

**BENVENUTO**

Siamo felici di poter riconfermare, per il terzo anno, l'ormai atteso appuntamento legato al mondo della buona tavola. Il forte interesse per la cucina da parte del pubblico e la grande tradizione enogastronomica che il nostro territorio offre sono la perfetta combinazione per la riuscita del "The Queen of Taste". Sempre più alto è il nostro obiettivo, dando, così, a tutti la possibilità di provare le innumerevoli eccellenze gastronomiche che abbiamo in questa magica conca, e nelle valli vicine. Infatti quest'anno l'evento raddoppia, aggiungendo alla giornata del 7 quella dell'8 dedicata ai prodotti food del nostro territorio. Per tutto il sabato lungo Corso Italia sarà allestita una galleria a cielo aperto dei migliori prodotti ampezzani.

“

**Conoscere la storia dei nostri piatti  
vuol dire apprezzare i prodotti  
delle montagne**

”

Conoscere la storia dei nostri piatti vuol dire apprezzare i prodotti delle montagne, immaginare le mani che lo hanno coltivato, lavorato e poi le mani di chi lo ha trasformato in un gustoso piatto. Per questo abbiamo deciso di unire al già imperdibile appuntamento del 7 : streatlunch e treatfood, quello Street Km0. Nei primi due appuntamenti, i nostri migliori chef, proporranno inedite portate gourmet in versione street food, con il rendez-vous invece della domenica, il pubblico che avrà assaporato molti dei prodotti base delle ottime creazioni culinarie proposte, potrà curiosare in occasione dello StreetKm0, allestito al centro di Cortina, e così decidere di portare con se un souvenir "buono", tutto da mangiare, della nostra terra. L'idea di organizzare un festival dai toni glam, dedicato al food, ci è subito piaciuta. Dalla nostra prima edizione, perché amiamo le sfide e non essere mai banali, ogni anno abbiamo aggiunto una novità, così da coccolare il pubblico che ci segue. Mi preme ringraziare tutte le forze scese in campo, gli chef, la comunità, la Cooperativa di Cortina, le associazioni del territorio, la fondamentale macchina comunale, i partner, gli sponsor tutti, e il nostro main sponsor Audi, che rendono possibile questo nostro esclusivo evento, attribuendogli ad ogni edizione che passa un fondamentale riconoscimento di gradimento da parte del numeroso pubblico che presenza.

Vi esorto quindi a venirci a trovare, partecipate al "The Queen of Taste, presented by Audi" 2019, vuol dire fare parte della nostra grande famiglia ampezzana".

*Franco Sovilla  
Presidente Cortina For Us*

**WELCOME**

We are proud The Queen of Taste, the much awaited gourmet food event of Cortina, is now in its third edition. The interest of the public for cuisine and the great food tradition our territory has to offer combine perfectly, making The Queen of Taste a successful event.

The aim – a bit higher year after year – is to give everyone the chance to savour the food excellence of Cortina, the Queen of the Dolomites, and of the neighbouring valleys. To do so, this year we have added a second day to the event: Saturday 7th is dedicated to local restaurants and chefs, with the events StrEat Lunch and StrEat Food, Sunday 8th to local products.

“

**Knowing the local products is a way to learn about  
the local traditions and way of life**

”

Knowing the local products is a way to learn about the local traditions and way of life: local food is the result of the mountain territory, of the hands that grew it and of those of the people who made it into a tasty dish. This is why we have decided to add the event StrEat km0 on Sunday.

During StrEat Lunch and StrEat Food, some of Cortina's best chefs will offer their workhorses in a street food version; on Sunday, during StrEat Km0, the public will be able to taste some of the products used by the local chefs, to learn about some local products and buy a tasty souvenir to take home a taste of Cortina.

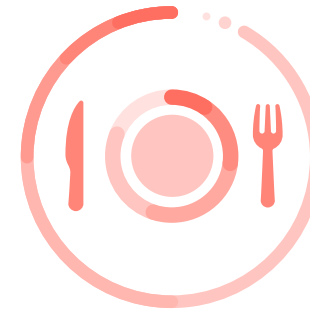
We liked the idea of creating an elegant, gourmet event since the beginning. And since the first edition, we try and add something new every year to stimulate the interest of our guests.

