

10 • 11 settembre 2022

Cortina d'Ampezzo

THE
QUEEN
OF
TASTE

www.thequeenoftaste.it |  



**Cortina d'Ampezzo si prepara
a trasformarsi nuovamente in
capitale della ristorazione di
montagna con il suo evento
'The Queen of Taste' che questo
anno giunge alla sesta edizione.**



THE QUEEN OF TASTE

10 - 11 settembre 2022

L'appuntamento, ideato dallo Chef Team Cortina e organizzato assieme all'associazione Cortina for Us, conferma il format delle due giornate all'insegna del gusto tipico del territorio, rivisitato in chiave gourmet.

Molte le novità di questo anno, a cominciare dalla collaborazione con Globetrotter Gourmet, content provider specializzato nella costruzione di progetti di comunicazione offline e online per i settori food&beverage e territorio.



StrEat Chef

SABATO 10 SETTEMBRE 2022

StrEat Chef, combinazione dei concetti “street” e “eat”, strizza l’occhio all’idea di Street Food, ma con il tocco elegante che compete alla Regina delle Dolomiti.

Tour enogastronomico firmato Chef Team dedicato agli appassionati, per partire in viaggio tra le migliori tavole della perla delle Dolomiti a bordo di una delle 4 navette di Cortina Express. Tra le tappe, Baita Fraina, Villa Oretta, Al Camin, Lago Scin e, dulcis in fundo, un fine serata alla Pasticceria Alverà. Sono tre le toque che accoglieranno gli ospiti a ogni tappa, con menù legati al territorio in abbinamento ai vini dei tre Consorzi. E come ogni anno ai 10 membri di Chef Team si uniscono nuovi ospiti da tutta Italia.



Le location

Ad ogni tappa, 3 Chef accoglieranno gli ospiti, facendogli assaporare le prelibatezze gourmet da loro realizzate.

Un'occasione unica per degustare diverse ricette legate al territorio e, per i più curiosi, confrontarsi con Maestri del gusto.

Ecco i protagonisti della giornata di sabato:
In Conchiglia avremo un aperitivo iniziale con **Livio Mancini**, Chef del ristorante **El Gringo** di Calalzo di Cadore.

Al ristorante **Al Camin**, insieme a **Fabio Pompanin**, Chef resident, saranno pronti ad accogliere gli ospiti anche: **John Mark Nanit Catamco** (**Vetri** di Venezia) e **Manuel Gobbo** (**Le Beccherie** di Treviso). A **Baita Fraina**, oltre a **Luca Menardi** Executive Chef, ci saranno gli Chef **Graziano Prest** (**Ristorante Tivoli**) e **Edoardo Caldon** (**Fuel** di Padova).

A **Villa Oretta**, con **Luigino Anzanello**, saranno presenti **Luigi Dariz** (**Ristorante Da Aurelio**) e **Valentino Cecconi** (**Ristorante Fvsion** di Cortina d'Ampezzo). A **Lago Scin**, insieme allo Chef **Carlo Festini**, ci saranno gli Chef **Federico Rovacchi** (ristorante **Baita Pié Tofana** di Cortina d'Ampezzo) e **Silvia Moro** (**Ristorante Aldo Moro** di Montagnana). Dulcis in fundo, alla **pasticceria Alverà**, insieme a **Massimo Alverà**, gli ospiti saranno deliziati dalle proposte di **Imma Iovine** (**Pasticceria Cucchi** di Milano).



Conchiglia

Livio Mancini | El Gringo

Pizza Villana

Baita Fraina

Luca Menardi | Baita Fraina

Pancia di agnello, patata del Piave e mela nostrana di Fraina

Graziano Prest | Tivoli

Zuppa di rane e patate di montagna con spuma di erbe spontanee

Edoardo Caldon | Fuel

Brasato di tuberì, spuma di patate e alloro

Lago Scin

Carlo Festini | Lago Scin

Filetto di trota di lago su crema di ortica con olio Coppini fumè

Federico Rovacchi | Baita Pié Tofana

Orzotto all' aglio orsino, salsiccia cruda e creme fraiche

Silvia Moro | Aldo Moro

Carpaccio di zucca marinata e porcini

Al Camin

Fabio Pompanin | Al Camin

Agnolotti con asparagi cialda d' uovo e pancetta croccante

John Mark Nanit Catamco | Vetri

Patè di fegato di pesce, cipolla rossa caramellata, pinoli tostati, sorbetto alle mele

