore indossando gli originali grembiuli "SOLO CHEF cook & style" di Firenze creati per l'occasione in 20 colori differenti.

"Solo Chef" realizzerà anche le eleganti giacche per i Master Chef premiati da G.Bonsignore durante la serata di Gala, .

SALOTTI DEL GUSTO, l'evento

Una tre giorni full immersion in una location esclusiva per vivere e condividere esperienze ed emozioni, raccontare come si produce il vino e come si ottengono prodotti agroalimentari di altissimo livello qualitativo, espressione dei territori di appartenenza. Originali "SALOTTI" open negli eleganti ambienti del Dolomiti Wellness Hotel Fanes ****s sostituiscono i desk tradizionali e permettono di accogliere operatori e visitatori in spazi più intimi e avvolgenti, ideali per sperimentare abbinamenti di odori e sapori, approfondire e sviluppare tematiche di settore in un'ottica b2b vissuta in maniera più rilassata e coinvolgente, con ampi spazi dedicati al benessere. Appuntamenti in Cantina e Degustazioni in Spa, aperitivi e Serate di gala al Rifugio.

Molte anche le novità del programma; dal "Salotto letterario" di Francesco Festuccia, giornalista e scrittore redazione cultura TG2, al "Salottino di Clara", condotto dalla giornalista del Sole 24ore e di GustoChannel Clara Mennella. Spazio per originali "colloqui di Gusto" nei tre giorni della kermesse; un reportage work in progress, direttamente sul campo.

Una CARTA DEI VINI innovativa

I prestigiosi produttori vinicoli selezionati per l'edizione 2013 dei "SALOTTI DEL GUSTO" sono inseriti da subito in un circuito b2b di primo livello grazie ad una speciale "Carta dei Vini - Salotti del Gusto" già adottata dalle strutture che in Alto Adige ospitano l'evento e che verrà celebrata in un libro a cura di Francesco Festuccia (giornalista e caporedattore TG2) e Raffaella Corsi Bernini dal titolo CINEMAWINE.

 www.salottidelgusto.com

 SUGHERIFICIO PES
CALANGIANUS (OT)

 integrapes

WINEAMORE
Un Nuovo Modo Di Scegliere Il Vino

soloChef
COOK & STYLE

 COMPAGNIA DEL
TARTUFO

 FANES GROUP

 la Sieia

Las Vegas
LODGE

FANES

 Lied da Pei

 Lied da Pei

LIVING THE TASTE, Be Revolution

Un nuovo modo di comunicare le emozioni del Made in Italy in tutto il mondo. Un concept rivoluzionario, un mix di eventi e web marketing per presentare le eccellenze italiane ai mercati nazionali e internazionali.

Lo racconteranno in anteprima mondiale i fondatori del progetto **Raffaella Corsi Bernini** e **Mauro Perrella**, web manager internazionale ed esperto di comunicazione online.

SPA, BELLEZZA E BENESSERE

Originali degustazioni sensoriali ambientate nei locali della nuovissima spa di 2400 mq. Un innovativo modo per sperimentare nuove frontiere di benessere; nelle "stanze del silenzio", dondolati dai materassi ad acqua, inebriati dagli aromi del mosto e delle spezie e cullati dai "rumori" in musica della Cantina. E un **SALOTTO** dedicato alla **BELLEZZA** e al **BENESSERE** con la **dott.sa Patrizia Siliprandi**, esperta in cosmesi e salute.

GLI APPROFONDIMENTI

In calendario appuntamenti per approfondire interessanti tematiche di settore.

Tavola rotonda sull'utilizzo e la qualità del sughero nel mercato vinicolo grazie ad uno dei più importanti stabilimenti d'Italia, il **sugherificio PES di EDMONDO PES, Calangianus**, Sardegna. Dall'estrazione nei boschi, al laboratorio che monitora ogni fase di produzione per garantire un'alta qualità di prodotto. Allo studio svolto presso l'Università di Porto che prova scientificamente che i polifenoli trasmessi al vino dal sughero hanno una fondamentale importanza nella tutela della salute, per le riconosciute capacità anti tumorali.

Workshop sul prodotto derivato dai vinaccioli dell'uva in grado di sostituirsi all'anidride solforosa nella vinificazione di qualsiasi tipo di vino. Una scoperta proposta da **INTEGRAPES**, in grado di rivoluzionare il mercato; durante l'evento la possibilità di approfondire ogni dettaglio con l'enologo che cura le vinificazioni avviate attraverso un'esclusiva **DEGUSTAZIONE COMPARATIVA** delle diverse tipologie di vino per una perfetta analisi sensoriale, riservata al parterre SALOTTI DEL GUSTO.

IL CIRCUITO:

Alta Badia – Firenze – Zermatt – Capri – Londra – New York

Non eventi spot, ma un Circuito di Eventi organizzati e gestiti da professionisti nel mondo della comunicazione e del marketing ed esperti di settore, per progetti concreti continuativi volti a crescere nel tempo. Località prestigiose che siano in grado di abbinare la possibilità di interagire con il mercato professional anche momenti di relax e vacanza. Per eventi rivolti ad un parterre di addetti ai lavori (HO.RE.CA, distributori, importatori, media e opinion leaders) e che consentono a poche selezionate aziende di presentare la loro migliore produzione in un contesto di assoluta esclusività, con la certezza di incontrare unicamente visitatori competenti e operatori di settore.

SALOTTI DEL GUSTO è presentato dal
Circuito Compagnia del Tartufo e Fanes Group,
con il Patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali,
dell'Expo 2015,
del Cervim (Centro di Ricerche, Studi e Valorizzazione Viticoltura Montana),
dell'Alta Badia
e della UIR (Unione Italiana Ristoratori).

La conferenza stampa / evento preview è in programma
pmartedì 16 aprile 2013 dalle ore 11.30 presso il Carlton Baglioni
Hotel di Milano**L, via Senato/via della Spiga.**

Raffaella Corsi Bernini

Event Manager

ph. [+39 342 8107047](tel:+393428107047)

press@salottideltgusto.com

www.salottideltgusto.com

Press Office

Cervelli in Azione S.r.l.

Stefano Mandelli - Massimo Frera

ph. [+39 051 8490100](tel:+390518490100)