

GARDA COOKING CUP, IN COLLABORAZIONE CON L'ASSOCIAZIONE ITALIANA FOOD BLOGGER, LANCIA IL CONTEST ONLINE *IL GARDA IN PADELLA!*



**QUARANTA BARCHE, QUARANTA CUOCHI (DI BORDO),
QUARANTA BLOGGER AIFB PER LA PRIMA EDIZIONE
DELLA GARDA COOKING CUP.**

Il segreto della felicità è possedere una decappottabile e un lago.

(Charlie Brown)

Sabato 24 e domenica 25 settembre 2016 le acque di Salò ospiteranno la prima edizione della **Garda Cooking Cup**, una competizione che unisce in un unico progetto la **vela** amatoriale, la **cucina** di qualità e le **eccellenze** del territorio, nella quale 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.

Testimonial di eccezione dell'evento saranno **Davide Oldani**, per la parte culinaria, e, per la parte velica, la gardesana **Federica "Chicca" Salvà**, una velista che 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.

IL GARDA IN PADELLA!

Alla manifestazione, 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**, l'**AIFB** (Associazione Italiana Food Blogger www.aifb.it) concorrerà realizzando, in parallelo, il **Food Contest "Il Garda in Padella"**.

Il Contest coinvolgerà **40 Food Blogger**, **che saranno preselezionati tra gli associati AIFB**, che si cimenteranno nella **preparazione di ricette originali utilizzando ingredienti tipici del lago e attingendo alla tradizione culinaria locale**.

Le iscrizioni al Food Contest saranno aperte in data 27 giugno 2016 e chiuse lunedì 4 luglio, mentre il **termine massimo per l'invio delle ricette è fissato in data 5 settembre 2016**.

Il Contest è stato ideato e realizzato con l'intento di **valorizzare e far conoscere** le tante eccellenze locali che saranno messe a disposizione dall'Organizzazione. In particolare, **ai partecipanti ammessi verrà consegnata una cesta di prodotti tipici gardesani**, quali:



Capperi di Gargnano

(<http://www.giornaledibrescia.it/economia/agroalimentare-il-cappero-del-garda-alla-riscossa-1.3024545>)

Zafferano di Pozzolengo

(<http://www.zafferanodipozzolengo.it/home.html>)

Chiaretto del Garda

(<http://costaripa.it/rosamara/>)

Farina gialla di Bedizzole

(http://brescia.corriere.it/brescia/notizie/cronaca/12_dicembre_28/antico-mulino-bedizzole-polenta-2113326312895.shtml)

Olio extra-vergine del Garda DOP

(<http://www.oliogardadop.it/olio-garda-dop/>)

Bagoss o formaggella di Tremosine

(http://www.tuttogarda.it/formaggi_garda.htm)

I prodotti dovranno essere **usati e raccontati nel limite di due, associandoli**, se possibile, **ad un pesce di lago**, come ad esempio il coregone o il luccio.

Carlo Bresciani, vice presidente della Federazione Italiana Cuochi, e Anna Maria Pellegrino, presidente AIFB, valuteranno, dopo la chiusura del Contest, la migliore performance culinaria.

Non solo: **verrà premiata anche la migliore fotografia a corredo del piatto, dal fotografo Roberto Vuilleumier, appassionato di windsurf e di vela. L'autore vincerà un weekend per due persone a Salò e potrà assistere alla regata.**



ASSOCIAZIONE
I T A L I A N A
FOOD BLOGGER

Il primo classificato nella sez. ricette, oltre a vincere un weekend per due persone a Salò ed essere ospite alla cena di Gala, diventerà il quarto membro

della giuria gastronomica della Garda Cooking Cup che sarà presieduta da Davide Oldani.

Sarà un fine settimana che chiuderà l'estate e per il quale si sta già alacremente lavorando: adiacente a Piazza della Vittoria infatti verrà allestito il **Villaggio Cooking**, a cura di **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).

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.

La manifestazione ha trovato il sostegno di aziende leader di settore, come **Imetec (Tenacta Group S.p.A.)**, che parteciperà, in qualità di Main Sponsor, con i tre prodotti top di gamma: **Imetec Cukò, Imetec Succovivo e Imetec Zero Glu.**

Cosponsor dell'evento: **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



Ufficio Garda Cooking Cup:

Martina Bertelli – PO Box Garda Lake S.r.l.

<http://poboxgardalake.com/>

