



## FESTIVAL DELLA GASTRONOMIA

ROMA - OFFICINE FARNETO 7-8-9-10 ottobre 2017

Roma, 4 settembre 2017

Il collaudato format contenitore di eventi enogastronomici che **Witaly** propone dai primi anni duemila, cambia nome e amplia le sue proposte. Dopo Cooking for Wine e Cooking for Art nasce a Roma il **FESTIVAL DELLA GASTRONOMIA**, organizzato presso le **Officine Farneto** con gli stessi intenti delle prime edizioni: aggregare temi differenti intorno al patrimonio enogastronomico italiano, valorizzare i giovani talenti, offrire e presentare un ventaglio di proposte interessanti e complementari. L'evento, della durata di quattro giorni, coniuga il tema della gara con intrattenimenti legati al mondo del cibo e del gusto declinati nei diversi linguaggi.

### SABATO 7

- L'evento prende avvio con il premio **Miglior Chef Emergente d'Italia 2017**, premio che da anni proclama il miglior giovane chef professionista italiano under 30 tra una rosa di candidati selezionati da **Luigi Cremona**, noto critico enogastronomico e da una team di esperti. Si comincia con la **Selezione Centro** e la partecipazione di 10 candidati tra i quali saranno scelti due vincitori che accederanno alle finalissime di lunedì e martedì. I concorrenti ai fornelli saranno **Sarah Cicolini** - Santo Palato (Roma), **Francesco D'Alessandro** - **Mammarossa** (Avezzano, AQ), **Luca Del Padrone** - **L'imbuto\*** (LU), **Vincenzo Dinatale** - **Il Pellicano\* (Porto Ercole, GR)**, **Andrea Giuseppucci** - **La Gattabuia** (Tolentino, MC), **Federico Gramignani** - **Officina Bistrot** (Civitanova Marche, MC), **Edoardo Massari** - **Arca** (Alba Adriatica, TE), **Gianluca Ricci** - **Le Tamerici** (Roma), **Stefano Terigi** - **Il Giglio** (LU), **Giacomo Zezza** - **Bistrot 64\*** (Roma).

- Al via anche il premio **Pizza Chef Emergente** che decreterà il miglior pizzaiolo italiano tra i giovani selezionati da Luigi Cremona ed altri esperti del settore. Si parte con la **Selezione Centro-Sud** in cui i candidati si sfideranno preparando la più classica delle pizze: la Margherita.

### DOMENICA 8

- **Miglior Chef Emergente: Selezione Sud** sarà la volta dei candidati che si incontreranno per proclamare i due che accederanno alla finalissima. I concorrenti scelti che si presenteranno per il titolo saranno **Carmine Amarante** (Na), **Valentino Buonincontri** - (Marigliano, NA), **Ivana Daleo** - **Vota Vota** (Marina di Ragusa, RG), **Francesco Franzese** - **Roji** (Nola, NA), **Davide Guidara** - **Eolian Milazzo Hotel** (ME), **Solaika Marrocco** - **Primo** (LE), **Antonio Sicignano** - **Marenna'\*** (Sorbo Serpico, AV), **Emanuele Strigaro** - **Emanuele Strigaro a Palazzo Foti** (KR).

- **Pizza Chef Emergente**: si continua con la semifinale che vedrà sfidarsi i Pizza Chef qualificati per il Centro Sud più i 2 già selezionati nell'edizione Campania.

### LUNEDÌ 9

- **Finalissime Miglior Chef Emergente** durante le quali gli chef vincitori delle selezioni Centro, Sud e Nord si sfideranno con una Mystery Box. I tre finalisti delle selezioni Nord già selezionati nello scorso novembre al Cooking For Art Milano sono **Stefano Bacchelli** - **Da Vittorio\*\*\*** (Brusaporto, BG), **Davide Caranchini** - **Materia** (Cernobbio, CO), **Michele Lazzarini** - **St. Hubertus Rosa Alpina\*\*** (San Cassiano, BZ).

- **Finalissime Pizza Chef Emergente** con 4 pizzaioli provenienti dalle selezioni Centro Sud e 2 già vincitori delle selezioni Nord. La sfida prevede due ingredienti portati a scelta dai concorrenti e due presi tra gli espositori presenti, dunque formula "Mystery box".

- **Premiazione della Guida "Alberghi e Ristoranti del Touring Club Italiano"**. A ricevere i premi sono le strutture più meritevoli tra i Ristoranti del Centro Sud Italia, selezionati dall'edizione 2018 della Guida curata da **Luigi e Teresa Cremona**.

## **MARTEDÌ 10**

- **Finalissime Miglior Chef Emergente:** Gli chef già incontrati lunedì e vincitori delle selezioni Centro, Sud e Nord si sfideranno stavolta con una ricetta a tema libero con ingredienti scelti tra gli espositori; alla fine della giornata sarà decretato il vincitore assoluto per il 2017.

