

Vibonati: domani e mercoledì c'è "Tirone delle Eccellenze"



Il 25 e il 26 luglio a Vibonati (Sa) si terrà l'evento il "Tirone delle Eccellenze". Enogastronomia, identità culturali, arte, paesaggio saranno gli ingredienti della manifestazione vibonatese voluta dall'amministrazione comunale e organizzata in collaborazione con la Fisar e le Edizioni dell'Ippogrifo. "Siamo davvero entusiasti – racconta l'assessore alla Cultura Genny Gerbase – di ospitare una due giorni dedicata interamente alle prelibatezze enogastronomiche del nostro Cilento".



Il Tirone delle Eccellenze è un'occasione unica per promuovere il centro storico di Vibonati e permettere a produttori, ristoratori, operatori del settore, artisti,

cultori del food, turisti e appassionati di incontrarsi in un viaggio – percorso che si svilupperà nelle principali piazze del centro storico.

“Attraverso questo eccellente défilé di produzioni agroalimentari e vitivinicole locali – continua l’assessore – l’amministrazione si propone di far diventare Vibonati un punto di riferimento per gli amanti della tradizione della buona tavola. L’obiettivo precipuo è quello di promuovere la conoscenza dei prodotti nostrani e le capacità di uomini e di imprese del territorio, sì da creare sinergie ed occasioni di incontro e conoscenza reciproca. Il tutto all’insegna dell’innovazione, della genuinità e della qualità delle materie prime”.



La due giorni con inizio alle ore 20,30 si svilupperà tra le piazze del centro storico di Vibonati. Nella piazza della cultura la presentazione di libri: il 25 luglio 2017 sarà presentato il volume di Luciano Pignataro *Le ricette del Cilento* – Quinta Edizione – delle Edizioni dell’Ippogrifo, con Fabio Riccio, giornalista enogastronomico, Giuseppe D’Amico, giornalista e curatore di un testo del volume e Giovanna Voria, ambasciatrice della Dieta Mediterranea e titolare dell’agriturismo Corbella a Cicerale (Sa).



La sera del 26 luglio 2017 sarà presentato il volume di Enzo Landolfi *158 comuni 258 ricette 358 filmati Salerno una Provincia da gustare* della PrintArt Edizioni con l'autore, il giornalista Enzo Landolfi, ne discuterà il prof. Vincenzo Abramo. Le due presentazioni saranno coordinate dall'assessore alla cultura Genny Gerbase.

Nel centro storico di Vibonati saranno presenti gli stand enogastronomici.

I produttori del vino, nella piazza del vino, con una verticale sul Fiano del Cilento – vino longevo, a cura della Fisar.

I produttori di olio, nella piazza dell'olio, ed i produttori di mozzarella e formaggi nella piazza del latte.

Vi sarà, inoltre, la pizza fritta cilentana insieme a produttori di birre artigianali.

Nelle piazze, strade e vicoli del centro storico saranno presenti i produttori di eccellenze enogastronomiche del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, il tutto allietato da buona musica.

Pompei: all'Hermes Cafè grande successo per la cena a quattro mani con Gian Marco Carli e Davide Mea



Carli e Mea uniscono Pompei al Cilento. Grande successo sabato 26 novembre scorso per la cena a quattro mani svoltasi presso l'“Hermes Cafè”, in via Plinio, a Pompei.

Un evento nato per favorire l'incontro tra due promettenti giovani chef campani divisi solo da qualche chilometro.

Come al solito, sold out per la serata nata per omaggiare i piatti tipici cilentani immortalati nel libro di Luciano Pignataro “Le ricette del Cilento”, edito dalle Edizioni dell'Ippogrifo.



Gian Marco Cari

Secondo di quattro appuntamenti che, fino al 15 dicembre, renderanno il ristorante al quarto piano dell'Hotel Sole il centro dell'enogastronomia territoriale.



Merito anche di Gian Marco Carli e Giuseppe Pisacane, "Il Principe" e "La Forchetta" sempre alla ricerca di particolarità gustose da promuovere.



Da sx: Giuseppe Pisacane e Gian Marco Carli

Gian Marco con il suo aplomb, insieme a Davide Mea



Davide Mea

del ristorante “La Taverna del Mozzo” di Marina di Camerota, è riuscito a omaggiare la Costa Sud di Salerno ricca di prodotti e di tradizioni.

Così, nella cena degustazione, sono sfilate le preparazioni più interessanti di un territorio, il Cilento appunto, patria della dieta mediterranea.

I prodotti del mare sono stati i protagonisti dell'intero menu, ad eccezione del dolce.



Alice 'nchiappata

A partire dall'antipasto: alice *'nchiappata* (ricotta di bufala e crema di peperoni e pomodoro di Mandia dell'Azienda Ermmà); parmigiana bianca di alici, provola affumicata, passatina di ceci e pomodoro confit con un'aria

di timo e limone;



Parmigiana bianca di alici,
provola affumicata,
passamani di ceci e
pomodoro confit con aria di
timo e limone

raviolo fritto al baccalà e gambero rosso con zuppetta di
fagiolo di Controne.



Raviolo fritto al baccalà e
gambero rosso con zuppetta
di fagioli di Controne

Omaggio a Gragnano, città della pasta per il primo piatto:
mischiato di Gragnano, ragù di pesce di scoglio, molluschi
e crostacei con chips di pane all'aglio.



