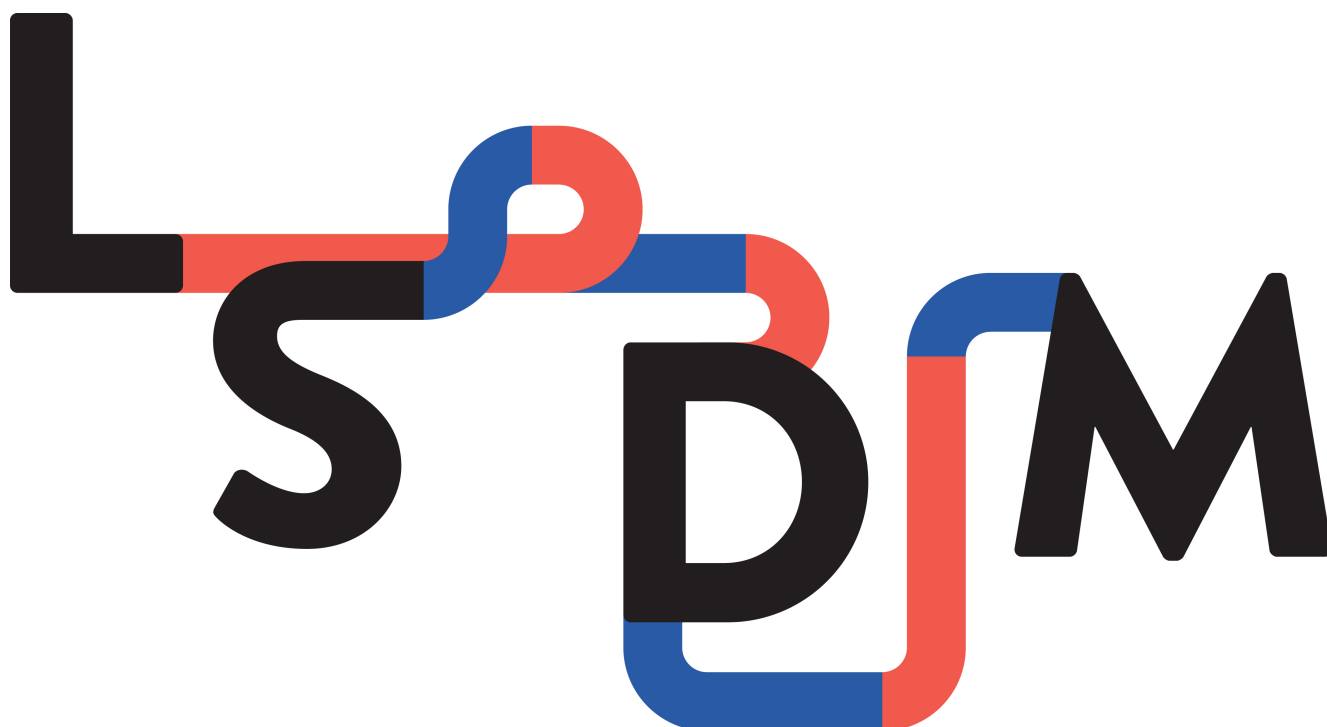


Lsdm via Milano



Si svolgerà nel cuore di Milano durante il pomeriggio del 16 febbraio la tappa milanese del calendario di eventi, ospiti dello spazio eventi in via Ugo Foscolo di Fresco&Cimmino.

Dopo la prima tappa a Parigi che ha inaugurato la nona edizione di LSDM – Le Strade della Mozzarella- continua il programma di appuntamenti dedicato al mondo della bufala ed ai grandi prodotti del Made in Italy. Al centro dell'attenzione la Pizza Napoletana, la Pasta di Gragnano, i grandi pomodori campani, l'olio extravergine ed ovviamente la mozzarella d'eccellenza.

