

TASTE OF COURMAYEUR 2018
IL PIÙ GRANDE RESTAURANT FESTIVAL SULLE ALPI
26-28 Gennaio, Courmayeur Mountain Sport Center | Courmayeur

*“Una natura dolce, espressiva, maestosa, capricciosa, selvaggia, affascinante che sembra dire:
restate”
Auguste Argentier, 1864*

La magia di Taste of arriva a Courmayeur, dopo la città della moda e la Capitale, si trasferisce in alta quota tra le vette innevate del Monte Bianco e noi la festeggiamo con un format innovativo per abbracciare le due anime della suggestiva località valdostana dove tradizione e glamour si incontrano.

Taste of Courmayeur, dal 26 al 28 gennaio 2018, va ad arricchire il palinsesto dei grandi eventi proposti dalla città. Prende così vita, all'interno del Courmayeur Mountain Sport Center, una travolgente giostra gourmet “on ice”, ricca di colori, luci e musica, in cui i visitatori potranno assaporare tutti i profumi e i sapori della Valle e d'Italia.

BEIT Events, società organizzatrice dei tre appuntamenti italiani (Milano, Roma e Courmayeur), grazie al grande coinvolgimento del territorio ospitante e delle istituzioni cittadine, propone un ricco palinsesto di attività rivolte a grandi e piccini, sciatori e amanti dello *struscio*, per raccontare le mille sfaccettature del nostro Bel Paese.

Una tre giorni culinaria dove appassionati e non potranno degustare, sperimentare e avvicinare la cucina di grandi Chef provenienti da tutto il territorio italiano in quattro portate dal costo accessibile. Un nuovo approccio enogastronomico proposto questa volta da Taste che per la prima volta utilizza una location fuori dal contesto cittadino e abbraccia un ambiente vacanziero come quello della montagna.

Così il **sindaco Stefano Miserocchi** sottolinea l'entusiasmo di Courmayeur a prendere parte a questa grande manifestazione culinaria che è per l'appunto Taste of: *«Siamo onorati e felici di ospitare a Courmayeur questo importante evento, alla sua prima edizione “on ice”, un'anteprima che accogliamo a braccia aperte e con grande favore. Sarà questa l'occasione per dimostrare ancora una volta l'eccellenza del nostro territorio, questa volta attraverso una declinazione sensoriale unica, il cibo, grazie ai suoi migliori interpreti, gli chef che saranno i veri portavoce della varietà, della ricchezza, della genuinità e della bontà della nostra ristorazione. Una delle mission che Courmayeur si è data è quella di offrire il meglio in puro stile italiano, e nel caso specifico alpino, non mancheremo quindi di farlo anche in questa prestigiosa occasione che raccoglie ai piedi del Monte Bianco i migliori chef. – continua il sindaco - Abbiamo nel tempo toccato le vette più alte con importanti eventi e in questa direzione si inserisce anche Taste of Courmayeur, che per tre giorni accoglierà chef valdostani, italiani e internazionali in un happening gastronomico che regalerà esperienze uniche a famiglie,*

viaggiatori appassionati di alta cucina e amanti della buona tavola. Taste of Courmayeur, che ci inserisce ancora una volta in una cornice internazionale, sposa la qualità dell'offerta del nostro territorio, pronto ad accogliere nuove sfide nel segno della passione e voglia di offrire il meglio ai nostri visitatori e residenti. Il contorno di appuntamenti di questo Festival della gastronomia arricchisce questa tre giorni ed è un valore aggiunto, dando la possibilità a tutti di entrare davvero nella dimensione e nei valori del food, in una cornice alpina unica ed esclusiva">>

Anche in vetta, il format dei Taste Festivals rimane il medesimo: 6 ristoranti, 6 Chef da tutta Italia, 1 grande menu da scoprire per 2 giornate all'insegna dell'intrattenimento di alta qualità.

