



La quinta edizione della manifestazione **Antiquari nella Roma Rinascimentale**, che occuperà lo splendido spazio del Complesso Monumentale Santo Spirito in Sassia, avrà luogo **dal 16 al 24 ottobre 2010** e sarà aperta tutti i giorni dalle ore 11 alle ore 20 e il venerdì fino alle ore 23.
www.antiquarinellaromarinascimentale.com

Quest'anno il consolidato evento presenterà una bellissima novità. Nel chiostro adiacente e collegato al percorso espositivo degli Antiquari, si terrà un importante evento enogastronomico, **Cooking for Art**, organizzato da **Witaly**, ideato da **Lorenza Vitali** e condotto da **Luigi Cremona**, noto giornalista responsabile delle guide del Touring Editore di Alberghi, Ristoranti, Vini. **Cooking for Art** proporrà due importanti momenti di Alta Gastronomia.

Da sabato 16 a lunedì 18 ottobre si terrà il **Premio al Miglior Chef Emergente** del Centro Italia. Una gara che vedrà partecipare una selezione ristretta e accurata delle migliori promesse dell' Abruzzo, Lazio, Marche, Sardegna, Toscana, Umbria. Selezione fatta con la collaborazione di alcuni dei più noti giornalisti del settore, molti di loro saranno anche in Giuria.

Dal 21 al 24 ottobre sarà la volta di **Mete Divine**. Le migliori strutture d'Italia, del Luxury Bed&Fine Dining, a rotazione, offriranno al pubblico un assaggio delle loro ricercata cucina. Inizieranno giovedì 21 e venerdì 22, le **Locande del Gusto**, ristoranti con ospitalità e talvolta una propria produzione di vino, che rappresentano una formula più semplice, legata in genere al territorio e alle tradizioni tra cui *Caol Ishka Hotel, Casa Cecchi, Tenute Costa, Masseria Torre Coccara, Il Colombaio, Castello di Petroia, Locanda la Candola, Borgo San Felice, Cantine Lunae, Antica Corte Pallavicina* e altre ancora.

Sabato 23 e domenica 24 sarà la volta dei **Gourmet Hotel**, strutture più grandi, generalmente ubicate nelle metropoli, con standard di alto livello e ristorazione gourmet, come il *Grand Hotel Principe di Piemonte, Hotel Caesius Thermae & Spa Resort, 1711 Contrada Resort, Masseria Torre Maizza, Four Seasons Hotel Florence, Hotel Cristallo Alagna, Villa Del Quar, Borgo Pretale, Savoy Beach Hotel, Il Salviatino, Green Park Resort, Hotel Byron, Hotel Plaza E de Russie, Relais Villa S. Martino, Regina Hotel Baglioni Roma*. Oltre il cibo, protagonista è anche il vino. Infatti ad ogni struttura alberghiera sarà abbinata

una nota **Azienda vinicola**, che presenterà il top della sua gamma. Tra le aziende presenti *Il Marroneto, Agricola San Felice, Roccolo Grassi, Cantine La Pala, Tenute Costa, Casa Vinicola Luigi Cecchi & Figli, Azienda Agricola Giovanni Chiappini, Vigne Chigi, Maremma Alta, La Masserie, Azienda vitivinicola Duemani, Azienda vitivinicola S.Salvatore, Monte del frà , Joaquin AA, Tenuta Argentiera, La Gigliola, La Valentina, Cantine Lunae* .

Saranno presenti anche aziende agroalimentari con eccellenze gastronomiche: **Selezione Monti di Parma, Tenuta San Pietro e Pettine, F.Ili Aprile, IGreco, Cioccolata Vestri, Hausbrandt caffè**.

Due personalità d'eccezione saranno presenti a questo evento. **Heinz Beck**, grande chef di uno dei ristoranti migliori d'Italia, La Pergola del "Rome Cavalieri Hilton", e **Antonello Colonna**, che aprirà a breve anche un Gourmet Resort nei pressi di Roma.

Ci sarà anche, nella giornata di mercoledì 20 ottobre l' anteprima di **Metedivine**, con una vetrina dei migliori agriturismi di Italia scelti in collaborazione con Agriturst. Sarà una vera occasione per scoprire come anche questo settore abbia raggiunto un notevole livello qualitativo.

E inoltre presentazioni personalizzate delle aziende **Selecta** (materie prime selezionate per l'alta ristorazione), **Glion** (la famosa scuola di management alberghiero svizzero) e **Amadei Ricevimenti** (Catering specializzato) e Istituto Etoile (scuola per cucina professionale e per amatori).

Venerdì 15 ottobre avrà luogo l'esclusiva inaugurazione dell'evento, sempre presso il Complesso Monumentale di S.Spirito in Sassia. Alle ore 20 la presentazione alla stampa che sarà una vera e propria "Anteprima" dei sapori e dei vini con la presenza degli stessi artigiani.

Si ringraziano **Angelo Po** per le attrezzature della cucina, **Le Creuset** per le stoviglie in ghisa e alluminio, **Ellemme** per le cantine climatizzate di design. E ancora **La Tavola, Mesa argenti, Coltelli Saladini e la FISAR** (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori).

Witaly Srl

Largo dei Librai 89 – 00186 Roma

Ilaria Pipola 327.3246018