Manuel Gobbo | Le Beccherie

Tortelli al fagiolo Verdon, brodo alle bucce di patata, robiola di capra e anguilla affumicata

Villa Oretta

Luigino Anzanello | Villa Oretta

Tartare di ricciola con gazpacho ai frutti di bosco, crostini di puccia rafferma

Luigi Dariz | Da Aurelio

La rapa nel cavolo con stracchino Lattebusche

Valentino Cecconi | Fvsion

Raviolo Wagyu e formaggi di Malga

Pasticceria Alverà

Massimo Alverà | Pasticceria Alverà

Foresta nera

Imma Iovine | Pasticceria Cucchi

Cor' di mela



StrEat Lunch

DOMENICA 11 SETTEMBRE 2022

Domenica si cambia atmosfera grazie allo StrEat Lunch!

In piazza Angelo Dibona, tra ospiti stellati e giovani promesse della cucina gli ospiti potranno pranzare sotto al campanile di Cortina grazie all'allestimento di un vero e proprio ristorante a cielo aperto, con tavoli rotondi da 8 persone per vivere un'esperienza di gusto e condivisione. In carta, una serie di portate immaginate per raccontare il territorio, attraverso i suoi sapori, i suoi colori e, ovviamente, in abbinamento ai vini dei tre Consorzi.



A chef in a white uniform is plating a dish. The chef's hands are visible, using metal tongs to place a piece of food onto a white plate. The food appears to be a piece of yellow vegetable, possibly squash, with a green leaf on top. A green sauce is already on the plate. In the background, a metal bowl contains cooked broccoli and green beans. The word "Convegno" is overlaid in white text.

Convegno



Il coraggio della differenza: gastronomia, giovani e montagna.

Con la prima edizione del convegno, The Queen of Taste si rivolge al pubblico degli appassionati, degli operatori economici e delle istituzioni come luogo di confronto e dibattito sul futuro dell'economia delle montagne. Tutto questo con la volontà - nelle edizioni future - di allargare il confronto ai colleghi di altri territori di montagna, insieme agli stakeholder e agli operatori della stampa specializzata.

Cortina rappresenta la forza della montagna, un'incubatrice di talenti dove il CORAGGIO (di provare a fare qualcosa di nuovo), i GIOVANI (visti come costruttori di futuro), NATURA e SOSTENIBILITA' non saranno solo slogan ma un insieme di atti pratici. Tutto ciò senza trascurare quell'aura di glamour che caratterizza la città e i ristoratori, fautori del progetto, in qualità di primi protagonisti nella relazione con il turista nazionale ed internazionale. Il ristoratore è di fatto promotore del territorio in ogni attività, sia domestica sia all'estero e primo interprete di un'identità che si traduce nella valorizzazione delle materie prime e della loro declinazione in cucina come espressione di una cultura che vede proprio la montagna al centro.

Il coraggio della differenza Gastronomia e montagna secondo The Queen of Taste e Cortina Chef Team

Domenica 11 settembre, ore 9:30 | Cortina d'Ampezzo
Sala Piano Terra Museo Mario Rimoldi Ciasa de Ra Regoles

PROGRAMMA:

🕒 9.30

Costruire il futuro: i giovani e il mondo della ristorazione, sfide e opportunità

Come affronta la ristorazione un giovane, c'è spazio per creare qualcosa di nuovo?

INTERVENGONO

Silvia Moro, chef ristorante Aldo Moro di Montagnana - *Una storia vissuta, dalla laurea in economia alla piccola rivoluzione nel ristorante di famiglia*

Graziano Prest, chef ristorante Tivoli - *La testimonianza di un veterano*

Paolo Cavin, docente Istituto Maffioli di Castelfranco Veneto e IPSSAR di Falcade, sommelier Ais - *La situazione nelle scuole e le prospettive future*

Lavinia Zamaro, direttore Consorzio di Tutela Vini Collio - *La prospettiva di un consorzio vinicolo: il ruolo dei giovani produttori*

🕒 10.15

L'insostenibilità del sostenibile?