Si riconferma forte la partnership con i JRE, Jeunes Restaurateurs, associazione che si propone di unire sotto il proprio cappello chef, tradizione e cultura del cibo proveniente da ogni angolo d'Italia. Gli chef si propongono di rappresentare la cucina italiana, rinomata ed esportata in tutto il mondo, sviluppandola in un contesto senza pari, da ingredienti genuini e profumati, come la sua terra.

Gli Chef che schiereranno in campo saranno:

- Giulio Coppola del Ristorante La Galleria di Gragnano,
- Daniele Usai del Ristorante Il Tino di Fiumicino
- Cristian Santandrea e Maria Probst de La Tenda Rossa di Cerbaia in Val di Pesa
- Paolo Trippini del Ristorante Trippini a Civitella del Lago.

Dopo Taste of Milano 2017, ritroviamo in vetta la Langosteria con gli chef Domenico Soranno e Denis Pedron: qui, il ristorante si propone come uno stile, ma anche come un concetto, una visione e dei valori autentici. È eccellenza, gusto, ricercatezza e ritmo. Un'idea di ristorazione tutta italiana, con un tocco d'internazionalità per assaporare il mare a Courmayeur.

A rappresentare il territorio un piccolo ristorante, una piccola gemma ricavata da un'antica casa del 1600, dove pietra e legno creano un'atmosfera accogliente, calda e familiare, tipicamente montana: Café Quinson - Restaurant de Montagne di Morgex con lo chef Agostino Buillas.

La sua cucina sperimenta nuovi sapori, audaci accostamenti, tecniche innovative, senza tralasciare le ricette tipiche del territorio, che rielabora sapientemente, utilizzando prodotti del territorio.

24 piatti in formato degustazione ideati per l'occasione, con prezzi variabili tra i 6 e i 10 Scudi per un menu che sarà esaltato dalle proposte dell'Enoteca Trimani, che festeggia a fianco dei Festivals, la loro 15ma partecipazione con una carta dei vini ricca di novità e proposte legate alla zona.

Partendo dal patrimonio vitienologico della Valle a si sono aggiunte 60 etichette di grande originalità e qualità che saranno accolte nel calice ufficiale dei Taste Festival Italiani di casa *Pasabahce*.

Per rendere tutte le transazioni rapide e semplici basterà ricaricare la Card Scudi (consegnata alle casse), dove ogni Scudo ha il valore di 1,00 € (1 Scudo = 1 Euro).

Per la prima volta, *Taste of* si trasforma e si propone come una vera e propria festa dei sensi, caratterizzata da attività differenti nell'arco delle giornate.

Dalle 12:00 alle 16:00 daytime (sabato e domenica) ad accesso libero per scoprire tutti i segreti dell'alta cucina grazie alle molteplici attività proposte, mentre dalle 18:30 alle 24:00 (da venerdì a domenica) prenderà vita un vero e proprio "Après-ski" con accesso a pagamento, per un party dove le attività educative lasceranno il posto al puro intrattenimento.

Se di giorno potrete mettere le mani in pasta grazie a laboratori di 30 minuti, presso la **ChefMoi** coordinati da Sonia Del Mastro, una scuola di cucina completamente attrezzata per 8 partecipanti a corso, la sera le luci si abbasseranno per un'esclusiva *Chef's Table* sul ghiaccio durante la quale uno chef del territorio si affiancherà ad uno chef dal resto d'Italia per un menu a quattro mani.

Protagonisti di questa esclusiva attività saranno:

- venerdì 26 gennaio: Alessandro Buffolino di Acanto - Hotel Principe di Savoia | Filippo Oggioni del Ristorante Dandelion,
- sabato 27 gennaio: Claudio Brigati di La Chaumière | Eugenio Boer,
- domenica 28 gennaio: Mateus Ávila Lobo Coehlo di Albufera | Stefano Lorusso dell'Hotel Gran Baita.

