

Roots of excellence is back: con un programma ricco di sapori e suggestioni

scritto da Redazione Wine Meridian | 19 Giugno 2024



Preparate le papille gustative: **Roots of Excellence**, l'appuntamento imperdibile per gli amanti del **food&wine** contemporaneo tornerà a **San Cassiano** (BZ). Dal **27 al 29 luglio** l'**Alta Badia** farà da cornice a tre giornate di degustazioni, incontri e talk con i migliori **artigiani del gusto** in un'inedita edizione estiva all'insegna dell'**autenticità** e della **sostenibilità**.

Organizzato dalla **famiglia Wieser**, proprietaria dell'iconico hotel **Ciasa Salares** da oltre 60 anni, l'evento vuole essere una celebrazione della materia prima e della genuinità, ricercando la qualità assoluta senza confini territoriali. Protagonisti saranno i produttori da tutta **Europa** che

porteranno in tavola la loro visione di una **enogastronomia consapevole**.

“Il programma di **Roots of Excellence** è una vera e propria immersione nelle diverse sfaccettature delle eccellenze culinarie,” spiega **Jan Clemens**, attualmente alla guida di **Ciasa Salares**. “Ogni giornata sarà dedicata a un tema specifico con protagonisti nazionali e internazionali che presenteranno le loro creazioni in location suggestive, immersi nel panorama mozzafiato delle **Dolomiti**.”

Si comincia in alta quota **sabato 27 luglio** con un pranzo presso le **Baite del Ciasa Salares** dalle **12.00** fino alle **16.30**. La **BAITA** che ospiterà la prima giornata dedicata alle eccellenze di **salumi, formaggi e carni**. Tra i produttori presenti **Bio Sing, Remedio Sánchez, Vigneto San Vito, Federico Orsi, Ciasa Salares, Az. Agr. Foradori, Guffanti formaggi, BÙ Cheese, Macelleria Oberto, Macelleria Sani, Cocun Cellar Restaurant, Sorí Restaurant, Bar Manuela, Millenium Pub** con la collaborazione di **Sophienwald, Casa Gola, Panificio Follador e Acqua Dolomia**.

Il secondo giorno sarà all'insegna del **FUOCO** e delle sue cotture primordiali. Presso il **Sass Dlacia** alle porte del **Parco Naturale Fanes-Senes-Braies** i protagonisti saranno chef e ristoratori che proporranno i loro piatti alla brace. La partenza è prevista alle ore **11.30** dal **Ciasa Salares** e questa domenica infuocata si concluderà solo al tramonto, accompagnata dal suono delle percussioni e da un falò. Saranno presenti **L'Ostì Corvara, Gino's Bbq, Calmo Ristorante, Cocun Cellar Restaurant, Octavin, Ahimè Bologna, Cantine Cattaneo, BÙ Cheese, Olivieri 1882, Diletta Zenna, Macelleria Sani e Millennium Pub** con la collaborazione di **Sophienwald, Casa Gola, Panificio Follador e Acqua Dolomia**.

Gran finale proprio al **Ciasa Salares**, la **CASA** di **Roots of Excellence** dove tutto ha avuto inizio. Tra banchi di assaggio, enoteche e ristoranti si potranno degustare le chicche di

chef, produttori e vignaioli dalle 12.00 in poi. Tra i nomi presenti **VINOVERO, Cantina del Tormento, Osteria Michiletta, Cocun Cellar Restaurant, Sorí Restaurant, Balin, Millennium Pub, Cantine Cattaneo, Fratelli Pavesi, Olivieri 1882, Origini Bacoli** con la collaborazione di **Sophienwald, Casa Gola, Panificio Follador e Acqua Dolomia.**

I produttori presenti nel corso di tutte e tre le giornate saranno: **Cantine Ognostro, Tenuta Dornach, Vinos al Margen, Escoda Sanahuja, Domaine Truchetet, Vignoble de Pauline, Cantine Iuli, Gitana Wines, Az. Agr. Foradori, Arcari e Danesi Champagne, Justin Maillard, Produttori Wine Governo, Vini Volanti (Raffaele Mor), Microbio (Ismael Gozalo), Les Caves de Pyrene, Daniel Ramos, Tenuta Pranzegg (Martin Gojer), CoViBio, Aviner, Venezian Distribuzione, Triple A, Radikon, Simon Bize...e altri ancora!**