

Lavastoviglie e
Sistemi di Lavaggio Professionali

winterhalter

QUALITÀ E ASSORTIMENTO AL MIGLIOR PREZZO **RDS**

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Martedì 23 Dicembre 2014 | aggiornato alle 19.27 | 36139 articoli in archivio



laT ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY

LA SQUADRA | NETWORK | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | CONTATTI

Cerca per codice o parole chiave

Hotel Cortina d'Ampezzo

Hotel Pontechiesa 3 Stelle
Cortina Offerte settimane bianche a Cortina



QUATTROERRE
www.quattroerre.com



UNA MONTAGNA DI OFFERTE!



MESTIERI e SAPORI
dell'arte dell'artigianato



EVENTI > MANIFESTAZIONI

23 Dicembre 2014 11:16

A Cortina con il "Gusto del benessere" le eccellenze dell'Abruzzo in vetrina

Il 27 dicembre la Casa delle Regole - Museo d'Arte Moderna Mario Rimoldi di Cortina (BL) ospiterà "Gusto del benessere", l'evento che metterà in mostra il meglio dei prodotti e dei produttori dell'Abruzzo

L'inscindibile e sempre più attuale binomio tra cibo e salute all'insegna del gusto, proprio alla vigilia dell'importante vetrina dell'Expo 2015, è l'indiscusso protagonista dell'edizione zero di Gusto del benessere. Le eccellenze in vetrina a Cortina: protagonista l'Abruzzo, in programma sabato 27 dicembre alla Casa delle Regole - Museo d'Arte Moderna Mario Rimoldi, di Cortina d'Ampezzo, regina delle dolomiti.

L'evento, di cui Italia a Tavola è media partner, patrocinato dalla Regione Abruzzo, dal Comune di Cortina, dal Polo Agire e dall'Expo 2015, è ideato da Maria Pia Montanari Mistura, titolare della Golden Moon con il marchio Taste in Cortina, che mira a valorizzare le eccellenze italiane in una delle location più esclusive d'Europa e del mondo, fondendo passione, cultura, natura, stile, benessere e gusto.



Il Gusto del benessere. Le eccellenze in vetrina a Cortina: protagonista l'Abruzzo, vuole far conoscere i prodotti e i produttori dell'Abruzzo, territorio della grande tradizione e vocazione agroalimentare, in un virtuale gemellaggio tra le due regioni, Abruzzo e Veneto, accomunate da una natura incontaminata e da una tradizione agroalimentare che, pur attraverso prodotti differenti, porta entrambe le realtà ad eccellere in tutto il mondo. All'evento che si svolgerà dalle 10.00 alle 20.00, ad ingresso gratuito, spicca la presenza di numerose aziende che hanno fatto e continuano a fare incetta di prestigiosi riconoscimenti in Italia e all'estero.

Una manifestazione per conoscere i prodotti e i produttori, le loro storie, la passione che li porta ad eccellere e a vincere premi prestigiosi a qualsiasi latitudine. Ma anche un modo per degustare ed apprezzare il meglio dell'enogastronomia made in Abruzzo, grazie alla presenza delle cantine più note e delle più importanti aziende del Food: Farnese Vini, Citra, Feudo Antico, Masciarelli Valori, Tenuta Di Sipio, Nestore Bosco, Tenuta I Fauri, Verrigni, Terre di Varano, Jubatti Carni, Bontempo Ceramiche, Claudia Ciccotti Design. Dietro ognuno di loro c'è una storia affascinante e un prodotto di qualità e di successo da raccontare, da ascoltare e da assaporare.

«Questa manifestazione - ha dichiarato l'assessore regionale all'Agricoltura, **Dino Pepe** - è una vetrina importantissima per le eccellenze abruzzesi, soprattutto perché siamo anche a ridosso dell'Expo 2015, dove l'Abruzzo sarà sicuramente protagonista. E' un evento realizzato grazie

RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione
EVENTI

Categoria
MANIFESTAZIONI

Regione

CERCA

ARTICOLI RECENTI

Alla nuova edizione di Terre di Toscana 600 vini e la cucina della tradizione

Notti bianche a Castellammare di Stabia tra specialità ittiche e canti natalizi

"Vin' a Trani" ai blocchi di partenza La festa del vino e del suo territorio

Carri luminosi e piogge di dolci a Fano per il carnevale più antico del mondo

Al "Milano Food&wine festival" oltre 300 vini e 19 grandi cuochi

A Signa torna "Eccellenze di Toscana" con verticali di grandi vini e tour guidati



WWW.EUROCARNE.IT

alla collaborazione del Polo Agire e ai produttori che aderiscono al progetto e siamo convinti che l'agroalimentare sia un veicolo promozionale fondamentale per far conoscere sempre di più la nostra regione nel mondo».

