

Salotti del gusto il 29 e 30 novembre 2014

Le eccellenze gastronomiche, i migliori chef e sommelier a livello nazionale, si danno appuntamento nella suggestiva ed elegante location di Villa Condulmer - hotel cinque stelle (Treviso) per una due giorni di showcooking, degustazioni, verticali con vini pregiati, laboratori a base di tartufo, caviale e canapa. Infine caccia al tartufo e test drive targati Jeep

Tema dell'edizione: il legame tra la buona tavola e il benessere psicosomatico

Domenica 29 e sabato 30 novembre 2014, chef d'importanza nazionale e il meglio del food e del wine si danno appuntamento a Villa Condulmer (Via Preganziol, 1), esclusivo hotel cinque stelle a Mogliano Veneto (Treviso).

Tante le **novità** in programma, iniziando proprio dal **tema scelto per l'edizione: il legame tra la buona tavola e il benessere psicosomatico**, il modo in cui cibo e vino possono influenzare il nostro umore o diventare amici o nemici del nostro benessere psicofisico.

Altra novità: l'edizione veneta di Salotti del Gusto sarà all'insegna dell'esperienza sensoriale. Tartufo, caviale, canapa e spezie saranno i prodotti protagonisti dei laboratori **"Prima Classe Chef Experience"**: esclusivi salotti culinari, dove il pubblico potrà conoscere da vicino i migliori chef a livello nazionale, vederli all'opera mentre elaborano i prodotti delle aziende selezionate creando irresistibili ricette da gustare. Insieme ai migliori esponenti dello scenario culinario, gli chef si confronteranno sulle scelte sane dell'alimentazione, con un focus particolare sulle nuove tendenze dell'Healthy Food.

Tra gli chef di fama nazionale che si confronteranno su questi temi della cucina e del benessere, sono attesi: **Luigi Taglienti, Hirohiko Shoda, Tommaso Arrigoni** (Executive Chef del ristorante Innocenti Evasioni - Milano), **Massimo Livan** (Executive Chef dell'Antinoo's Lounge & Restaurant - Hotel Centurion Palace - Venezia), **Michele Potenza** (Executive Chef del Ca' Sagredo Hotel - Venezia), **Giorgio Trovato** (Consulting Chef ed Executive Chef Villa Curina Resort a Castelnuovo Berardenga - Siena), **Fabio Fiorelli** (Pastry Chef dell'Hotel Danieli di Venezia). Gli chef, che saliranno in cattedra in laboratori incentrati su quattro prodotti d'eccellenza: il tartufo, il caviale, la canapa e le spezie, spiegheranno al pubblico in che modo il cibo può influenzare il nostro umore.

Tra le novità anche "Prima Classe Vintage", l'appuntamento in cui sommelier esperti, tra i quali **Luca Martini**, Campione del mondo Sommelier AIS in carica, **Alessandra Veronesi** Maître Sommelier AIS e sommelier al Ristorante Acanto Hotel Principe di Savoia Milano, **Andrea Balleri**, miglior Sommelier d'Italia AIS, accompagneranno il pubblico in degustazioni verticali di prestigiose etichette.

SALOTTI^{DEL}GUSTO

Ecco il **programma dettagliato** della kermesse, nata dall'idea di **Raffaella Corsi**, che unisce produttori e operatori nell'esplorazione delle eccellenze enogastronomiche italiane con una forte componente lifestyle.

"Degustazione in Barchessa"

Il suggestivo percorso di degustazione tra caviale, tartufi, prosciutti, formaggi e oltre 300 etichette nazionali. Sarà l'occasione per conoscere da vicino non solo il meglio dell'enogastronomia italiana, ma anche chef, esperti, critici e volti noti della cultura e dello spettacolo.

Dalle 10.00 alle 18.00 di sabato 29 e domenica 30 novembre.

