

Gli chef les Collectionneurs protagonisti al Dolomiti Gourmet Festival dal 5 all'11 ottobre 2020 a Dobbiaco

È secondo lo spirito di scambio e condivisione che contraddistingue **les Collectionneurs** che gli chef della community confermano anche per quest'anno la loro presenza al **Dolomiti Gourmet Festival**, la kermesse gastronomica ideata dal 'collega' *Chris Oberhammer* del [Ristorante Tilia](#).

Sono ben **8 gli chef les Collectionneurs**, tutti rappresentanti la community italiana, che dal **5 ottobre**, con un giorno di anticipo sull'apertura ufficiale del Festival, **fino all'11 ottobre** s'incontreranno a **Dobbiaco**, nel cuore delle Dolomiti (patrimonio mondiale dell'Unesco), e animeranno le cucine di selezionati ristoranti per offrire un'esperienza gourmet unica. Con questa rinnovata e importante partecipazione da parte della community, si consolida l'esclusiva partnership di **les Collectionneurs** con la manifestazione che da 7 edizioni rende omaggio alle bellezze e alla tradizione culinaria dell'Alta Pusteria.

Un primo assaggio dell'incontro tra la cucina regionale e le expertise degli chef **les Collectionneurs** andrà in scena in forma ristretta e riservata lunedì **5 ottobre** al [Ristorante Tilia](#) per la cena di preview del Festival. Qui i fortunati ospiti avranno l'opportunità di gustare le eccellenze del territorio racchiuse nei piatti dello chef-patron *Chris Oberhammer* e del carismatico chef *Cesare Grandi* del [Ristorante La Limonaia](#) di Torino, promotore di una cucina che rispetta i prodotti della natura. Ogni portata sarà abbinata ai vini della cantina *Dolomytos*, tra i quali anche quello che si fregia dell'etichetta disegnata proprio da Oberhammer e che sarà presentata per la prima volta durante la serata.

I viaggiatori gourmand dal **6 ottobre**, per una settimana, avranno la possibilità di assaporare le prelibatezze della regione dolomitica e di provare ogni giorno differenti proposte realizzate dagli chef **les Collectionneurs**, come quelle dello chef partenopeo *Gianluca D'Agostino* del [Ristorante Veritas](#) di Napoli pensate per far vivere l'emozione di un tuffo nei sapori mediterranei in occasione del *Mountain Welcome*, alla trattoria *Weberhof* (martedì **6 ottobre**). Per chi vuole sperimentare l'abbinamento delle ricette tipiche del sud con quelle tirolesi, il giovane chef *Stefano Di Gennaro* del ristorante [Quintessenza](#) di Trani accoglie i più golosi sulla terrazza panoramica dell'*Hotel Dolomiten* (mercoledì **7 ottobre**) con una serie di assaggi della sua innovativa cucina pugliese.

'Trasformare la materia in emozione' è questa la mission quotidiana dell'eccentrico chef *Christian Milone* della [Trattoria Zappatori](#) di Pinerolo, che porta con sé anche sulle Dolomiti, per far conoscere alcuni dei suoi piatti agli appassionati della buona tavola che prenderanno parte alla cena tirolese al ristorante *Winkelkeller* (giovedì **8 ottobre**). Un viaggio tra i sapori tipici della Penisola Sorrentina è l'esperienza che i buongustai potranno vivere grazie al vulcanico chef *Peppe Aversa* del [Ristorante Il Buco](#) di Sorrento che al *Ristorante Samyr* (venerdì **9 ottobre**) porterà in tavola le sue iconiche specialità campane. Per un'intrigante incontro tra la giovane cucina del talentuoso chef romano *Antonio Ziantoni* del [Zia Restaurant](#) (Roma) e quella regionale dello chef *Oberhammer*, i gourmand si danno nuovamente appuntamento al [Ristorante Tilia](#) di Dobbiaco (sabato **10 ottobre**) per l'esclusiva serata 'Chris & Friends'.

Il leitmotiv del **Dolomiti Gourmet Festival** trova la sua completa espressione nell'imperdibile appuntamento "Farmers meet chefs" al *maso Kladehof* (domenica **11 ottobre**). Qui i visitatori avranno la possibilità di assistere al live cooking dello chef trentino *Alessandro Gilmozzi* del [Ristorante El Molin](#) (Cavalese) e degustare la sua cucina alpina creativa preparata al momento utilizzando solo i prodotti del maso e dei contadini della zona, come carni e prodotti dell'orto, per un brunch in cui non mancheranno però degustazioni di formaggi d'alpeggio e salumi tipici.

Oltre alle esperienze culinarie, in programma ogni giorno anche interessanti attività pensate per scoprire il territorio, come un seminario sulle erbe con a seguire un lunch e l'assaggio di gustosi mocktail alle erbe, una degustazione di acque, ma anche un'escursione-picnic fino alla 'Fontana a due acque' di Dobbiaco con lo chef Oberhammer e Gianni Poli (ex vincitore della Maratona di New York), e un entusiasmante volo in elicottero sulle Dolomiti.

Dolomiti Gourmet Festival – dal 6 all'11 Ottobre 2020, a Dobbiaco.

Per informazioni, visionare il programma e prenotare: <http://www.gourmetfestival-hochpustertal.com/it/>

www.lescollectionneurs.com

A proposito di les Collectionneurs

'Les Collectionneurs' è la community di ristoratori, albergatori e viaggiatori che condividono il gusto per il viaggio, ed è presieduta da Alain Ducasse. La curiosità, l'esigenza e la generosità sono i valori su cui si fonda la community. Nel 2020, 585 indirizzi di ristoratori e albergatori in Europa, tra cui 73 in Italia, sono stati selezionati da les Collectionneurs. Per proporre, condividere indirizzi e per prenotare la prossima 'destinazione', la community s'incontra su lescollectionneurs.com

Ufficio Stampa Italia: Stefania Truddaiu - Pr & Media Relations Consultant –
Tel. 338.8792897 - stefania.truddaiu@gmail.com – struddaiu.lescollectionneurs.com