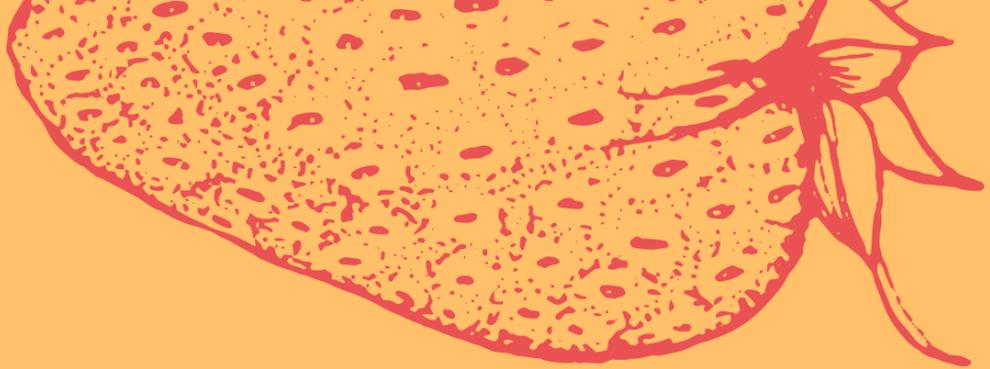


THE QUEEN OF TASTE • GOURMET STREET FOOD FESTIVAL



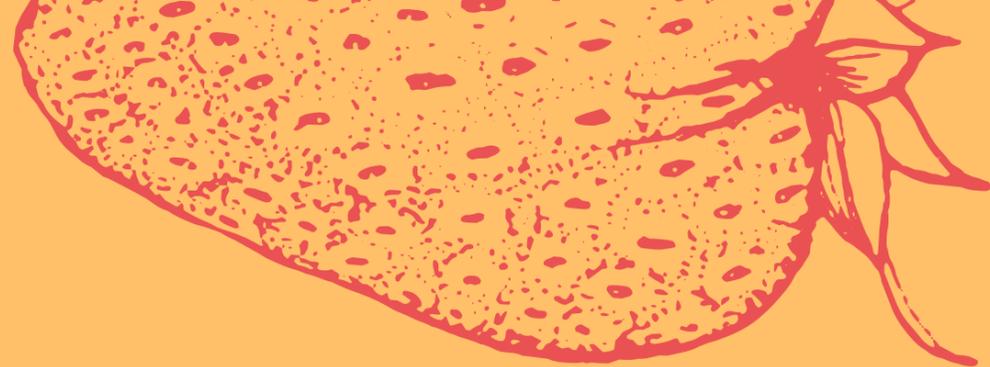
qoot 2021

11/12 SETTEMBRE 2021 • CORTINA D'AMPEZZO



11/12 SETTEMBRE 2021
CORTINA D'AMPEZZO

THE QUEEN OF TASTE | GOURMET STREET FOOD FESTIVAL



THE QUEEN OF TASTE 2021

11 - 12 settembre 2021

Cortina, Regina non solo delle Dolomiti ma anche di gusto! 11-12 settembre 2021, The Queen Of Taste: due giornate dedicate alla cucina gourmet e ai prodotti enogastronomici del territorio.

Ormai giunto alla sua quinta edizione, The Queen of Taste è l'appuntamento dedicato al mondo food, principe della stagione estiva di Cortina d'Ampezzo.