«Sosteniamo questa iniziativa e siamo felici che alcune aziende partner del Polo - ha commentato Donato De Falcis, direttore del Polo Agire, di innovazione agroalimentare - partecipino, anche con la presenza dell'Università di Teramo, nostra socia. Il Polo Agire oltre a promuovere l'innovazione e la ricerca, spinge sulla promozione delle nostre eccellenze non solo all'estero, ma anche sul mercato interno e l'adesione a questo evento ne è la dimostrazione».

L'evento di degustazione e di presentazione dei prodotti delle più note aziende abruzzesi sarà inoltre accompagnato da un momento scientifico: una tavola rotonda dal titolo "Il Gusto del Benessere", che si svolgerà sabato pomeriggio, a partire dalle 15.30 presso la Casa delle Regole e il Museo d'Arte Moderna Mario Rimoldi di Cortina. Il binomio tra cibo e benessere, le identità alimentari regionali, la comunicazione dei prodotti agroalimentari alla vigilia dell'appuntamento con l'Expo 2015, le politiche comunitarie e i nuovi processi produttivi sono le tematiche al centro della tavola rotonda, moderata dalla giornalista Elisabetta Guidobaldi, direttrice dell'Ansa Abruzzo e Molise.

Relatori: Dino Mastrocola, Università di Teramo "Effetti dei trattamenti tecnologici sulle attività antiossidanti nella dieta mediterranea"; Danilo Gasparini, Università di Padova e Master in Cultura del cibo e del vino della Ca' Foscari di Venezia "Identità alimentari regionali: il prodotto tipico dal punto di vista storico e culturale"; Roberto Arditi, responsabile Comunicazione e relazioni esterne dell'Expo 2015 "La mission dell'Expo"; Giovanni Moschetta, Eu Legal Advisor e Consulente del Governo e della Commissione Europea "L'Europa della Politica agricola comune"; Marco Santarelli, esperto analisi delle reti, direttore Ricerca&Sviluppo - Network Institute "La rete: un nuovo approccio scientifico per cibo e benessere"; Donato De Falcis, direttore del Polo dell'innovazione agroalimentare Agire, "Le ricerche e le innovazioni nell'agroalimentare oggi".

A seguire, torna l'attesissimo appuntamento del "Cortina Wine Club - Venissa & Vigna 1350" che proporrà la degustazione di vini estremi, rari e preziosi. Tra questi un vino estremo abruzzese di Feudo Antico, uno campano di Marisa Cuomo e una chicca prodotta dai salesiani a Gerusalemme.

E per rendere omaggio all'Abruzzo, alcuni ristoranti di Cortina serviranno sabato 27 sera una cena tutta dedicata alla regione verde d'Europa, con la presenza dei prodotti forniti dalle aziende che hanno aderito all'iniziativa Il Gusto del benessere. Aderiranno all'iniziativa e proporranno ai loro clienti i prodotti abruzzesi, con le schede tecniche che ne illustrano le caratteristiche 14 ristoranti, tra cui El Camin, Toulá, Tivoli, Villa Oretta, Il Caminetto e L'Altro Vissani, 7 baite, una enoteca e alcuni bar del centro di Cortina.

CORTINA GUSTO DEL BENESSERE ABRUZZO MADE IN ITALY

Mi piace 19

Tweet 4

+1 0

CONDIVIDI



COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *	<input type="text"/>	Cognome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	Nazione	<input type="text" value="Italia"/>
Provincia *	<input type="text"/>	CAP	<input type="text"/>
Telefono	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Cellulare	<input type="text"/>
Fax	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>
E-mail*	<input type="text"/>	Categoria *	<input type="text"/>

Titolo

Messaggio

Codice di verifica

Voglio ricevere le newsletter settimanali

INVIA

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.