

“Un véritable plat de pâtes” L’eccellenza italiana in abbinamento ai grandi Champagne



Dal 3 al 5 dicembre 2015 l'edizione parigina di LSDM

“Le secret d’un véritable plat de pâtes” è il titolo dei due Ateliers Gourmets che il 4 ed il 5 dicembre si terranno all’interno del “Grand Tasting, le festival des meilleurs vins”, evento creato dai due giornalisti *Michel Bettane et Thierry Desseauve*. Sarà **Enzo Vizzari**, direttore della Guida dei Ristoranti dell’Espresso ad introdurre gli chef **Luciano Monosilio** e **Giovanni Passerini**. Questo è il cuore del calendario di eventi dell’edizione parigina di LSDM. Un focus sui prodotti dell’agroalimentare italiano di qualità. I piatti dei due chef avranno per protagonisti la **Pasta di Gragnano Igp** e saranno abbinati a **Krug Grande Cuvée e Dom Pérignon 2005**.

Oltre ad incentrare il dibattito sulla Pasta di Gragnano, per il secondo anno consecutivo si torna a puntare l’attenzione anche su un’altra icona del cibo italiano. Il 3 dicembre, infatti, i riflettori saranno tutti per la **Pizza Napoletana** con un’intensa sessione di lavoro dedicata al prodotto della cucina italiana più famoso al mondo. Ospiti della migliore pizzeria napoletana di Parigi **“La Famiglia di Rebellato”** di *rue Berger*, i maestri pizzaioli **Gino Sorbillo** e **Gennaro Nasti** insieme al giornalista de Il Mattino **Luciano Pignataro**,

moderati da **Stefano Palombari** de “*L’Italie à Paris*” ne racconteranno tutti i segreti attraverso l’approfondimento prima dei singoli ingredienti che la compongono e poi delle tecniche di impasto e cottura. Chiusura dolce con un dessert al latte di bufala realizzato dallo chef **Marco di Martino**. Sarà necessario fare richiesta di accredito.

Per chi ama l’Italia e la sua grande cultura gastronomica sarà imperdibile il pomeriggio del 4 dicembre, dalle 18 alle 20 da **Rap** di Alessandra Pierini dove si degusteranno la Mozzarella di Bufala ed il “Fritto all’Italiana” di **Gaetano e Pasquale Torrente**, coordinati da **Angela Barusi** di Forma Libera. La boutique/gioiello del 9 arrondissement, punto di riferimento per chi acquista prodotti italiani. Ingresso su invito.

Parte dunque da Parigi la nona edizione de Le Strade della Mozzarella, che proseguirà con una tappa a Milano il 16 febbraio per arrivare al congresso di Paestum dal 18 al 19 aprile 2016, proseguendo poi con un evento a New York nel mese di maggio e la chiusura delle attività in ottobre a Roma.

LSDM è il congresso di cucina d’autore dedicato ai prodotti d’eccellenza del *Made in Italy*, un progetto culturale sostenuto dai Main Sponsor: Acqua Panna e Sanpellegrino, Pastificio dei Campi, Molino Caputo, Dievole, Frienn, L’Orto di Lucullo con Corbari ed Agrigenus, San Salvatore.

www.lsdm.it

info@lsdm.it