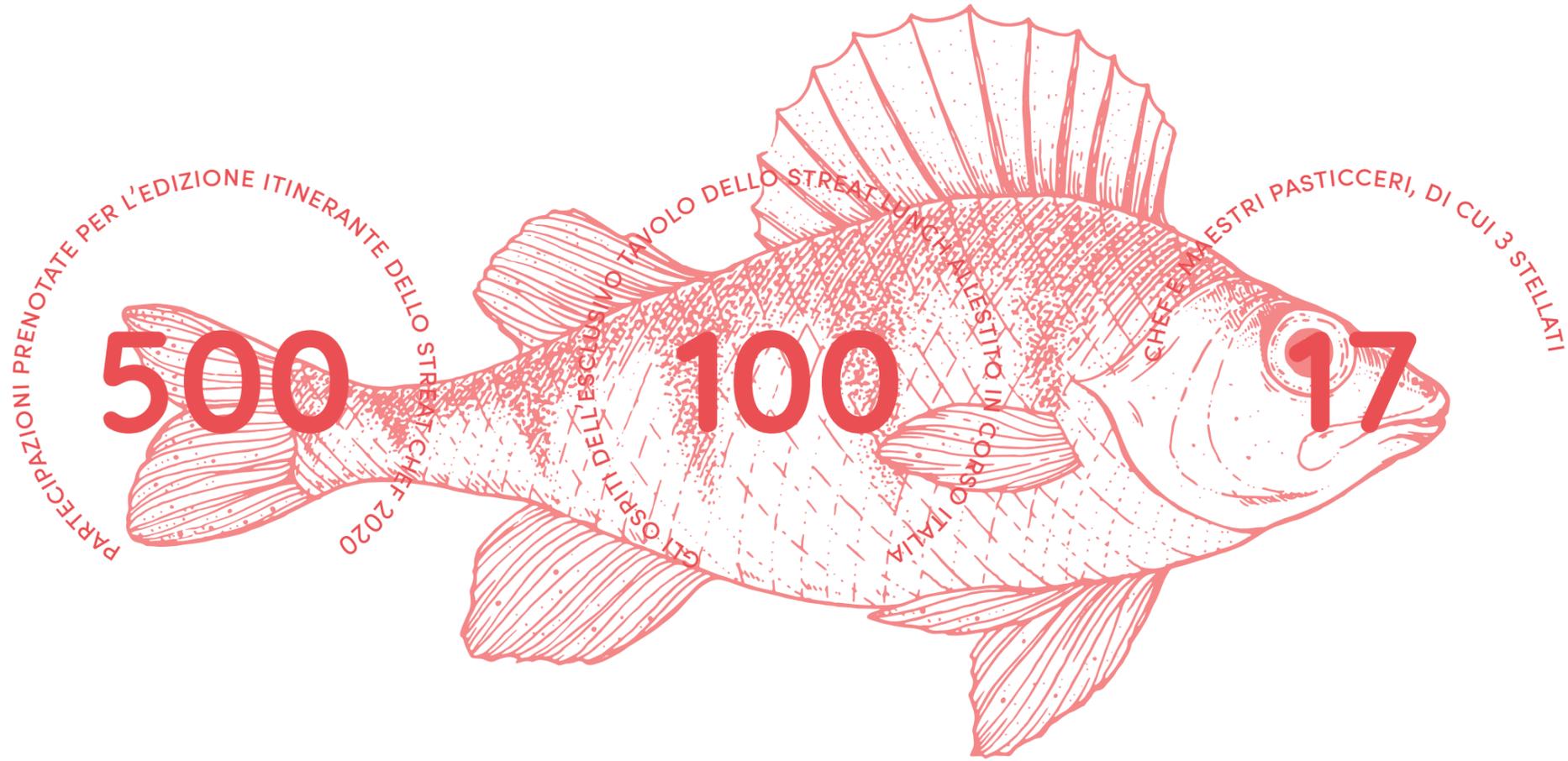
Un vero e proprio festival, organizzato dall'Associazione Cortina For Us, con l'obiettivo di promuovere la tradizione culinaria ampezzana, rivisitandola in chiave gourmet grazie alla partecipazione dei migliori Chef locali e non solo.



THE QUEEN OF TASTE GOURMET STREET FOOD FESTIVAL

11/12 SETTEMBRE 2021

CORTINA D'AMPEZZO



THE QUEEN OF TASTE 2020

Il tuo browser non può riprodurre questo video.
[Scopri di più](#)



