

COMUNICATO STAMPA

1° GARDA COOKING CUP

Salò – 24 e 25 settembre 2016



Garda Cooking Cup 2016... Pronti a flambare?

Si terrà a Salò, ideata da PO Box Garda Lake S.r.l., agenzia di marketing territoriale, e organizzata dalla stessa in collaborazione con il Comune di Salò, la Pro Loco e la Società Canottieri Garda Salò, sabato 24 e domenica 25 settembre 2016, la prima edizione della Garda Cooking Cup.

Il format unisce in un unico progetto la vela amatoriale, la cucina di qualità, le eccellenze del territorio. Una kermesse di due giorni, dove si alterneranno momenti di sport, agonismo, divertimento, solidarietà, enogastronomia e cultura, con il fine ultimo di promuovere le aziende, i prodotti del territorio e il distretto turistico di Salò e del suo golfo.

Quaranta barche, con cucina e forno a bordo, si sfideranno sul campo di regata, nel golfo di Salò, mentre i cuochi sottocoperta si cimenteranno nella preparazione del piatto e del dessert, da sottoporre alla valutazione della giuria.

Allo scadere del tempo previsto – 2 ore e 30 minuti – le barche affiancheranno la barca che ospiterà la giuria gastronomica, la "Siora Veronica", ormeggiata all'inglese nei pressi di Piazza della Vittoria, per la consegna dei piatti.

La classifica generale sarà determinata dalla combinata del risultato della regata con la valutazione del piatto e del dessert.

Verranno concessi dei punti bonus per l'utilizzo degli ingredienti, tipicamente gardesani, indicati nel bando di regata.

Saranno premiati i migliori assoluti, con altre due classifiche estrapolate: quella per i cuochi dilettanti e quella per i cuochi di ristoranti di circoli velici.

Verrà assegnato inoltre un premio speciale cameo, *"Più dolce di qualsiasi cosa dolce"*, alla migliore performance del dessert, giudicata da una giuria selezionata da cameo.

La Società Canottieri Garda Salò sarà la base logistica e operativa per tutto quanto riguarda la parte regata (ormeggi, briefing, bando di regata, iscrizioni, ecc.)

La giuria gastronomica della Garda Cooking Cup sarà composta da:

Davide Oldani, noto chef, padre della cucina POP e testimonial dell'evento; Carlo Bresciani, Presidente dell'Associazione Cuochi Bresciani e Vice Presidente della Federazione Italiana Cuochi; Anna Maria Pellegrino, Presidente dell'Associazione Italiana Food Blogger; il vincitore del Food Contest *"Il Garda in Padella"*, indetto per l'occasione.

Le iscrizioni al Food Contest saranno aperte a partire dal 12 luglio.

Il Contest coinvolgerà 40 Food Blogger nazionali, che da un cesto di prodotti gardesani dovranno creare una ricetta originale.

Carlo Bresciani e Anna Maria Pellegrino valuteranno, dopo il 12 settembre, data di chiusura del Contest, la migliore performance.

Il primo classificato, oltre a vincere un weekend per due persone a Salò, diventerà il quarto membro della giuria gastronomica della Garda Cooking Cup.

Testimonial dell'evento saranno Davide Oldani, per la parte culinaria, e la gardesana Federica "Chicca" Salvà, per la parte velica.

Federica Salvà vanta tre titoli italiani e due partecipazioni alle Olimpiadi nella Classe 470; Campionessa Europea Melges 24, nel 1996, e allenatrice della Squadra Nazionale Olimpica 470, nel 2003 e nel 2004.

Adiacente a Piazza della Vittoria verrà allestito il Villaggio Cooking, a cura di Eventi Creations S.r.l., dove troveranno ospitalità le aziende del territorio gardesano e le aziende sponsor dell'evento, nonché il palco e il maxischermo, dove si alterneranno cooking show, spazi di solidarietà come il cameo Food Factory e momenti culturali come il talk show *"Gabriele d'Annunzio: il cibo, lo sport, Salò..."*. Eventi ai quali sarà possibile assistere pre-registrandosi sul sito della manifestazione (www.gardacookingcup.com).

Gap Management S.r.l. curerà la produzione degli eventi sul palco.

Promovideo Multimedia, azienda di Arco, seguirà la produzione audio e video.

La sera di sabato 24 settembre, il Sindaco Gianpiero Cipani ospiterà armatori e signore, i rappresentanti delle aziende sponsor e i loro ospiti, gli espositori e i rappresentanti delle istituzioni locali, alla Cena di Gala, allestita nel chiostro del MuSa – il museo di Salò – e preparata da Carlo Bresciani e dal suo staff del Ristorante Antica Cascina San Zago.