Aprirà i lavori Alfonso Pepe, maestro pasticciere creatore di uno dei panettoni artigianali tra i più apprezzati dagli appassionati, si proseguirà con i fritti di Gaetano e Pasquale Torrente e si continuerà scoprendo i segreti della Pizza Napoletana con Ciro Salvo e Gianfranco Iervolino. Nella seconda parte del pomeriggio toccherà ad Alessandro Negrini che presenterà un piatto in cui la Pasta di Gragnano sarà protagonista mentre Ilario Vinciguerà interverrà con un suo pensiero dedicato alla bufala. Christian e Manuel Costardi concluderanno proponendo un menù di soli dolci attraverso una

rivisitazione contemporanea dell'idea del fine pasto. A moderare gli chef ed i pizzaioli coinvolti nel programma Luciano Pignataro, Tommaso Esposito, Paolo Vizzari, Gianluca Biscalchin e Carlo Spinelli.



Un programma intenso e serrato che ha l'obiettivo di approfondire la conoscenza di alcuni ingredienti simbolo italiani attraverso le idee e la tecnica dei grandi ambasciatori del gusto.

All'evento si accede previo accredito scrivendo ad accrediti@lestradedellamozzarella.it, restando in attesa della conferma.

LSDM è un congresso internazionale di cucina d'autore, un progetto innanzitutto culturale che mira ad indagare le potenzialità dei prodotti dell'agroalimentare italiano di qualità affidandoli alle mani dei grandi chef e prevedendo sempre una sezione tutta dedicata alla pizza napoletana.

L'edizione del 2016 nasce portando con se dei radicali cambiamenti. Il nome diventa solo l'acronimo LSDM , immediato e diretto semplifica la comunicazione.

La prospettiva si modifica guardando all'intero sistema agroalimentare, la mozzarella di bufala sarà affiancata sempre più da Pasta di Gragnano, Pizza Napoletana, olio extravergine d'oliva, pescato del mediterraneo, ortofrutta di qualità, perché aprendosi verso l'estero, LSDM vuole rimarcare che L'Italia è il Paese della qualità, delle grandi e varie materie prime, del know how degli artigiani, della capacità di produrre con standard elevatissimi.

Infine, la mozzarella di bufala, da sempre protagonista, viene presentata con Nome e Cognome. Una serie di eccellenti aziende produttrici di mozzarella di bufala campana DOP entrano come partner, con il loro marchio, con la chiara volontà di preservare questo incredibile prodotto ed il suo territorio, puntando sulla qualità.

Dopo Milano, LSDM tornerà a casa, a Paestum, per un grande appuntamento il 18 e il 19 aprile per poi ripartire con un evento oltreoceano, a New York, nel mese di maggio e, infine, chiudere a Roma nel mese di ottobre.

PROGRAMMA

13.30 Accoglienza degli accreditati;

14.00 Campania? Terra di panettoni e non solo. Alfonso Pepe (Pasticceria Pepe, Sant'Egidio del Monte Albino) moderato da Barbara Guerra;

14.30 Tutto è partito da Cetara, i fritti. Gaetano e Pasquale Torrente (Al Convento, Cetara) moderati da Luciano Pignataro;

15.15 Un viaggio nella pizza napoletana: la "Margherita". Ciro Salvo (50 Kalò, Napoli), moderato da Luciano Pignataro;

16.00 Un viaggio nella pizza napoletana: la "Margherita". Gianfranco Iervolino (Palazzo Vialdo, Torre del Greco) , moderato da Tommaso Esposito;

16.45 Un viaggio nella pizza napoletana: la "Margherita". da definire (Fresco e Cimmino, Milano) moderato da Tommaso Esposito;

17.30 Pasta secca, ovvero l'identità italiana nel mondo. Alessandro Negrini (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano) moderato da Gianluca Biscalchin;

18.15 White. Ilario Vinciguerra (Ilario Vinciguerra Restaurant, Gallarate) moderato da Carlo Spinelli;

19.00 4 dolci per un menù. Christian e Manuel Costardi (Christian e Manuel, Vercelli) moderati da Paolo Vizzari;

LSDM è un progetto culturale, sostenuto esclusivamente da aziende private.

Main Sponsor: San Pellegrino e Acqua Panna, Pastificio dei Campi, Molino Caputo, Dievole, L'orto di Lucullo – Sapori di Corbara, Frienn di Olitalia.