THE QUEEN OF TASTE 2020



Streat Chef



Streat Lunch





Streat Chef

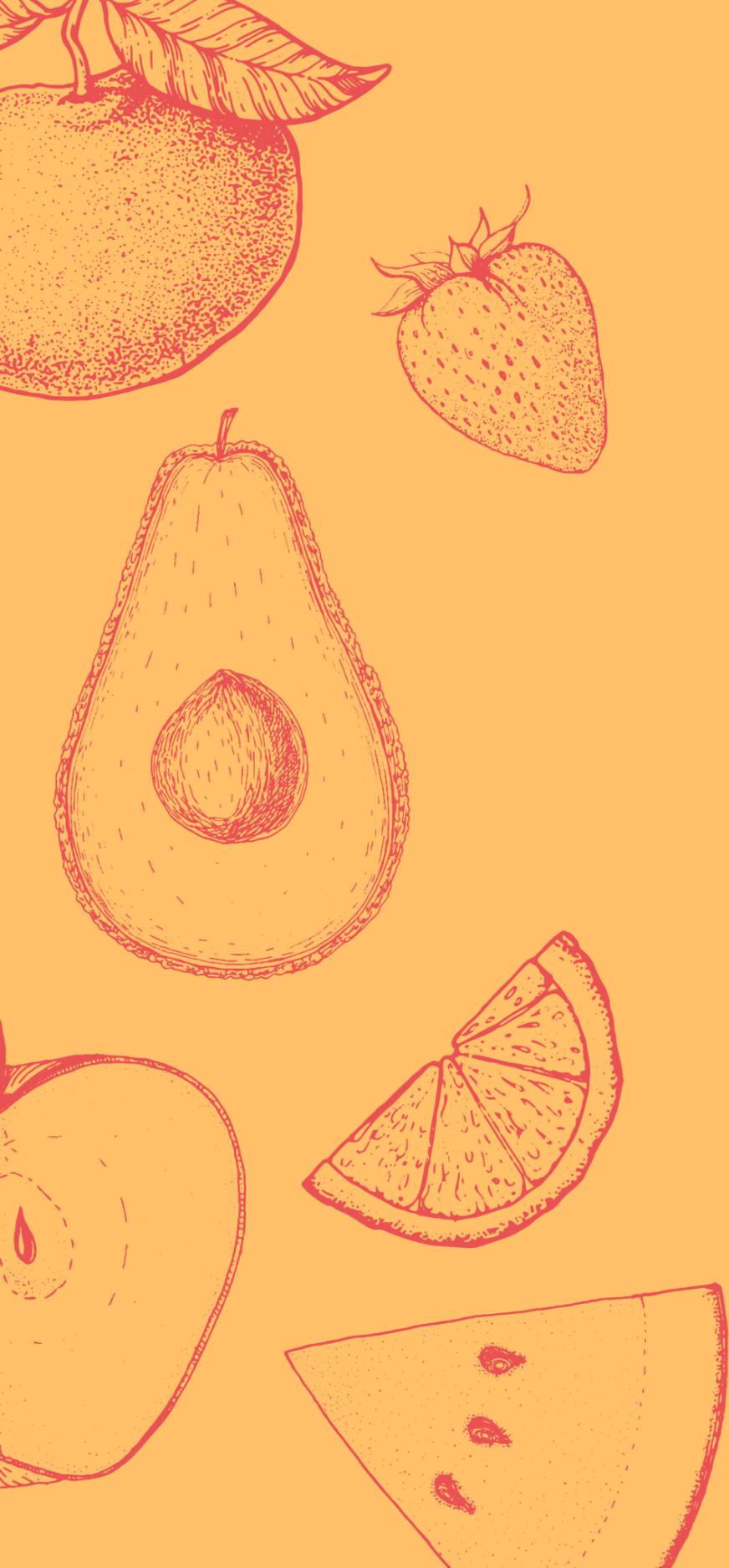
Streat Chef

Anche quest'anno non mancherà il tanto amato StrEat Chef, combinazione dei concetti "street" e "eat", in grado di fondere il tema, sempre di tendenza, dello street food, ma con la classe l'eleganza tipica della Regina delle Dolomiti. L'appuntamento è per sabato 12 settembre, ore 17.30, presso la conchiglia in piazza Angelo Dibona. Qui i partecipanti alla manifestazione riceveranno i braccialetti identificativi e verranno divisi in gruppi. Navette esclusive condurranno gli ospiti in un vero e proprio viaggio di sapori le cui prestigiose tappe saranno: Baita Fraina, Villa Oretta e Lago Scin, Hotel Cristallo e Pasticceria Alverà.

