



Comunicato stampa

VINO, DAI VIGNETI ALLE DOLOMITI: CONSORZIO VALPOLICELLA A CORTINA PER THE QUEEN OF TASTE

IL 12 E 13 SETTEMBRE I VINI DI 10 AZIENDE DELLA VALPOLICELLA ACCOMPAGNANO I PIATTI DI 16 CHEF. IL CONSORZIO UNICO PARTNER DEI ROSSI PER IL SESTO ANNO

(Sant’Ambrogio di Valpolicella, 9 settembre 2026). Dai vigneti alle Dolomiti, la Valpolicella sale per il sesto anno consecutivo a Cortina d’Ampezzo, una delle destinazioni più glamour della montagna italiana, per ***The Queen of Taste***, il festival gastronomico in programma sabato 12 e domenica 13 settembre. Unico partner per i vini rossi, il **Consorzio Tutela Vini Valpolicella** sarà presente con 10 aziende e una selezione di etichette rappresentativa delle diverse espressioni della denominazione.

Dai piatti ispirati alla montagna alle interpretazioni contemporanee della cucina ampezzana, i vini di **Corte Saibante, Domini Veneti, Fasoli Gino, Gerardo Cesari, Pasqua, Sartori di Verona, Secondo Marco, Tenuta Villa Bellini, Torre di Terzolan e Vigneti di Ettore** accompagneranno il **Cortina Chef Tour** di sabato 12 settembre. Nei calici, Valpolicella, Valpolicella Superiore, Valpolicella Ripasso, Amarone e Recioto, proposti in abbinamento ai piatti firmati da 16 interpreti della cucina e della pasticceria: **9 componenti dello Chef Team Cortina e 7 chef ospiti** coinvolti nei diversi momenti della rassegna.

“Cortina è un osservatorio privilegiato sulle tendenze di consumo, frequentato da una clientela italiana e internazionale attenta alla cucina, al vino e alla cultura dell’ospitalità - commenta il presidente del Consorzio Tutela Vini Valpolicella, **Christian Marchesini** -. *The Queen of Taste* ci consente di raccontare attraverso la tavola l’identità e la varietà della Valpolicella, mostrando la capacità dei vini della nostra denominazione di incontrare cucine, gusti e occasioni di consumo differenti”.

Dai ravioli alle erbe di montagna agli gnocchi di puccia e speck, dal risotto ai funghi alle lumache, il pranzo itinerante attraverserà i sapori delle Dolomiti tra **Villa Oretta, Baita Fraina, Al Camin, Tivoli e 1224 Restaurant Cortina**. La formula in cinque tappe accosta i vini della Valpolicella alla cucina dolomitica tra tradizione locale, contaminazioni contemporanee e nuove interpretazioni del gusto.

Ad aprire il Cortina Chef Tour sarà, alle 12, l’aperitivo inaugurale all’Hotel Ancora. Da qui gli ospiti, suddivisi in gruppi, raggiungeranno i cinque ristoranti prima di fare ritorno alle 17.45 per il finale dedicato alla pasticceria e al Recioto della Valpolicella.

The Queen of Taste proseguirà domenica 13 settembre, dalle 8.30 alle 10.30, con la colazione in quota al Rifugio Col Druscié.

La manifestazione è promossa da Cortina for Us e Chef Team Cortina con il patrocinio del Comune di Cortina d’Ampezzo.



Chef Team Cortina per The Queen of taste 2026: **Luca Menardi** (Ristorante Baita Fraina), **Federico Rovacchi** (1224 Restaurant Cortina), **Nicola Bellodis** (Capanna Rio Gere), **Carlo Festini Cucco** (Ristorante Ai Pellegrini), **Graziano Prest** (Ristorante Tivoli), **Luigi Dariz** (Ristorante Da Aurelio), **Fabio Pompanin** (Ristorante Al Camin), **Famiglia Bocus** (Ristorante Villa Oretta) e **Massimo Alverà** (Pasticceria Alverà). **Chef ospiti:** **Nicolò Trovò** (Dolse – La Pasticceria), **Clara Astegiano** (Ancora Cortina), **Valentino Cecconi** (Fvsion Cortina Restaurant), **Cesare Murzilli** (Lungarno Collection), **Carmen Vecchione** (Dolciarte, Avellino), **Jacopo Tormen** (Baita San Zuogo) e **Andrea Chivetto** (Ancora Cortina).

Programma completo: <https://thequeenoftaste.cortinaforum.it/>

Ufficio Stampa Consorzio Valpolicella:
Tommaso Accordini e Alessandra Sgaggio
(0457703194; areastampa@consorziovalpolicella.it)