

Garda Cooking Cup, Salò, la Società Canottieri, le eccellenze gardesane e un testimonial d'eccezione: Gabriele D'annunzio.



La prima edizione della Garda Cooking Cup, andata in scena nel week end del 24 e 25 settembre, salutata da un successo di proporzioni inaspettate.

La manifestazione è riuscita a sintetizzare sia la vela e la cucina, che la collaborazione fra gli enti di eccellenza del territorio.

L'idea, subito sposata dal Sindaco Gianpiero Cipani e dal presidente della Pro loco Nicola Tranquilli, è stata presentata, oltre che dalla agenzia di eventi PO Box Garda Lake, dalla Società Canottieri Garda Salò.

Ha visto affiancarsi, nel corso dell'affinazione del progetto: il Consorzio Garda Lombardia; l'associazione Garda Musei, che comprende sia la fondazione Il Vittoriale degli Italiani, che il MuSa – Museo di Salò; l'Associazione Italiana Food Blogger; l'East Lombardy, capitolo italiano della piattaforma internazionale ERG – European Region of Gastronomy.

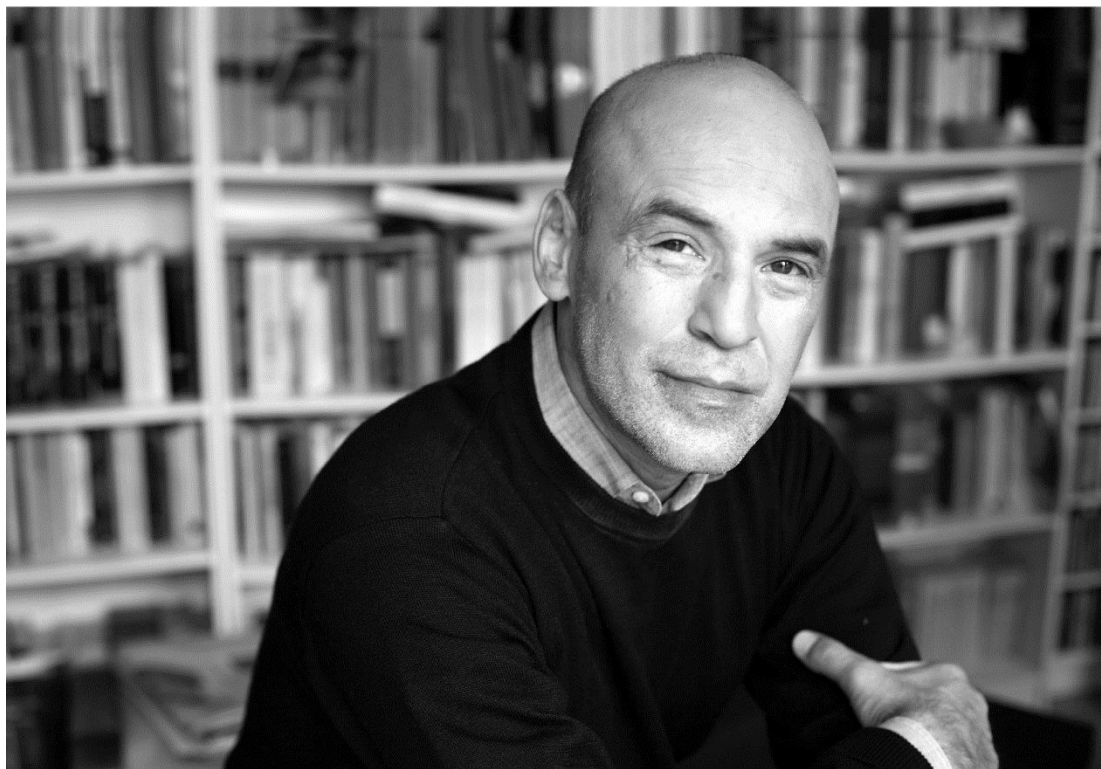
Il progetto prevedeva anche nella meccanica la promozione del territorio attraverso lo sviluppo della conoscenza delle piccole aziende di assoluta eccellenza, tipiche della sponda bresciana del lago di Garda.

In questo senso sono stati promossi in particolare i capperi di Gargnano, la farina gialla di Bedizzole, lo zafferano di Pozzolengo, l'olio monovarietale casaliva, il Chiaretto, il pesce di lago e il formaggio Bagoss, attraverso il food contest *Il Garda in Padella*, che ha visto il coinvolgimento di quaranta blogger, associati AIFB. I prodotti selezionati sono stati inviati ai food blogger in concorso, che li hanno impiegati nella preparazione di ricette originali, che sono state poi valutate da Anna Maria Pellegrino, Presidente dell'AIFB, con la collaborazione di Carlo Bresciani, vice presidente della Federazione Italiana Cuochi.