Le navette, dei bus da 25/30 posti forniti da Cortina Express, faranno sì che tutti gli ospiti girino le tre location a rotazione, per poi farli arrivare insieme al dessert presso la pasticceria Alverà. Sabato a cena, alcune navette dedicate accompagneranno i partecipanti allo StrEat Chef lungo un tour enogastronomico, tra alcuni dei migliori ristoranti di Cortina d'Ampezzo. Ad ogni tappa, 3 chef accoglieranno gli ospiti, facendogli assaporare le prelibatezze gourmet da loro realizzate.

Sarà un'occasione imperdibile per degustare menù legati al territorio, in maniera "itinerante". Non mancherà il giusto abbinamento con un buon calice di vino.





Streat Lunch



Streat Lunch

Come da tradizione, verrà allestita in Corso Italia una grande tavolata imperiale per un pranzo esclusivo, a posti limitati. Il menù, prevede la degustazione di portate ricercate, ideate da più Chef, tutti ospiti stellati di fama internazionale, che si daranno il cambio ai fornelli, coordinati dallo chef team Cortina. Insomma, un pranzo servito, un evento unico nel suo genere, che saprà certamente rispettare le regole “base” del distanziamento sociale.





Chef Team





Chef Team

La collaborazione inizia per dare supporto a un gruppo di lavoro formato dagli Chefs di Baita Piè Tofana, Tivoli e Baita Fraina impegnati nella Chef Cup Alta Badia. A questo primo appuntamento se ne susseguono molti altri e la partnership continua.

Ad oggi sono nove gli Chef che compongono il team: Fabio Pompanin del **Ristorante Al Camin Cortina**, Luca Menardi di **Baita Fraina**, Luigi Dariz del **Ristorante Da Aurelio - Passo Giau**, Michel Oberhammer di **La Cave Cortina**, Carlo Festini di **Lago Scin**, Massimo Alverà della **Pasticceria Alverà**, Nicola Bellodis di **Rio Gere**, Graziano Prest del **Ristorante Tivoli Cortina**, Famiglia Bocus di **Villa Oretta**.

NOVITÀ EDIZIONE 2021 | CONCORSO PER LE SCUOLE ALBERGHIERE

“Primi piatti tra tradizione ed evoluzione, tra gola e star bene”



Tutte le lezioni tratteranno quattro macro argomenti riguardanti i primi piatti come nel titolo.

1. TRADIZIONE

preparazione e organizzazione delle basi fondamentali di cucina riguardanti i primi piatti della cucina tradizionale italiana e di montagna. Previsto intervento dello chef Gigi del ristorante “Aurelio” al Passo Giau per focus su erbe spontanee e prodotti a km 0.

2. EVOLUZIONE

tutte le preparazioni saranno approfondite sulle moderne tecniche di cottura e stoccaggio per essere sempre a norma con la normativa HACCP.

3. GOLA

verrà trattato il lato gustativo e visivo dei piatti nel loro insieme. Previsto intervento dello chef Graziano Prest del ristorante “Tivoli” per focus sulla progettazione e il design dei piatti.

4. STAR BENE

tutte le preparazioni base verranno trattate da un punto di vista di equilibrio alimentare (es. le paste fresche saranno fatte anche con farine di legumi per bilanciarne i nutrienti e useremo grani antichi e sfarinati senza glutine, cotture basse etc), tutto questo con la collaborazione del professore di alimentazione.

Le lezioni saranno suddivise come segue in quattro giornate/mattinate ,nel dettaglio:

1. PASTE E IMPASTI SPECIALI

2. RISI, RISOTTI E CEREALI ALTERNATIVI

3. GRATINATI, PASTICCIATI E ARROTOLATI

4. GNOCCHI E CO.

Stiamo lavorando sul programma ma pensiamo sarebbe saggio fare al massimo 3 piatti finiti che tocchino tutti gli argomenti per lezione, perché per esperienza, farne di più crea una grande confusione ai ragazzi che poi non si ricordano niente. Finite le lezioni, i ragazzi dovranno, con ricettari alla mano, progettare un piatto tutto loro, frutto delle conoscenze apprese. Questo sarà poi votato dallo CHEF TEAM sulla base di criteri specifici da decidere e concordare anche con i professori:

1. TERRITORIO E PRODOTTI

2. INNOVAZIONE

3. CORRETTA ALIMENTAZIONE

4. PRESENTAZIONE

progettazione e sviluppo |



Tutti i diritti del presente documento sono riservati.