


A Napoli arriva il Med Cooking Congress

Taglio del nastro a Napoli, lunedì 10 ottobre con l'anteprima della terza edizione del Mediterranean  Cooking Congress, evento organizzato dalla società By Tourist e che vedrà protagonisti anche quest'anno chef italiani e stranieri, esperti della comunicazione del settore gastronomico, importatori distributori e naturalmente i produttori, grandi protagonisti. Obiettivo? Incentivare l' import/export tra le nazioni del Mediterraneo di tipicità territoriali e attraverso gli chef, nel ruolo di ambasciatori del gusto, esportare le tradizioni culinarie di queste Nazioni. L'evento è itinerante, tra le coste del Mediterraneo. La prossima tappa è dunque a Napoli, da lunedì 10 a mercoledì 12 ottobre. La prima iniziativa è una dimostrazione legata al simbolo di Napoli e dell'Italia intera: cinque pizzaioli presenteranno la loro specialità con altrettanti ingredienti emblematici del territorio. La serata sarà condotta dal "cronista della gastronomia" Edoardo Raspelli e dalla giornalista di food Sara Colonna. Partner ufficiali della manifestazione sono: Gma Specialità, Olio Dievole, Pasta Artigianale Leonessa, L'Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara, L'Associazione Pizza Napoletana Gourmet, Gelateria Artigianale L'Orso Bianco, Azienda Agricola Baccellieri, Travelmar Trasporti Marittimi Veloci, OceanoMare Group, le riviste Sala&Cucina e Gusto Mediterraneo.



PROGRAMMA 10/12 OTTOBRE, NAPOLI: LUNEDÌ 10 OTTOBRE

ORE 20 "PIZZA NAPOLETANA GOURMET". Alla Pizzeria "Pizza Gourmet" di Via Partenope, a Napoli. Presenta Edoardo Raspelli con Sara Colonna. Tra gli Interventi: Gerardo Antelmo, giornalista del Gambero Rosso ;Luigi Acciaio, presidente dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet.

Protagonisti: Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet a Napoli,

Paola Cappuccio di Pizza Verace a Portici,

Giorgio Caruso di Lievità a Milano,

Federico Guardascione di Il Colmo del Pizzaiolo a Monte di Procida,

Gennaro Nasti di Popine a Parigi.

MARTEDÌ 11 OTTOBRE ORE 10/18 "IL CIBO, DA MARE A TERRA, COME CAMBIANO I SAPORI" in NAVIGAZIONE NAPOLI/ISCHIA CON TRAVELMAR

Presenta: Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola Tra gli Interventi: Fausto Arrighi, ex direttore Guida Michelin ;Antonio Mellino del celebre ristorante "I Quattro Passi di Nerano. Protagonisti: Nino Di Costanzo chef del ristorante "Danì Maison" a Ischia, Francesco D'Ambra del Gabbiano Beach a Forio.



MERCOLEDÌ 12 OTTOBRE ORE 10/12 "DOLCI PENSIERI, DALLA PRIMA COLAZIONE AL DESSERT" Al Leonessa PastaBar dell'Interporto di Nola (NA)

Presenta: Luigi Franchi della rivista Sala&Cucina.

Tra gli Interventi: Santa Di Salvo di Il Mattino, Sandra Ianni dell'Accademia Epulae Protagonisti: Fabiano Borea, chef del ristorante Le Tre Vele di Salerno, Anna Chiavazzo di Il Giardino di Ginevra di Casapulla, Vincenzo Della Monica chef di Leonessa PastaBar dell'Interporto di Nola, Tonia Giordano, gelateria artigianale L'Orso Bianco di Aversa.

Parteciperanno chef italiani e stranieri, giornalisti e blogger del settore gastronomico.

Registrazione gratuita sul sito www.cookingcongress.com

Il tour continuerà a febbraio a Barcellona.

Il 27 e 28 febbraio il Med Cooking Congress continua in Spagna, con una due giorni di visite tra tipicità del luogo ed interscambi culturali tra i sapori italiani e spagnoli ed incontri con importatori/distributori stranieri. Per l'occasione ci sarà il coinvolgimento di scuole di cucina, italiane, croate e spagnole; istituti scolastici, momenti di laboratorio per chef e importatori, sul tema dell'olio con l'azienda Dievole (www.dievole.it), lezioni per Pizzerie Gourmet (www.associazionepizzanapoletanagourmet.it), analisi sensoriale della pasta con Oscar Leonessa del Pastificio Artigianale Leonessa (www.pastaleonessa.it), confronto su servizio e metodi di cottura, dibattito su tracciabilità dei prodotti, distribuzione sulle cos

te del Mediterraneo e strategie di comunicazione e commercializzazione per il settore.