I want to thank everyone who contributes to The Queen of Taste: the chefs, the Cooperativa di Cortina, all the associations of the town and the whole local community; the Municipality for its fundamental support, our partners, all the sponsors and our main sponsor Audi. Together, they make this event possible and successful.

You are all invited to take part in The Queen of Taste, presented by Audi – 2019 and become part of Cortina's large family.

*Franco Sovilla  
President of Cortina For Us*

PROGRAMMA



SABATO 7 SETTEMBRE 2019 | CORSO ITALIA, ANGOLO HOTEL DE LA POSTE

## STREET LUNCH

Sul corso una grande tavola imbandita per un pranzo esclusivo, chic e glam. Un menù di 5 portate, servito su una tavola allestita per l'occasione nel centro della città, studiato dagli Chef stellati di The Queen of Taste, per un'esperienza unica.

**Luogo:** Corso Italia, angolo Hotel de la Poste

**Ora:** 12.30

**Logistica:** iscrizione presso la Libreria Sovilla, Piazza Silvestro Franceschi, 11 a Cortina d'Ampezzo oppure sul sito [www.thequeenoftaste.it](http://www.thequeenoftaste.it)

**Posti:** 100 persone

*In caso di maltempo l'evento si svolgerà in ambiente chiuso e al riparo o verrà posticipato a domenica 8 settembre.*

*Controllare l'e mail 24 ore prima per eventuali comunicazioni.*

*Quota di partecipazione NON rimborsabile.*



# the QUEEN of TASTE STREET LUNCH

PRESENTED BY



Audi

PROGRAMMA



SABATO 7 SETTEMBRE 2019 | CORSO ITALIA, CORTINA D'AMPEZZO

## STREET CHEF

Quando il sole scende dietro le cime delle Dolomiti, gli Chef portano le loro cucine in strada per far degustare e svelare i propri segreti in cucina.

Casunzei e non solo... assaggi di carni pregiate, pasta artigianale, dolci della tradizione e tutto il meglio della cucina ampezzana rivisitata in chiave street-gourmet.

**Luogo:** Corso Italia

**Quota di partecipazione:** 3 consumazioni €25, 5 consumazioni €40, 10 consumazioni €70

**Ora:** dalle 17.30 circa  
aperto a tutti



the QUEEN of TASTE  
**STREET CHEF**

PRESENTED BY



Audi

PROGRAMMA



the QUEEN of TASTE  
**STREAT KM 0**

DOMENICA 8 SETTEMBRE 2019 | CORSO ITALIA, CORTINA D'AMPEZZO

**STREAT KM 0**

Un giorno in più, quello della domenica, che ospiterà, per tutta la giornata l'evento StrEAT Km0, una fiera agroalimentare che coinvolge le aziende più attente del territorio. Parteciperanno anche due realtà eccellenti già presenti in Fondazione Dolomiti Unesco ad indicare il continuo intento di collaborazione che Cortina for Us ricerca e premia.

**Luogo:** Corso Italia

**Ora:** dalle 10.00 alle 16.00

**PROGRAMMA**

SABATO 7 SETTEMBRE 2019

## AUDI MOUNTAIN E-XPRIENCE

Cortina d'Ampezzo sarà la cornice suggestiva di attività esclusive ed emozionanti organizzate in occasione dell'evento The Queen of Taste presented by Audi. Scopri subito e vieni a provare:

### E-TRON EXPERIENCE

In esclusiva a Cortina d'Ampezzo per questo weekend, una flotta Audi e-tron per provare su strada e parkour le performance innovative e sostenibili della prima Audi completamente elettrica.

**Dove:** Audi Dynamic Camp - Loc. Fiammes

**Quando:** sabato e domenica dalle 09.30 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 19.00

Attività gratuita, iscrizioni presso Info Point Piazza Roma

### KRISTIAN GHEDINA EXPERIENCE

Pedala in compagnia di Kristian Ghedina in sella ad una e-bike e ammira il panorama mozzafiato delle Dolomiti di Cortina d'Ampezzo. Un tour guidato da un ambassador d'eccezione, che include e-tron experience presso l'Audi Dynamic Camp e Wellness experience su Corso Italia.

