



**Sabato 1 Novembre: ore 17 – 24    Domenica 2 Novembre: ore 17 – 24    Lunedì 3 Novembre: ore 10-18**

Manca poco più di un mese alla **nuova edizione di Cooking for Art**: l'evento organizzato da **Luigi Cremona** e **Witaly** che coinvolge i migliori alberghi, i migliori chef e le aziende vinicole ed agroalimentari del territorio. All'interno di Cooking for Art saranno inoltre presenti i **Territori** italiani e per la prima volta anche quelli stranieri che promuoveranno le proprie attrattive naturali e gastronomiche.

**Grande novità** della nuova edizione sarà la **Food Zone** allestita all'esterno dove verranno preparate delle ricette disponibili per l'assaggio al pubblico presente.

Saranno infatti allestiti dei **Food Container** nei quali, durante i tre giorni di **Cooking for Art** si alterneranno 33 tra chef stellati e di fama nazionale, maestri pasticceri e gelatai, bartender della capitale e i migliori interpreti della "cucina di strada"

Di seguito le aree tematiche che saranno allestite e i nomi degli chef presenti:

**Celebrity Italy: Heinz Beck – La Pergola, Giancarlo Perbellini – Perbellini, Sandro e Maurizio Serva – La trota**

**Celebrity Rome: Francesco Apreda, Imago, Cristina Bowerman – Glass Hostaria, Anthony Genovese – Il Pagliaccio**

**We Love Pasta: Andrea Palmieri Hostaria Bucavino, Massimo Viglietti - Enoteca al Parlamento, Giovanni Milana - Sora Maria e Arcangelo**

**Mega Trends: Marco Martini – Stazione di Posta, Alba Esteve Ruiz – Marzapane, Christian e Manuel Costardi, Hotel Cinzia**

**Deep Blu: Enrico Pierri- Il san Lorenzo, Domenico Cilenti – Porta di Basso, Gianfranco Pascucci – Pascucci al Porticciolo**

**Green Mountain: Alessandro Gilmozzi – El Molin, Valeria Piccini – Da Caino, Matteo Sormani - Locanda Walser Schtuba**

**Wild Life: Igles Corelli – Atman, Diego Rigotti – Maso Frach, Oliver Glowig – Oliver Glowig Restaurant.**

**Mixology Area: Co.So, Il Sorpasso, Aromaticus**

**Pret à Porter: Paola Colucci e Chiara Magliocchetti - Piano Strada, Stefano Callegari - Trapizzino, Arcangelo Dandini - Il Supplizio**

**Ice Cream Station: Emanuele Fattori - Gelateria Fattori, - Dario Benelli - La Gourmandise, Stefano Savioli - Mucca Bianca**

**Food Save The Sugar: Marco Rinella – Cristalli di Zucchero, Andrea De Bellis – Pasticceria De Bellis, Walter Musco – Pasticceria Bompiani**

Le ricette saranno acquistabili da parte del pubblico attraverso i gettoni del valore di 5 Euro ciascuno.

**Cooking For Art** non è solo cucina. E' anche approfondimento e divertimento: una sala conferenze ospiterà convegni, corsi di cucina interattivi e interessanti laboratori inerenti al mondo della montagna che daranno la possibilità al pubblico e agli operatori di conoscere insolite realtà.

**Novità di quest'anno:** il nuovo appuntamento di **Cooking for Art a Milano**, dal **29 novembre** al **1° dicembre** 2014.

**Main Sponsor:** Agenzia Stefano Conti e Mareno Grandi Cucine, Agugiario & Figna, Valoriani Forni, Consorzio Parmigiano Reggiano, De Cecco, Ferrarelle

