

Cortina summer party 2022. Grande festa all'appuntamento con il gusto nelle Dolomiti



Cortina d'Ampezzo, 25 agosto 2022 – 550 persone, 24 realtà che hanno proposto piatti e dolci scelti, vini e liquori, un menù a esaltare i sapori tipici e la tradizione culinaria di tutta la regione veneta e dolomitica.

Il tutto, immersi nella bellezza delle Dolomiti e dei prati di Socrepes, resi ancor più incantevoli dagli allestimenti di Ampezzan Fiori che, per le loro composizioni floreali, hanno privilegiato qualità di piante mellifere.

Un appuntamento con il gusto che, nell'edizione 2022, vede le preparazioni seguire l'identità di ogni chef e, nel contempo, collaborare insieme a un menù in grado di soddisfare i più distinti palati:

"Panino al farro con lievito madre, trota affumicata, misticanza, olio al limone, maionese di rape rosse e lampone" dello Chef Edoardo Cappellesso (Faloria Mountain Spa & Resort);
"Tempura orientale di gamberi e salsa chili" dello Chef Gianluca Beltramini (Hotel Cortina);
"Riso Buono Carnaroli con barbabietola e fonduta di Alto Vecchio" dello Chef Andrea Ribaldone (Hotel De Len); "White Russian: un classico cocktail internazionale rivisto in chiave dessert" del Pasticcere Massimo Alverà (Pasticceria Alverà); "Sacher con la panna" del Pasticcere Cristian Beduschi (Cioccolateria Pasticceria Beduschi); "Hamburger di manzo, formaggio erborinato e sedano piccante" dello Chef Andrea Zardini Lacedelli (Rifugio Socrepes); "Burger al Pulled pork con peperone bruciato e yogurt all'extravergine" dello Chef Fabio Pompanin (Ristorante Al Camin); "Bao con cavolo riccio e salsa tartara" dello Chef Federico Rovacchi (Ristorante Baita Pié Tofana); "Golden Egg: ricci di mare e crudo dell'adriatico" dello Chef Riccardo De Prà (Dolada Ristorante); "Raviolo di verza e maiale, battuto di gambero, brodo freddo allo yuzu" dello Chef Valentino Cecconi (Fvsion Cortina Restaurant); "Panzerotto di patata, mascarpone e caviale Siberian Caviar Giaveri" dello Chef Andrea Stella (Trattoria Dalla Libera); "Lecca lecca di mazzancolle con confettura di ananas" e "Battuta di gamberi con nocciole, ricotta stagionata e caviale Giaveri" dello Chef Waldemarro Leonetti (Ristorante Marcandole); "Pasta fredda Mancini con crudo di pesce e caviale" dello Chef Graziano Prest (Ristorante Tivoli); "Zuppetta fredda di pomodori e crudo di crostacei servita con cocktail amor de verano" degli Chef Fabio Manni e Chef Roberto Pepe (Rosapetra Spa & Resort); "Ravioli del plin al capriolo, segale, mirtillo di bosco e sedano selvatico" dello Chef Alessandro Favrin (Ristorante Seda); "Mini hot dog alla griglia" dello Chef Alberto Bisio (Terrace Bar Lagazuoi By Embassy) e infine Villani Salumi con "Prosciutto cotto alta qualità Millefiori coscia italiana su pane bianco e maionese al curry", "Salame ungherese riserva con bocconcino ai cereali e composta di cipolle e uvette", "Prosciutto cotto alta qualità Il Brace su croccantina bianca e salsa di rapa rossa", "Pancetta al pepe nero su croccantina nera con gocce di aceto balsamico di Modena IGP".

Un evento che da tredici edizioni è una tappa imprescindibile dell'estate ampezzana, una festa che quest'anno ha cercato di ridurre il proprio impatto, consapevoli che essere sostenibili è un percorso di miglioramento costante.

«La sostenibilità ambientale si coniuga con quella sociale e il Cortina Summer Party da sempre realizza una lotteria di beneficenza» ha dichiarato Erica Zuliani, amministratrice di Red Squirrel Events «Questa attività è molto sentita dalle realtà che collaborano con noi: tutti i partner, infatti, hanno partecipato con numerosi e generosi premi, tra cui il primo è un voucher per un soggiorno al Cristallo, a Luxury Collection Resort & SPA. Lo scorso anno è stato possibile acquistare un componente necessario all'ambulanza della Sezione della Croce Bianca di Cortina d'Ampezzo e speriamo anche quest'anno di poter fare, tutti insieme, la nostra parte per questo fondamentale servizio del nostro territorio».

Si ringraziano per il supporto alla realizzazione dell'evento i partner, che da anni accompagnano Red Squirrel Events:

AEG

Indosuez Wealth Management Italia (Gruppo Crédit Agricole)

Campello Motors

Itas Assicurazioni – Agenzia di Cortina d'Ampezzo

Studio Necchio

<https://www.bellunopress.it/2022/08/26/cortina-summer-party-2022-una-festa-allappuntamento-con-il-gusto-nelle-dolomiti/>