

SOUTH AUSTRALIA, L'EVENTO TASTING AUSTRALIA 2018 PORTA ALLA SCOPERTA DEL GUSTO E DEI SAPORI DI KANGAROO ISLAND



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

In **South Australia**, i sapori veri e non alterati dalle lavorazioni industriali sono la bellezza di **Kangaroo Island**, l'isola della natura a solo un'ora da **Adelaide** che diventerà una delle protagoniste di **Tasting Australia 2018**.

Infatti, il famoso festival culinario ha lanciato poco prima di Natale il programma degli eventi per il 2018. Il calendario include Tasting Australia Airlines (TAA), un itinerario di un'intera giornata sull'isola di Kangaroo che combina la scoperta di un luogo mozzafiato con cibi e bevande indimenticabili, chef di fama mondiale, vignaioli, distillatori e produttori.

La direzione artistica di Tasting Australia è affidata a Simon Bryant (protagonista del programma televisivo *The Cook and The Chef* in onda su ABC TV), la programmazione è invece curata da Jock Zonfrillo (proprietario ed Executive Chef di Restaurant Orana).

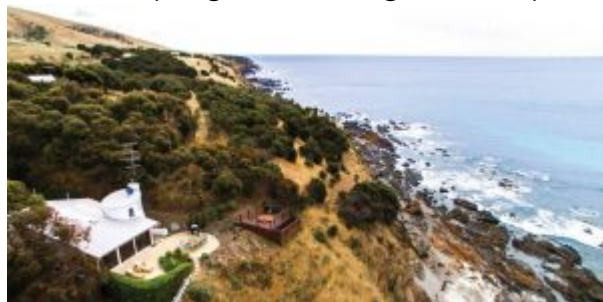
TAA: Kangaroo Island include un tour delle Island Estate Vineyards, l'aperitivo all'inconico Fig Tree, degustazioni sulla scogliera presso l'hotel Life Time Private Retreats, uno stravagante pranzo a cura di Duncan Welgemoed (Africola, Adelaide), una degustazione di liquori con il re dei distillatori di KI Jon Lark e con il produttore di whisky della Tasmania Bill Lark.



Alliance Airlines ha stretto una partnership con Tasting Australia per il trasferimento verso Kangaroo Island. I

biglietti TAA includono voli di ritorno, trasferimenti a terra, cibo e bevande di alta qualità.

Nel 2018, la durata di Tasting Australia si estenderà da otto giorni a dieci giorni (13-22 aprile 2018),



offrendo agli appassionati due interi fine settimana per pianificare la loro avventura culinaria ad Adelaide e dintorni.

Insieme a Tasting Australia Airlines: Kangaroo Island, l'edizione 2018 del festival vedrà il ritorno di Glasshouse Kitchen.

Gli chef che si sono uniti alla platea degli ospiti del festival includono Christian Puglisi di Relæ, Copenhagen (39° tra i 50 migliori ristoranti al mondo); Norbert Niederkofler di St Hubertus, tre stelle Michelin, in Italia; JP McMahon di Aniar, Irlanda con una stella Michelin; Dan Hunter di Brae, Victoria (44° nel World's 50 Best Restaurants) e Andrea Tortora, Pâtissier of the Year 2017 per Gambero Rosso e Identità Golose.



Inoltre, sono stati svelati anche i temi delle due serate alla Glasshouse Kitchen: Fire e Seed & Soil. Nel 2018 ogni serata avrà un suo filo narrativo. Tutti i biglietti per la Glasshouse Kitchen includono bevande premium di cui si occuperanno Nick Stock e East End Cellars.

Seed & Soil (mercoledì 18 aprile), per una festa di verdure, legumi, cereali e prelibatezze preparate da alcuni dei leader del pensiero industriale sul cibo sostenibile ed etico. Con Andrea Tortora, Paul



West (River Cottage Australia), Simon Bryant e Jyoti Bindu (Pollen 185, Adelaide).

Fire (sabato 21 aprile), la Glasshouse Kitchen si scalda con la migliore cucina a carbone al mondo. Christian Puglisi, Dan Hunter, Aaron Turner (Igny, Geelong) e Jock Zonfrillo.

Il fulcro del festival gratuito, Town Square, rimane appuntamento fisso a Victoria Square/Tarntanyangga.

La sua trasformazione in manifestazione annuale nel 2017 ha permesso a Tasting Australia di crescere ed evolversi rispetto alla prima edizione del 1997. Nel 2017 oltre 52.000 persone hanno visitato Town Square, mentre altre migliaia hanno partecipato ai pranzi, alle visite alle aziende agricole, ai corsi di perfezionamento in tutto il South Australia.

<http://tastingaustralia.com.au>

(i.c.)