Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 3277 del 23/10/2012

Diego Rigotti insignito del premio nel corso della rassegna "Cooking for Art"

È TRENTINO IL MIGLIOR CHEF EMERGENTE D'ITALIA

L'evento, svoltosi dal 20 al 22 ottobre presso le Officine Farneto di Roma, ha ospitato anche Trentodoc, protagonista dal 17 al 19 grazie a "Bollicine di Montagna", degustazioni proposte in sedici importanti enoteche e ristoranti di pregio della capitale, iniziativa organizzata da Trentino Marketing, in collaborazione con l'istituto Trento Doc e Luigi Cremona.-

Parla trentino il premio riservato al miglior chef emergente d'Italia, organizzato in collaborazione con Trentodoc, sponsor ufficiale dell'iniziativa. Il prestigioso riconoscimento è stato infatti assegnato a Diego Rigotti, talento dei fornelli da poco approdato a Maso Franch di Lavis, insignito del premio lunedì a Roma, all'interno della rassegna enogastronomica "Cooking for Art", promossa da Luigi Cremona. La finalissima ha avuto come teatro le Officine Farneto, in una gara ispirata ai sapori di montagna. I tre finalisti hanno proposto pietanze, dall'antipasto fino al dolce, caratterizzate dalla presenza di licheni, miele, levistico, pino mugo e carbone vegetale, abbinate a prodotti stagionali dell'autunno e alle bollicine Trentodoc. A sfidarsi per il titolo di miglior chef emergente, votato da una giuria formata da blogger, esperti del settore e famosi chef come Alfonso Iaccarino, Salvatore Tassa, Cristina Bowerman, Enrico Pierri e Andy Luotto, sono stati i tre vincitori delle selezioni del nord, centro e sud Italia, con il trentino Diego Rigotti che ha sbaragliato la concorrenza rappresentata da Gianluca Gorini (del ristorante Poggio Rosso Borgo San Felice di Castelnuovo Berardenga, in provincia di Siena) e Andrea Napolitano (del ristorante Buco di Sorrento). Lo chef trentino, nel mese di novembre, volerà ad Hong Kong, in rappresentanza della nostra penisola, per partecipare al summit della cucina italiana nel mondo.
Ricco il menù proposto dal 20 al 22 ottobre da "Cooking for Art": all'interno della rassegna ha infatti trovato spazio la presentazione in anteprima della "Guida Alberghi & Ristoranti d'Italia 2013" di Touring Editore, senza scordare l'iniziativa "Metedimontagna", con un fitto programma di incontri ed approfondimenti, dedicati ai vari aspetti della montagna. In quest'occasione è stato inoltre possibile degustare Trentodoc presso un desk dedicato, che ha ospitato i brindisi inaugurali e conclusivi delle giornate di esposizione. La degustazione dell'eccellenza delle bollicine trentine, avvenuta davanti ad alcuni tra i più noti ristoratori italiani, è stata guidata da Daniele Cernilli, considerato uno dei migliori esperti di critica enologica a livello internazionale.
"In Trentino, grazie alle straordinarie caratteristiche del territorio, alla storia e alla tradizione - ha affermato Cernilli - risiede l'eccellenza del metodo classico italiano".
Dal 17 al 19 ottobre, come gustoso antipasto della rassegna "Cooking for Art", Trentodoc è stato protagonista, all'interno dell'iniziativa "Bollicine di Montagna", in sedici importanti enoteche, ristoranti e winebar di Roma, che hanno proposto la degustazione del metodo classico, all'interno di un evento promosso da Trentino Marketing in collaborazione con l'Istituto Trento Doc e con Luigi Cremona, noto critico enogastronomico. (mf) -

()