- **Finalissima del premio Emergente Sala 2017.** Dopo le selezioni Nord e Centro Sud i 4 finalisti si incontrano in una doppia prova, teorica e pratica, durante la quale i concorrenti servono a tavola i giurati-clienti scelti tra giornalisti e massimi esperti del settore ristorazione e accoglienza. I concorrenti sono **Carmilla Cosentino** Secondo Maître presso il "**Boscareto\* Resort & Spa**" di Serralunga d'Alba (Cn), **Luis Diaz** Chef de Rang del Ristorante "**Seta\*\***" dell'Hotel Mandarin Oriental di Milano, **Carlo Alberto Faggi** Chef de Rang al ristorante "**Il Palagio\***" del Four Seasons Hotel di Firenze, **Sara Jole Guastalla** Sommelier del Ristorante "**La Magnolia\***" dell'Hotel Byron a Forte dei Marmi (Lu).

- **Premiazione della Guida "Alberghi e Ristoranti del Touring Club Italiano":** è la volta delle Premiazioni dei Migliori Ristoranti del Lazio e degli Alberghi dall'edizione 2018 della Guida.

- **Le Strade della Pizza:** La pizza di Roma incontra il resto del Mondo. Ospiti eccellenti tra nomi più noti italiani e internazionali scelti dall'occhio attento di Barbara Guerra, Luciano Pignataro, Albert Sapere.

Avremo inoltre con noi quali eventi satellite inclusivi:

- **TerreBio, rassegna dei migliori produttori biologici d'Italia.** Nuovo brand ideato da esperti di lungo corso nell'organizzazione di eventi rivolti alla valorizzazione del mondo del biologico. Vuole essere momento d'incontro e confronto tra i produttori di materie prime biologiche di comprovata tracciabilità e i principali protagonisti del mondo della gastronomia di alto livello. TerreBio crede che l'incontro tra produttori e professionisti possa portare a sviluppare la tradizione aprendola all'innovazione, ma vuole anche essere un'occasione per poter diffondere al pubblico non professionista la conoscenza dei territori attraverso i loro prodotti e sapori peculiari.
- **Le Migliori Botteghe di Roma** – invito e premiazione delle prime 100 attività più rinomate e votate da una giuria popolare online che ha scelto dove fare la spesa di leccornie nella Capitale.
- **Le grandi bollicine di Luca Boccoli.** Tanti chilometri, tante degustazioni, curiosità, studio, confronto serrato con chi il vino lo fa, con chi di vino vive. Il criterio guida della Selezione Boccoli è la conoscenza capillare del territorio, la convinzione che ogni buona bottiglia è soprattutto il risultato di un incontro tra l'uomo e la terra, il frutto del lavoro paziente, amorevole, costante che l'uno dedica all'altra.
- **God Save The Wine.** Il festival itinerante del vino diretto dal "sommelier informatico" **Andrea Gori** e organizzato da 7 anni a Firenze, Milano, Bologna, Genova, Roma, Verona, Forte dei Marmi in partnership con la rivista Firenze Spettacolo. Un format speciale itinerante per tutti i wine lovers d'Italia con una selezione di circa 25 aziende tra Champagne, Bollicine italiane, vini bianchi, rossi e rosati dalle regioni italiane. Negli ultimi sette anni e in 77 edizioni, God Save The Wine ha portato avanti una piccola-grande rivoluzione nel modo di comunicare, realizzando una "terza via della comunicazione del vino", lontana sia dai tecnicismi di sommelier e addetti ai lavori, ma anche dalle sagre e "abbeveratoi" di piazza. Sabato 7 e Domenica 8 ottobre.
- **Vitigno Italia: vini autoctoni d'Italia, anteprima d'autunno dell'edizione 2018.** L'anticipo della più importante kermesse enologica del sud, arrivata alla sua tredicesima edizione, che si terrà a Castel dell'Ovo a Napoli il 20, 21 e 22 Maggio 2018. Una festa di sentori, sapori, incontri e cultura che presenta in anteprima i propri espositori. Lunedì 9 e Martedì 10.

Prezioso e indispensabile l'apporto dei nostri Main Sponsor: **Agugiaro e Figna, Ferrarelle, Lavazza, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Pastificio dei Campi, Olitalia, Forni Valoriani.**

**FESTIVAL DELLA GASTRONOMIA**  
7 Ottobre ore 17-23, 8 Ottobre ore 12-23, 9 Ottobre ore 17-23, 10 Ottobre ore 10-17,  
Via dei Monti della Farnesina 77

Per info: [www.festivaldellagastronomia.com](http://www.festivaldellagastronomia.com) e [www.witaly.it](http://www.witaly.it) -342.86.29.707 – [ufficiostampa@witaly.it](mailto:ufficiostampa@witaly.it)



Touring Club Italiano

Cook.inc.  
ufficiostampa@witaly.it