

# GAMBERO ROSSO®



Venerdì, 31 Ottobre 2014 14:55

## Cooking for Art 2014 a Roma, tra conferme e novità. Spazio ai territori d'Italia e una sfilata di grandi chef

Dimensione Font    [Stampa](#)  [Email](#)

Accedi

 [Tweet](#)



*Le Officine Farneto sono ormai entrate a pieno titolo nel circuito delle location gourmet della Capitale. Dal 1 al 3 novembre torna l'appuntamento con la rassegna ideata da Witaly per valorizzare il comparto dell'eccellenza gastronomica e offrire al pubblico la possibilità di interagire con l'alta ristorazione. Più di trenta i grandi chef coinvolti, ma anche pasticceri, gelatieri, pizzaioli, panificatori e maestri della miscelazione. E il 3 novembre si incorona il Miglior Chef Emergente d'Italia 2014.*

Nell'autunno del 2013 la manifestazione enogastronomica organizzata da Witaly - leggasi **Luigi Cremona** e **Lorenza Vitali** - a Roma, negli spazi postindustriali delle Officine Farneto, aveva ottenuto grande consenso tra il pubblico gourmet capitolino. Così, per l'edizione 2014 *Cooking for Art* torna in versione xl: tre giornate, più contenute, tanti grandi chef e la premiazione degli Emergenti (chef, pizza e sala). Ma come sempre la rassegna che premia la gastronomia di qualità sarà incentrata sulla valorizzazione dei territori (al plurale) impegnati in prima linea per difendere tradizioni artigianali che rendono tanto vasto e vario il paniere di prodotti made in Italy.

Oltre settanta gli espositori coinvolti, tra oleifici, aziende casearie e agricole, cantine, microbirrifici e produttori di specialità come caviale e tartufi, ma anche rivenditori di attrezzature per l'alta ristorazione, editori di settore e distributori alimentari. E quest'anno i territori invitati rappresentano l'Italia gastronomica da Nord a Sud della Penisola: l'Unione Comuni Alta d'Ossola, la Comunità Montana del Velino, la Camera di Commercio di Teramo, il Gargano, il Vulture e la Basilicata. Ospiti straniere le delegazioni di Slovenia, Repubblica Ceca e Croazia.

Come sempre saranno disponibili corsi di cucina amatoriale - organizzati da Les Chefs Blancs - ma la vera novità punta a fare della cucina d'autore l'attrattiva principale della manifestazione, favorendo l'interazione del pubblico con l'alta ristorazione. La Food Zone è stata concepita come una macro area dedicata al cibo per tutti i gusti, che vedrà la partecipazione di 33 grandi chef italiani, protagonisti della cucina internazionale, gelatieri, pasticceri, panificatori e pizzaioli, distribuiti nell'arco delle tre giornate in rappresentanza delle aree tematiche che orienteranno le preferenze del pubblico.

Si potrà scegliere tra le celebrity della Capitale (**Bowerman**, **Apreda**, **Genovese**), la selezione di Luigi Cremona (**Beck**, **Gilmozzi** e i **fratelli Serva**), il talento di giovani chef di successo (**Martini**, **Esteve Ruiz** e i **fratelli Costardi**), lo street food di **Pianostrada**, **Trapizzino** e **Supplizio**, gelato e pasticceria - tra gli altri presenti **Walter Musco**, **Andrea De Bellis**, **Dario Benelli**, **Marco Rinella** - ma anche cucina di mare, ispirazione montana, pasta e bere miscelato (con un focus sulla mixology art affidato a **Massimo D'Addezio**, **Federico Manzone** e **Luca De Marco**). Mentre la Bakery Zone ospiterà i maestri della lievitazione.

Lunedì 3 novembre si svolgerà la finale del premio Miglior Chef Emergente d'Italia (lo scorso anno andato a Marco Martini di Stazione di Posta); in lizza **Matteo Metullio**, **Alessandro Buffolino**, **Simone Cipriani** e **Cristoforo Trapani**. Con la mente già rivolta a *Cooking for Art* Milano, in arrivo per la prima volta nel capoluogo lombardo a fine novembre.