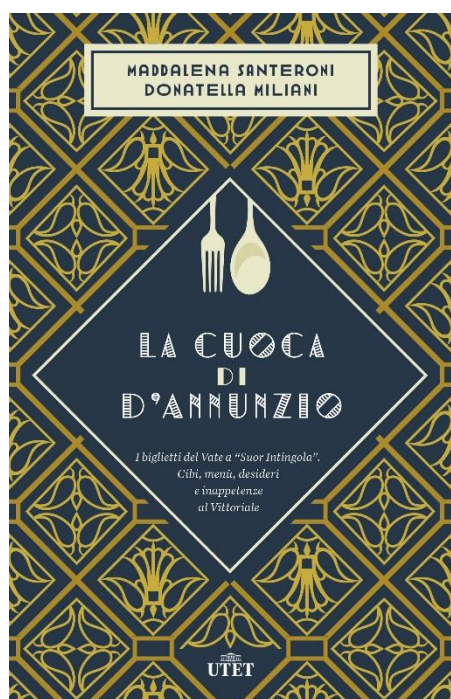
Le quaranta ricette verranno prossimamente raccolte in un libro, curato e promosso da Imetec, main sponsor della manifestazione, che le riprodurrà in una versione realizzabile con la cooking machine Imetec Cukò.

Gli stessi ingredienti inviati nelle mystery box, garantivano punti aggiuntivi nella classifica combinata, agli chef che li avessero utilizzati nelle preparazioni cucinate a bordo delle imbarcazioni in regata.

Sempre nell'ottica della promozione delle eccellenze gardesane, in questo caso salodiane, la mostra "Da Giotto a De Chirico: i tesori nascosti", ideata e curata da Vittorio Sgarbi e allestita presso il MuSa di Salò, è stata oggetto e teatro della serata riservata alle aziende sponsor e i loro ospiti, gli armatori con signora, le autorità e i giornalisti coinvolti nella manifestazione, che hanno potuto godere di una visita esclusiva alla mostra, seguita da una cena di gala, organizzata nel suggestivo chiostro del museo.



L'edizione 2016 della Garda Cooking Cup è stata nobilitata da un intervento del Presidente della Fondazione Il Vittoriale degli Italiani, Giandomenico Meneghini, che, la mattina di domenica, sul palco allestito con maxi-schermo in Piazza della Vittoria, ha intervistato il Dott. Giammarco Menga, autore del libro *Sportivamente d'Annunzio*, e la Dott.ssa Maddalena Santeroni, co-autrice, insieme alla Dott.ssa Donatella Miliani, de *La Cuoca di d'Annunzio*.



A testimonianza fisica e concreta del rapporto di d'Annunzio col buon cibo, al termine del talk show, dal titolo *Gabriele d'Annunzio: il cibo, lo sport, Salò*, Imetec ha offerto, agli ospiti in platea, un assaggio del celebre Risotto alle Rose, ricetta che il vate era solito servire alle sue ospiti, accompagnandolo con un calice di brut rosè.

Gli assaggi sono stati preparati presso lo stand Imetec, adoperando le cooking machine Imetec Cukò e, come da tradizione, accompagnati da un flut di brut rosè, dell'azienda Costaripa, partner di Garda Cooking Cup.

Gabriele d'Annunzio, amante dello sport in genere e soprattutto assiduo spettatore delle regate di canottaggio, era inoltre strettamente legato al territorio salodiano e, in particolare, alla Società Canottieri Garda Salò, attiva sin dal 1981. Fu proprio lui a coniare per i vogatori salodiani il motto d'esortazione "Arripe remos"- divenuto poi il motto sociale ufficiale - e a donare, complice l'amicizia con Antonio Duse, all'epoca presidente della Società e suo medico personale, la preziosa Coppa del Liutaio agli "Agonali del Remo di Salò".

Giammarco Menga
**SPORTIVAMENTE
 D'ANNUNZIO**
 IL VATE TRA SPORT,
 GIORNALISMO E LETTERATURA



Prefazione di
 Giandomenico Meneghini

Postfazione di
 Italo Cucchi

edizionicroce

DI STE



La Garda Cooking Cup è un evento che si proponeva l'obiettivo di raggiungere gli appassionati del buon vivere: le persone che intendono scegliere i luoghi, il cibo e il loro benessere e, fin dalla prima edizione, ha avuto il testimonial naturale e d'eccezione in Gabriele d'Annunzio.

La manifestazione è stata realizzata con il supporto di:

IMETEC



PASTIFICIO
GAETARELLI
PRIMI IN GUSTO DAL 1964

*
AZIMUT
WEALTH MANAGEMENT


COSTARIPA
MATTIAREZZOLA
La vigna in rosa


Fonte
Tavina

E con il patrocinio e la collaborazione di:



Società Canottieri Garda Salò
Collare d'oro e Stella d'oro al Merito Sportivo - Fondata nel 1891



M U S E O S A



Promovideo
Produzioni televisive e multimedia



GARDACOOKINGCUP2016



P.O. BOX GARDA LAKE
EVENTS SPECIALIST