

LA MOSTRA - THE EXHIBITION



17 opere di 14 chef stellati Michelin ispirati dalla pittura astratta del '900: così nascono i soggetti di **Colortaste** immortalati dall'obiettivo di **Alfonso Catalano**

17 works by 14 Michelin starred chefs, inspired by the abstract paintings of the 20th century: these are the subjects of **Colortaste** immortalised by the lens of **Alfonso Catalano**

IL FOTOGRAFO ALFONSO CATALANO

Nasce in Svizzera, a Brugg. A Milano si diploma in fotografia presso l'Istituto Riccardo Bauer ed entra a far parte di Farabolafoto. Nel 2004 vince il Venice Movie Stars Photography Award in occasione della 61ª Mostra del Cinema. Nel 2006, dopo un periodo di collaborazione con La Presse, entra nel team dell'agenzia fotografica SGP di Stefano Guindani di cui tutt'oggi fa parte. Qui mette a frutto le competenze eclettiche acquisite negli anni precedenti, sviluppando una forte inclinazione per il reportage, il ritratto e la fotografia di moda e realizzando servizi fotografici per i maggiori periodici italiani e internazionali e per i brand più prestigiosi del made in Italy.

PHOTOGRAPHER ALFONSO CATALANO

Born in Brugg, Switzerland. Graduated in photography from the Riccardo Bauer Institute in Milan before joining Farabolafoto. In 2004 he won the Venice Movie Stars Photography Award during the 61st Cinema Festival. In 2006, after working with La Presse, he joined the team at Stefano Guindani's SGP photo agency, where he still works today. Here he shows off all the eclectic skills he has acquired over the years, developing a clear inclination for reportage, portraits and fashion photography, working for the top Italian and international magazines and some of Italy's most prestigious brands.

Un progetto di



Parte della rassegna culturale



In collaborazione con



Con il Patrocinio di



CORTINA TURISMO
via Marconi 15/B - 32043 Cortina d'Ampezzo (BL) Italy
tel. +39 0436 866252 fax +39 0436 867448 cortina@dolomiti.org

seguici su



COLORTASTE

LA CUCINA SI FA ARTE
FOTOGRAFIE DI ALFONSO CATALANO



DAL 5/07 AL 6/09 2013

1 mostra d'arte diffusa in 14 ristoranti e rifugi
15 eventi enogastronomici con 9 chef stellati
1 pasticciere dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani

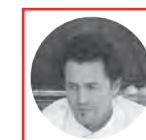
1 city-wide art exhibition in 14 restaurants and refuges
15 events wine and food with 9 starred chefs
1 pastry chef from the Italian Pastry Masters' Academy

15 DEGUSTAZIONI, CENE A QUATTRO MANI
ED EVENTI OFF IN COLLABORAZIONE
CON I RESIDENT CHEF

15 TASTING SESSIONS, MENUS "WITH OUR
HANDS", AND GOURMET EVENTS
IN COLLABORATION WITH RESIDENT CHEFS

CON LA PARTECIPAZIONE
STRAORDINARIA DI 9 CHEF STELLATI

WITH THE SPECIAL PARTICIPATION
OF 9 MICHELIN STARRED CHEFS



Stefano Baiocco
Ristorante Grand Hotel Villa Feltrinelli Gargnano

Igles Corelli
Ristorante Atman di Pescaia



Antonio Guida
Ristorante Il Pellicano di Porto Ercole

Valentino Marcattili
Ristorante San Domenico di Imola



Aurora Mazzucchelli
Ristorante Marconi di Sasso Marconi



Norbert Niederkofler
Ristorante St. Hubertus Hotel La Rosa Alpina di Bolzano



Giancarlo Perbellini
Ristorante Perbellini di Isola Rizza

Claudio Sadler
Ristorante Sadler di Milano



Graziano Prest
Ristorante Tivoli di Cortina D'Ampezzo



CONTATTI / CONTACTS
info@colortaste.com | info@sgpitalia.com | +39 02 94559851



VEN / FRI - 05 / 07
RISTORANTE IL MELONCINO AL CAMINETO, 18.00 / 6.00 P.M.