Se invece vorrete vivere a pieno la vera atmosfera di benessere di montagna, potrete entrare nel magico mondo della **Relax Lodge** creato in collaborazione con *FoodNetwork* e *QC Terme*. Uno spazio caldo e intimo pensato e dedicato a chi ricerca il relax per gustare nella massima tranquillità l'evento. Un ambiente dove sentirsi coccolati e gustare l'evento, un goloso omaggio offerto da FoodNetwork e il Cocktail del Benessere QC Terme creato in esclusiva. Lo spazio, dotato di un maxi schermo per guardare gli highlights dei programmi di punta di Food Network, è il luogo ideale per assaporare l'arte dell'accoglienza firmata QC Terme.

Il buon bere, la convivialità e l'atmosfera di festa saranno coniugate durante il festival nel Cocktail Bar by SkiBox e con la collaborazione di ABI Professional che coinvolgerà il visitatore nel grande mondo della cocktailerie e della mixology.

Durante le giornate di sabato e domenica, ABI Professional crea un palinsesto di attività con focus sui liquori del territorio grazie a mini lezioni.

Dall'orario aperitivo, l'evento si trasforma in un vivace "after ski" ricco di stile, musica e divertimento dove il Cocktail Bar by SkiBox sarà uno dei protagonisti con le sue proposte innovative grazie a una carta dei cocktail accompagnata piccole ricette di street food calde e fredde.

Nella Taste Lounge, gli acquirenti del biglietto *gourmet* e *double deluxe* potranno sia degustare sia acquistare le migliori bollicine di montagna firmate Ferrari Trento, per un brindisi ad alta quota.

I visitatori potranno godersi la festa di Taste of Courmayeur sulle note della band *Morblus Funk & Soul Explosion*, in un concerto di musica e sapori unico.

La Morblus Band si caratterizza per l'impatto "live" travolgente: un equilibrio tra tecnica ed anima oltre che originalità negli arrangiamenti e un repertorio accattivante.

A Taste of Courmayeur la Morblus ospita la giovane cantante Justina Lee Brown e lo straordinario Sir. Waldo Weathers, sassofonista e vocalist che ha accompagnato James Brown nei suoi ultimi dodici anni e da lui etichettato "The Pope of Funk".

A seguire, ogni sera, travolgenti dj set per intrattenere gli ospiti che saranno firmati da:

- Venerdì sera da La Bouche
- Sabato sera da Shatush
- Domenica sera da Super G

A fianco di Beit Events anche in questa edizione si riconfermano partner: Esselunga, che porta la sua esperienza di oltre 60 anni e si conferma food partner dell'evento, illy che, con il suo blend 100% Arabica realizzato combinando 9 delle migliori qualità al mondo, sarà offerto gratuitamente per accompagnare i momenti di pausa dei visitatori e RMC Radio Montecarlo è invece la novità, in qualità di radio ufficiale della manifestazione.

Taste of Courmayeur l'unico evento dove musica e alta cucina sono protagoniste e si fondono per dare vita a una vera festa degli chef ad alta quota.

IL BIGLIETTO DI TASTE OF COURMAYEUR

Prevendite disponibili su www.tasteofcourmayeur.it a partire da 20€.

E presso:

- Alpissima Hotel Cresta et Duc, Alpissima Hotel Grand Baita
- Courmayeur Ski & Snowboard school Plan Checrouit
- Courmayeur Incoming di Viale Marconi, 4
- QC Terme Pre Saint Didier

TASTE OF COURMAYEUR IN BREVE

Dove: Courmayeur Mountain Sport Center, Via dello Stadio, 2 - 11013 Courmayeur

Quando: dal 26 al 28 Gennaio 2018

Organizzazione

BEIT EVENTS srl

sede operativa: Via Ripamonti, 44 20141 MILANO (MI) P.IVA 06889150964

Facebook fan page: www.facebook.com/tastefestivalsitalia/

Instagram: www.instagram.com/tastefestivalsitalia

Twitter: www.twitter.com/TasteOf_IT

Hashtag ufficiale: #tasteofcourmayeur

Ufficio Stampa

Per comunicati stampa, immagini, informazioni, news per la vostra testata o richiesta accrediti

Flavia Marincola

flavia.marincola@newblend.it

info@newblend.it