Sabato 29 novembre

Alle ore 11.00:

Truffle Experience Savini: caccia al tartufo nei boschi di Villa Condulmer

Alle ore 12.00:

Prima Classe Chef Experience - menù placé tra gusto, salute e benessere

Sala Camino: "Tartufo e Spezie" Chef Tommaso Arrigoni

Giardino d'Inverno: "Le Eccellenze Venete e i Vini della Valpolicella" Chef Michele Potenza

Enoteca: Prima Classe Vintage Experience - verticali sensoriali dei migliori Amaroni della Valpolicella.
Annate introvabili e prestigiose anteprime:

Alle ore 15.00:

Giuseppe Quintarelli - Amarone della Valpolicella Classico Annate 2000 | 2003 | 2004

Sommelier Andrea Balleri - Miglior Sommelier d'Italia AIS

Alle ore 17.00:

Romano Dal Forno - Amarone della Valpolicella Classico Annate 2006 | 2008 | 2009

Sommelier Luca Martini - Miglior Sommelier al Mondo AIS

Alle ore 20.00:

Prima Classe Chef Experience - dinner gala placé

Sala Camino: "Le Virtù della Canapa e le Coccole del Caviale" Chef Giorgio Trovato

"Il Salottino della Pasticceria" Pastry Chef Stella Ricci

Giardino d'Inverno: "Le Sette Regole del Tartufo" Chef Hirohiko Shoda

"Riflessi Veneziani" Pastry Chef Fabio Fiorelli

Domenica 30 novembre

Alle ore 11.00:

Truffle Experience Savini: caccia al tartufo nei boschi di Villa Condulmer

Alle ore 12.00:

Prima Classe Chef Experience - menu placé tra gusto, salute e benessere

Sala Camino: "I Sensi del Tartufo" Chef Massimo Livan

Sommelier Luca Martini - Miglior Sommelier al Mondo AIS

www.salottideltgusto.com



SALOTTI^{DEL}GUSTO

Alle ore 12.00:

Prima Classe Chef Experience

Giardino d'Inverno: "La Filosofia del Caviale" Chef Luigi Taglienti

Sommelier Alessandra Veronesi - Acanto | Hotel Principe di Savoia | MI

Enoteca: Prima Classe Vintage Experience

Alle ore 15.00:

Roccolo Grassi Amarone della Valpolicella Classico Annate 2000 | 2007 | 2009

Sommelier Luca Martini | Alessandra Veronesi

Inoltre, "**Prima Classe Shop Experience**": l'accogliente e riservato spazio nel quale sarà possibile degustare e acquistare tutti i vini e le specialità alimentari dei produttori selezionati conversando con sommelier, enologi ed esperti.

Infine, per chi ama l'emozione, acquistando il biglietto d'ingresso potrà effettuare un **test drive on e off-road targati Jeep**; a disposizione una flotta di **Grand Cherokee, Cherokee, Wrangler e la nuovissima Renegade**, con piloti professionisti di guida sicura, accompagneranno gli ospiti alla scoperta delle bellezze del territorio.

L'ingresso alle degustazioni in barchessa è di 25 €, 20 € per AIS, Fisar e operatori del settore wine e food, bambini sotto ai 14 anni gratis; ragazzi dai 14 ai 18 anni 20 €.

Il costo dei laboratori "**Prima Classe Chef Experience**" è di 60 €, il laboratorio prevede un pranzo di quattro portate, placé, con servizio al tavolo e abbinamenti dei vini da parte di importanti sommelier. Il costo delle "**Prima Classe Vintage Experience**", degustazioni verticali è di 80 €.

Per informazioni su costi delle Prima Classe Chef Experience e delle Prima Classe Vintage Festival consultare il sito web: www.salottidelgusto.com; oppure scrivere a: info@salottidelgusto.com - info@hotelvillacondulmer.it o telefonare al numero: 041 5972700.

Iscrizione online: <http://www.hotelvillacondulmer.it/eventi/salotti-del-gusto/>

Raffaella Corsi

Founder & Ceo

+39 342.8107047

raffaellacorsi@salottidelgusto.com

www.salottidelgusto.com

fb salottidelgusto

Ufficio stampa & PR

M: Comunicazione

Micaela Scapin

Ph. 338 4293592

info@micaelascapin.it

www.micaelascapin.it

www.salottidelgusto.com



SALOTTI^{DEL}GUSTO

main partner

Jeep[®]



VILLA CONDULMER
★★★★★

Medianti
eventi

IW

Handmade in Italy



Associazione Veneziana Albergatori
Venetian Hoteliers Association

CORTINA - ITALIA



Hip Club



Valpolicella
CONSORZIO TUTELA VINI

TEATRO
del SILENZIO
PROMOTORE CHIARA ALBERTI TAVAZZI
CITYSOUND&EVENTS



HOTEL
PRINCIPE DI SAVOIA
MILANO

Dorchester Collection



www.salottidelgusto.com