Inaugurazione con degustazione aperta al pubblico a cura di tutti i resident chef

Inauguration with tasting sessions open to the public organised by all the resident chefs

In collaborazione con: Enoteca Cortina
Info: 0436 4432



SAB / SAT - 06 / 07
RISTORANTE IL MELONCINO AL CAMINETO

Cena con lo chef **Igles Corelli**, opera dello chef in esposizione

*Dinner with chef **Igles Corelli***
In collaborazione con: Enoteca Cortina
Info: 0436 4432



MER / WED - 10 / 07
RIFUGIO LAGAZUOI

Evento gastronomico in alta quota, opera dello chef **Anthony Genovese** in esposizione

Gourmet event in the mountains
Info: 0436 867303



GIO / THU - 18 / 07
RISTORANTE BAITA PIÉ TOFANA

Cena con lo chef **Norbert Niederkofler**, opera dello chef in esposizione

*Dinner with chef **Norbert Niederkofler***
Info: 0436 4258

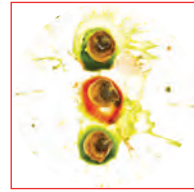


DOM / SUN - 21 / 07

Levata del Sole a Cima Tofana con degustazione accompagnata dallo Champagne G.H. Mumm di Pernod & Ricard: un momento gustoso all'alba, tra natura e bollicine. Opera dello chef **Moreno Cedroni** in esposizione presso il Rifugio Col Druscìe

*Sunrise from Cima Tofana with tasting session accompanied with G.H. Mumm champagne by Pernod & Ricard: a tasty moment at dawn, nature and bubbles. Work by chef **Moreno Cedroni** on display at the Col Druscìe refuge*

In collaborazione con: Champagne G.H. Mumm di Pernod & Ricard
Info: 0436 862372 | 338 8694531



VEN / FRI - 26 / 07
RISTORANTE DA AURELIO RIFUGIO PIEZZA

Speciale portata **ColorTaste**, opera della chef **Valeria Piccini** in esposizione

Special ColorTaste dish
Info: 0437 720118



VEN / FRI - 02 / 08
RISTORANTE BAITA FRAINA

Cena a quattro mani con lo chef **Antonio Guida**, opera dello chef in esposizione

*Dinner with four hands, with chef **Antonio Guida***
In collaborazione con: Azienda Agricola Ronco Calino Franciacorta DOCG; Tenuta di Fessina Etna DOC Sicilia
Info: 0436 3634



LUN / MON - 05 / 08
RISTORANTE TIVOLI

Cena a quattro mani con lo chef **Claudio Sadler**, opera dello chef in esposizione

*Dinner with four hands, with chef **Claudio Sadler***
In collaborazione con: Azienda Agricola Monte Rossa; Azienda Agricola La Tunella, Podere Sapaio
Info: 0436 866400



GIO / THU - 08 / 08
HOTEL ANCORA****

Cena a quattro mani in Terrazza Viennese con lo chef **Valentino Marcattili**, opera dello chef in esposizione

*Dinner with four hands on the Viennese Terrace with chef **Valentino Marcattili***
In collaborazione con: Tenuta Villanova di Farra d'Isonzo
Info: 0436 3261



LUN / MON - 19 / 08
GRAND HOTEL SAVOIA*****

Artistic-cocktail, opere degli chef **Alfonso** ed **Ernesto Iaccarino** in esposizione
Info: 0436 3201



VEN / FRI - 23 / 08
RISTORANTE IL CAMPANILE

Cena con lo chef **Stefano Baiocco**, opere dello chef in esposizione

*Dinner with chef **Stefano Baiocco***
In collaborazione con: Cantine Ferrari
Info: 333 1020638



SAB / SAT - 24 / 08
CRISTALLO HOTEL SPA & GOLF***** LUSO

Evento gustoso con il pasticcere **Francesco Elmi** dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, opera dello chef **Enrico Cerea** in esposizione

*Gourmet event with pastry chef **Francesco Elmi** Italian Pastry Masters' Academy*
Info: 0436 881111



MER / WED - 28 / 08
RIFUGIO SCOIATTOLI

Evento gastronomico ispirato all'opera in esposizione della chef **Luisa Vallazza**