**Dove:** Piazzetta San Francesco

**Quando:** sabato mattina ore 09.30 e sabato pomeriggio ore 14.30

Attività gratuita, con iscrizione obbligatoria e posti limitati

### WELLNESS EXPERIENCE

Partecipa gratuitamente alle classi dedicate al benessere e al wellness, organizzate in collaborazione con Technogym.

**Dove:** Corso Italia

**Quando:** sabato dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 17.00

Attività gratuita, iscrizione facoltativa in loco



**Audi**  
**Mountain e-xperience**

**MENU STREAT LUNCH**

**CHEF GIANFRANCO FAUSTINI**

Ristorante Il Posticino  
Cialda di tartar di gamberi  
al campari  
Cialda di verdure con finferli

**CHEF ALESSANDRO FAVRIN**

Ristorante La Corte del Lampone  
Riso Buono e porcini.  
Tartar di cervo  
Crema di patate con formaggio  
alle erbe di montagna e finferli

**CHEF RICCARDO GASPARI**

Ristorante San Brite  
Salmerino

**CHEF TERRY GIACOMELLO**

Tagliolino tiepido di bianco d'uovo,  
tartufo e parmigiano

**CHEF LUIGI DARIZ**

Ristorante Da Aurelio  
Pacchero Verrigini al pesto di  
montagna, raguttino di agnello Te  
Mana, panna acida e crumble di  
formaggio

**CHEF CORRADO FASOLATO**

Ristorante Spinechile  
Rafolds baccalà, cioccolato e sedano di  
montagna

**CHEF ROBERTO PICCOLIN**

Ristorante Ariston  
La musica nel bosco

**MENU STREAT CHEF**

**CHEF ALESSANDRO FAVRIN**

Ristorante Corte del Lampone  
Inasalatina di agnello e ricotta  
ampezzana

**CHEF CARLO FESTINI**

Ristorante Lago Scin  
Arancino di "Riso Buono" alle  
ortiche con salsa Asiago vecchio

**CHEF LUIGINO ANZANELLO**

Ristorante Villa Oretta  
Fritto veneziano

**CHEF RICCARDO GASPARI**

Ristorante SanBrite  
Cappelletti alla doppia ricotta con  
brodo di patate arrosto e fieno

**CHEF LUCA MENARDI**

Ristorante Baita Fraina  
Alici di Porto Santo spirito in "saor"

**CHEF ROBERTO PICCOLIN**

Ristorante Ariston  
Ampezzo tacos

**CHEF FABIO POMPANIN**

Ristorante Al Camin  
Bon bon di patate, con formaggio  
puzzone e tartufo nero

**CHEF FRANCESCO PAONESSA**

Ristorante Al Capriolo  
Tartare di salmerino alpino chips  
di "Riso Buono" venere, piselli  
affumicati e tartufo nero estivo

**CHEF GRAZIANO PREST**

Ristorante Tivoli  
Spaghetti Dolomitici

**CHEF EDOARDO FASOLATO**

**CHEF PAOLO VISENTIN**  
Sport & Gourmet by Fasolato  
Top

**CHEF MARCO PINELLI**

Cristallo, a luxury collection resort & SPA  
Arancino di Riso Buono Milano  
Cortina e crochè di patate e tartufo

**CHEF NICOLA BELLODIS**

Ristorante Rio Gere  
Tagliata di pluma di maiale con  
crema di finferli

**CHEF LUIGI DARIZ**

Ristorante Da Aurelio  
Canederlo dolce alle prugne con  
gelato al sambuco

**CHEF MASSIMO ALVERÀ**

Pasticceria Alverà  
Profiterole innovativo

**CHEF CRISTIAN BEDUSCHI**

Pasticceria Beduschi / Embassy caffè  
Incontro

**CHEF DENIS DIANIN**

Pasticceria D&G  
Delicata