

Cortina Summer Party: cucina, lifestyle e natura con grandi chef, pasticceri e viticoltori

2 Agosto 2024



CORTINA D'AMPEZZO - Giovedì 22 agosto, dalle ore 12,30, il Rifugio Socrepes a Cortina d'Ampezzo (Belluno) sarà l'esclusivo palcoscenico di Cortina Summer Party.

Un traguardo importante l'edizione 2024, che segna il quindicesimo anno dell'evento estivo più glam nella regina delle Dolomiti. I partecipanti potranno scegliere fra le ricette e le proposte culinarie di grandi chef, e maestri dell'arte bianca, pasticceri accompagnandole con vini di aziende vitivinicole per un esclusivo picnic gourmet a 1.530 metri di altezza (www.rseventi.com).

Tra gli chef confermati, spiccano i nomi di **Graziano Prest** patron del Ristorante Tivoli una stella Michelin Guide Italia 2024 (Cortina d'Ampezzo), protagonista in questi giorni ai Giochi olimpici di Parigi 2024 nella cucina di Casa Italia; e ancora **Denis Lovatel** e la sua croccante

“Pizza gourmet di montagna”, famosa in tutto il mondo; **Riccardo De Prà** chef del Ristorante Dolada, una stella Michelin (Alpago, Belluno), che nel suo percorso, ha firmato anche il menù di nozze di George e Amal Clooney.

Assieme a Prest, Lovatel e de Prà saranno presenti grandi chef e pastry chef del panorama della ristorazione e della pasticceria: **Andrea Stella** (Trattoria Dalla Libera - Sernaglia della Battaglia, Treviso), **Gianluca Beltramini** (Ristorante dell'Hotel Cortina - Cortina d'Ampezzo), **Mattia Barni** (Alajmo - Cortina d'Ampezzo), **Alessandro Favrin** (Seda - Vittorio Veneto, Treviso), **Andrea Chivetto** (Ristorante dell'Hotel de Len), **Federico Kratter** (Mondschein - Sappada, Udine), **Valentino Cecconi** (Fvsion Cortina restaurant, Cortina d'Ampezzo), **Andrea Zardini Lecedelli** (Rifugio Socrepes - Cortina d'Ampezzo), **Waldemarro Leonetti** (Ristorante Marcandole, Passo Vecchio - Correr Treviso), **Alessio Rigon** (Amarmio, Boutique Hotel Casabianca al Mare - Jesolo), **Giovanni Gagliardo** (Faloria Mountain Spa Resort, Cortina d'Ampezzo), **Gianluca Cortesi** (Pasticceria Embassy, Cortina d'Ampezzo).

Le prime ricette “svelate” provengono dalle cucine del Ristorante Marcandole (Passo Vecchio - Correr Treviso), dove lo chef Waldemarro Leonetti ha declinato l'anima del Cortina Summer Party in due piatti: “Focaccia, tataki di ricciola, bufala affumicata, polvere di capperi” e “Tagliatella di seppia con pesto di pistacchi”. Mattia Barni del ristorante Alajmo Cortina (Cortina d'Ampezzo) presenterà al pubblico lo storico dessert signature: “Ricordo d'infanzia: il riso e latte di mamma Rita”.

I grandi piatti degli chef e i dessert saranno accompagnati dal wine e il beverage firmati da: Campari, La Viarte, Venissa, Champagne Laurent Perrier, Ferro wine, Villa Laviosa, Tosolini, Cortina Beverage, Distilleria Bepi Tosolini ed Enoteca Cortina.

Un format semplice quanto vincente, atteso e amato dal pubblico, che in questi quindici anni ha partecipato con entusiasmo, dimostrando grande coinvolgimento che sarà ospitato al Rifugio Socrepes, ai piedi della Tofana.

E sarà proprio la genuina voglia di stare insieme, il filo conduttore anche di questa edizione, unita alla valorizzazione di quanto sa regalare il territorio, il tutto inserito in un contesto naturale senza paragoni.

Il dress code? In perfetto stile tirolese: a conclusione dell'evento, come da tradizione, verrà premiato il miglior outfit maschile e femminile.

I fratelli **Erica** e **Alvise Zuliani** sono l'anima, la mente e la forza propulsiva di Red Squirrel Events, la giovane società divenuta, da tempo, un punto di riferimento nell'organizzazione di

eventi esclusivi.

I biglietti per Cortina Summer Party saranno acquistabili dal 5 agosto sul sito www.rseventi.com.

Info utili: l'evento si raggiungerà partendo da Chalet Tofane, in cui è prevista l'area accrediti. Una volta effettuato l'accredito l'evento si raggiunge tramite la seggiovia, il cui costo è compreso nel prezzo del biglietto.

LE FOTO