Quanto a proposito si parla di sostenibilità?

INTERVENGONO

Denis Lovatel, pizzaiolo di montagna - *L'esperienza di un professionista che ci crede, da Alano di Piave a Milano*

Luca Giavi, direttore Consorzio Prosecco Doc

Christian Marchesini, presidente Consorzio Valpolicella - *La sostenibilità nel mondo del vino è slogan o opportunità reale?*

Davide Santer, casaro Società Agricola Cortina e Mattia Baroni, chef e fondatore de LaFuga (LABoratory for FUTURE Gastronomy) - *Cosa significa essere sostenibili in montagna dal punto di vista di un agricoltore in quota? La testimonianza di una sostenibilità praticata*

🕒 11.15

Il mondo del foraging e delle erbe alpine, far vivere la montagna oltre le stagioni

Il foraging prima delle mode.

INTERVENGONO

Heinrich Abraham, esperto di erbe spontanee - *Cosa vuol dire insegnare la natura? aspetti gastronomici e alimentari*

Marco Del Favero studente Università di Padova - *Il recupero di varietà antiche e il racconto dell'esperienza di un giovane tra agricoltura e montagna*

Gigi Dariz, chef e titolare Da Aurelio Passo Giau - *Quanto è importante saper cucinare con le erbe?*

🕒 11.00

break firmato Lavazza

Chef Team

identikit dei professionisti
ampezzani del gusto



Dieci professionisti della ristorazione, uniti per promuovere la tradizione culinaria di Cortina e il suo presente, fatto di alta qualità, contaminazioni, idee, ricerca e continua voglia di rinnovarsi.

Chef Team è formato da Fabio Pompanin del Ristorante Al Camin, Roberto Piccolin del Ristorante Ariston, Luca Menardi del Ristorante Baita Fraina, Luigi Dariz del Ristorante Da Aurelio - Passo Giau, Carlo Festini del Ristorante Lago Scin, Michel Oberhammer del Ristorante Piè Tofana, Nicola Bellodis del Ristorante Rio Gere, Graziano Prest del Ristorante Tivoli Cortina, la famiglia Bocus del Ristorante Villa Oretta e Massimo Alverà della Pasticceria Alverà.



Una squadra che riassume il volto sfaccettato della tavola ampezzana contemporanea e che ne porta i sapori nel mondo.

“L’amicizia che ci unisce è alla base del progetto - spiegano Fabio Pompanin e Alessandra Bocus, referenti e responsabili del team - L’idea nasce una decina di anni fa, dalla condivisione tra amici di due grandi passioni, l’amore per la cucina e per Cortina. Tutto è iniziato dando una mano ai colleghi di Baita Piè Tofana, Tivoli e di Baita Fraina impegnati nella Chef Cup Alta Badia – raccontano - Dopo questo primo appuntamento, la collaborazione è proseguita in altre occasioni e il team si è ingrandito e consolidato intorno a eventi importanti, come la Coppa del mondo di sci alpino femminile”.

Sono molti infatti, negli anni, gli appuntamenti che vedono Chef Team protagonista ai fornelli, a partire dalle cene di gala a St. Moritz nel 2017, in occasione delle candidature ai Campionati Mondiali di Cancun, e in Corea e ancora a Casa Italia durante le Olimpiadi invernali di Pyeongchang 2018, fino a quelle estive di Tokyo 2021 e alle ultime invernali di Beijing 2022, in febbraio. Chef Team ha inoltre firmato il catering dei Mondiali di Sci Alpino femminile nel febbraio 2021 e oggi collabora con la neonata Fondazione Cortina in vista delle Olimpiadi 2026.



Partner

Organizzato da I



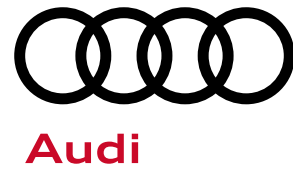
Con il patrocinio di I



Premium partner I



Locality partner I



Sponsor I



Technical partner I



Institutional partner I