La cena sarà preceduta da una visita riservata alla mostra *"Da Giotto a De Chirico: i tesori nascosti"*, esposta presso lo stesso MuSa.

Dopo la cena, la Nave Italia, storico simbolo del Garda, illuminata e con il gran pavese a riva, attenderà ospiti ed equipaggi, che danzeranno sulla musica della Nautiblues Band.

Main Sponsor della manifestazione è Imetec (Tenacta Group S.p.A.), con i tre prodotti top di gamma: Imetec Cukò, Imetec Succovivo e Imetec Zero Glu.

Cosponsor:

- cameo S.p.A.
- Nemox International S.r.l.
- Pastificio Gaetarelli S.r.l.

Partner:

- Azimut Wealth Management – Azimut Holding S.p.A.
- Azienda Agricola Costaripa di Mattia Vezzola e figli

IMETEC



PASTIFICIO
GAETARELLI
PRIMI IN GUSTO DAL 1964

*
AZIMUT
WEALTH MANAGEMENT



Programma degli eventi in piazza:

Sabato 24 settembre:

- ore 10:00 – taglio del nastro e apertura stand
- ore 10:30 – cameo Food Factory
- ore 12:00 – cooking show Imetec Cukò con Marco Scaglione
- ore 12:45 – inizio delle degustazioni di prodotti locali presso gli stand dedicati
- ore 14:30 – cooking show Il Gelato in Pasticceria, con Nemox
- ore 15:45 – cooking show con un Mastro Pasticcere cameo
- ore 17:00 – presentazione dell'evento e del testimonial velico, Federica Salvà
premiazione del vincitore del food contest Il Garda in Padella
presentazione degli equipaggi e delle ricette
- ore 19:00 – chiusura stand
- ore 20:00 – visita guidata alla mostra Da Giotto a De Chirico, allestita presso il MuSa di Salò
- ore 20:30 – cena di gala presso il museo MuSa di Salò
- ore 22:30 – festa con musica live sul piroscampo Italia, ormeggiato nei pressi della piazza, con ingresso limitato ai regatanti e ad altri ospiti muniti d'invito (giornalisti, opinion leader, sponsor, ecc..)

Domenica 25 settembre:

- ore 09:45 – apertura stand
- ore 10:00 – presentazione della giuria gastronomica
- ore 10:30 – primo segnale d'avviso e partenza regata (max2 ore)
- ore 11:15 – Gabriele d'Annunzio: il Cibo, lo Sport, Salò
- ore 12:00 – cronaca della regata con testimonial –Federica Salvà e Davide Oldani
- ore 12:30 – assaggio del Risotto alla Rose di Gabriele d'Annunzio, preparato con Imetec Cuko, accompagnato da vino Brut Rosè (su inviti)
- ore 13:00 – cronaca degli arrivi e consegne dei piatti alla giuria
- ore 14:00 – cooking show Imetec Zero Glu con Marco Scaglione
- ore 15:00 – cooking show Imetec Succovivo con Marco Scaglione
- ore 16:30 – premiazioni e cerimonia di conclusione
- ore 18:30 – aperitivo per istituzioni, partner e organizzazione, presso lo stand di Imetec

Garda Cooking Cup è un progetto evoluto di marketing territoriale, che si pone l'obiettivo di portare a Salò, nel weekend del 24 e 25 settembre, dalle 5.000 alle 10.000 persone: appassionati di vela, enogastronomia e cultori del buon vivere.

E' una delle poche iniziative sul lago dedicate alle barche da crociera ed è una straordinaria occasione per i ristoratori locali per comunicare, divertendosi.

La manifestazione ha visto, nella sua fase di progettazione, una proficua e pragmatica collaborazione tra gli enti coinvolti: Il Comune e la Pro Loco di Salò, la Società Canottieri Garda Salò, la fondazione Il Vittoriale degli Italiani e il MuSa (Garda Musei), l'Associazione Italiana Food Blogger.

Le iscrizioni sono ora aperte e termineranno a esaurimento dei 40 posti disponibili.

L'evento sarà comunicato per circa 6 mesi, attraverso i principali canali social e la rete in genere.

Per ulteriori informazioni:

www.gardacookingcup.com

Ufficio Stampa Garda Cooking Cup:

Martina Bertelli

P.O. Box Garda Lake S.r.l.

Via Adua 11/A - 24040 Stezzano (BG)

Tel +39 035 0789760 - Cell +39 328 2868068

www.poboxgardalake.com

www.facebook.com/poboxgardalake



Società Canottieri Garda Salò

Collare d'oro e Stella d'oro al Merito Sportivo - Fondata nel 1891



M U S A
MUSEO
DI SALÒ