*Gourmet event inspired by the work on display by chef **Luisa Vallazza***
Info: 333 8146960



GIO / THU - 05 / 09
RISTORANTE AL CAMIN

Cena a quattro mani con lo chef **Giancarlo Perbellini**, opera dello chef in esposizione

*Dinner with four hands, with chef **Giancarlo Perbellini***
Info: 0436 862010



VEN / FRI - 06 / 09
HOTEL ROSAPETRA SPA-RESORT****

Cena con la chef **Aurora Mazzucchelli**, opera della chef in esposizione

*Dinner with chef **Aurora Mazzucchelli***
In collaborazione con: Cantina Franca Contea
Info: 0436 869062

NOT TO BE MISSED

SAB / SAT - 13 / 07

DALLE 15.00 / FROM 3.00 P.M.
OVERTURE CHAMPAGNE VINOVIP AL RIFUGIO COL DRUSCIÈ

Il Rifugio Col Druscìe ospiterà le prestigiose bollicine di Overture Champagne di VinoVip Cortina: un evento del walk-around tasting sulle Tofane che unirà gli appassionati della montagna e del buon vino.

The Col Druscìe refuge will be hosting the sophisticated bubbles of Overture Champagne by VinoVip Cortina: a walk-around tasting event on the Tofane which marries mountain lovers with fine wines.

Info: Rifugio Col Druscìe | 0436 862372 | 338 8694531

DALLE ORE 20.30 / FROM 8.30 P.M.
RISTORANTE TIVOLI IN TRASFERTA AL RIFUGIO COL DRUSCIÈ

Il Ristorante Tivoli nel meraviglioso contesto del Rifugio Col Druscìe: una cena aperta al pubblico con i produttori presenti a VinoVip Cortina e i loro gioielli enologici.

The Tivoli restaurant, set against the marvellous backdrop of the Col Druscìe refuge: dinner open to the public with the producers present at VinoVip Cortina and their fine wines.

Info: Ristorante Tivoli | 0436 866400

DALLE ORE 20.30 / FROM 8.30 P.M.
CENA VINOVIP GOURMET AL RISTORANTE BAITA FRAINA

Uno speciale menù di degustazione con sei curatissime portate e vini top: questa la proposta del Ristorante Baita Fraina all'interno della serata VinoVip Gourmet.

A special tasting menu, with six skilfully prepared courses and top wines: the Baita Fraina restaurant's contribution to the VinoVip Gourmet evening.

Info: Ristorante Baita Fraina | 0436 3634

SAB / SAT - 10 / 08

CALICI DI STELLE IN ALTA QUOTA

Un evento unico in Italia per festeggiare la notte delle stelle cadenti sorvegliando i migliori vini del Veneto ad alta quota. Una degustazione enogastronomica d'eccellenza nei rifugi di Cortina d'Ampezzo.

A unique event in Italy to celebrate the night of falling stars, sipping on the best wines the Veneto region has to offer, up in the mountains. A top quality gourmet tasting event at the refuges of Cortina d'Ampezzo.

Info: www.veneziaeventi.com | mariabotter@veneziaeventi.com

AGOSTO / AUGUST

APERITIVO AL TRAMONTO...

Al Ristorante Da Aurelio Rifugio Piezza un momento di puro piacere enogastronomico, lasciandosi accarezzare dagli ultimi raggi di sole.

At the Piezza Da Aurelio Refuge restaurant, a moment of sheer gourmet pleasure, enjoying the last of the sun's rays.

Info: Ristorante Da Aurelio Rifugio Piezza | 0437 720118

DOM / SUN - 18 / 08

DEGUSTAZIONE VERTICALE

Prove di arrampicata con le Guide Alpine e salita della Quarta Alta nell'area 5 Torri. Sulla cima, ad attendere gli scalatori, lo chef Marco Toffolin e il sommelier Robert Dalto.

Test your climbing skills with the Alpine Guides up to the Quarta Alta of the 5 Torri. Waiting at the top to greet the climbers, chef Marco Toffolin and sommelier Robert Dalto.

Info: Guide Alpine | 0436 868505; Rifugio Scoiattoli | 333 8146960

Per tutti gli eventi è consigliata la prenotazione
Reservations are advised for all events