Mischiato di Gragnano, ragù di pesce di scoglio, molluschi e crostacei con chips di pane all'aglio

Originale il secondo: la zuppetta di seppie e *maracucciata* (un piatto a base di farina di grano e maracuccio, un antico legume poco più piccolo di un pisello) di Lentiscosa



Zuppetta di seppie e maracucciata di Lentiscosa

che ha permesso agli ospiti di scoprire una ricetta ignota ai più.

Perfetto il dolce: il semifreddo al torroncino degli Sposi di Roccagloriosa dell'Azienda Cavalieri è stato davvero un'eccezionale conclusione.



Semifreddo al torroncino
degli sposi

Degni compagni di viaggio sono stati i vini: Primula Fiano Paestum Igp 2015, Valmezzana Cilento Fiano Dop 2014, Futos Aglianico Paestum Igp 2014.

A fine serata, Gian Marco e Davide erano emozionati, soddisfatti di essere riusciti, ancora una volta, a lasciare un segno nel cuore degli appassionati degustatori. D'altronde è impossibile immaginare una "cucina" senza sentimento. Altrimenti ci si riduce a preparare semplicemente da mangiare.

Soddisfatto anche Giuseppe Pisacane che, insieme a Gian Marco, sta già pensando al prossimo appuntamento: il pranzo dell'Immacolata che si svolgerà il prossimo 8 dicembre.

**Dal Cilento a Pompei:
sabato 26 novembre Gian
Marco Carli ospita Davide**

Mea



Gli ingredienti ci sono tutti: cucina, creatività, tradizione, sperimentazione e due giovani talenti che interpreteranno ognuno, a modo proprio, la grande tradizione culinaria del Cilento.

Il 26 novembre 2016, alle ore 20,30 presso l'Hermes Café di Pompei in Via Plinio, 15, Gian Marco Carli, chef dello storico ristorante "Il Principe di Pompei" avrà l'onore di ospitare lo chef Davide Mea de "La Taverna del Mozzo" di Marina di Camerota.



Da sx: Giuseppe Pisacane e Gian Marco Carli

I due giovani chef, per la prima volta insieme, intraprenderanno un viaggio attraverso il Cilento e (tra tradizione e modernità) racconteranno il patrimonio culinario del Parco Nazionale per anni relegato nelle case; oggi in viaggio – oltre i confini territoriali – grazie ad audaci produttori e a giovani chef, nuovi testimoni della Dieta Mediterranea.

Ad accompagnare la cena, curata da Giuseppe Pisacane di "That'sAmmore", i prodotti del Cilento delle Aziende ERMMA' e Cavalieri, i vini dell'azienda cilentana Albamarina e il libro "Le Ricette del Cilento" di Luciano Pignataro, edito dalle Edizioni dell'Ippogrifo.

Menù degustazione

Antipasti

Alice 'nchiappata: ricotta di bufala e crema di peperoni e pomodoro

di Mandia dell'Azienda ERMMA'

Parmigiana bianca di alici, provola affumicata, passatina di ceci e pomodoro confit al profumo di limone

Raviolo fritto baccalà e gambero rosso con zuppetta di fagiolo di Controne

Primo piatto

Mischiato di Gragnano, ragù di pesce di scoglio, molluschi e crostacei con chips di pane all'aglio

Secondo piatto

Zuppetta di seppie e Maracucciata di Lentiscosa

Dessert

Semifreddo al Torroncino degli Sposi di Roccagloriosa dell'Azienda Cavalieri

Vino in abbinamento: Primula Fiano Paestum igp 2015, Valmezzana Cilento Fiano Dop 2014,

Futos Aglianico Paestum igp 2014

Euro 30,00 vini inclusi

info e prenotazioni: tel. 081 8507132 cell. 3394118424/
3664628033/ 3276276789

Il Piedirosso del Vesuvio alle Cantine Sorrentino



SORRENTINOVINI:
presenta:
il PIEDIROSSO del VESUVIO
degustazione delle annate:
2000,2007,2011
2012,2013,2015
Mercoledì 20 aprile 2016
ore 16.00
Via Fruscio, 2- 80042 Boscotrecase

Mercoledì 20 aprile alle ore 16 la famiglia Sorrentino presso l'azienda a Boscotrecase presenta il proprio studio mirato alla valorizzazione del piedirosso del Vesuvio, vino che sta avendo un notevole riscontro in questo periodo in quanto ben si adatta alla cucina leggera che sempre più gli chef amano proporre. In quest'area le piante sono a piede franco, grazie al suolo vulcanico che caratterizza moltissimo sia l'espressività dell'uva che del vino. La lunga ricerca condotta dal team Sorrentino, del quale Benny

è enologa, è volto ad esaltare le tipicità territoriali del piediroso, selezionando i cloni che meglio si adattano ed interpretano l'areale, scegliendo il tipo di potatura più idoneo all'equilibrio della pianta, cercando di mantenere costante nel tempo la qualità del vino nel pieno rispetto della sua identità. Parte delle piante è allevata a pergola, lo storico metodo vesuviano, e parte a spalliera e diversificate sono le interpretazioni del piediroso che i Sorrentino mostreranno agli ospiti attraverso la degustazione verticale rivolta agli operatori del settore il 20 aprile alle ore 16.

In degustazione ci saranno le annate 2015, 13, 12, 11, 07, 2000.

Intervengono:

Benny Sorrentino, proprietaria ed enologa dell'azienda

Luciano Pignataro giornalista di Il Mattino

Antonella Monaco ampelografa – MUSA (Centro Museale delle Scienze Agrarie Portici)

Nicoletta Gargiulo presidente AIS Campania

Agricola Sorrentino, via Fruscio 2 Boscotrecase NA, tel 081 8584963

info@sorrentinovini.com

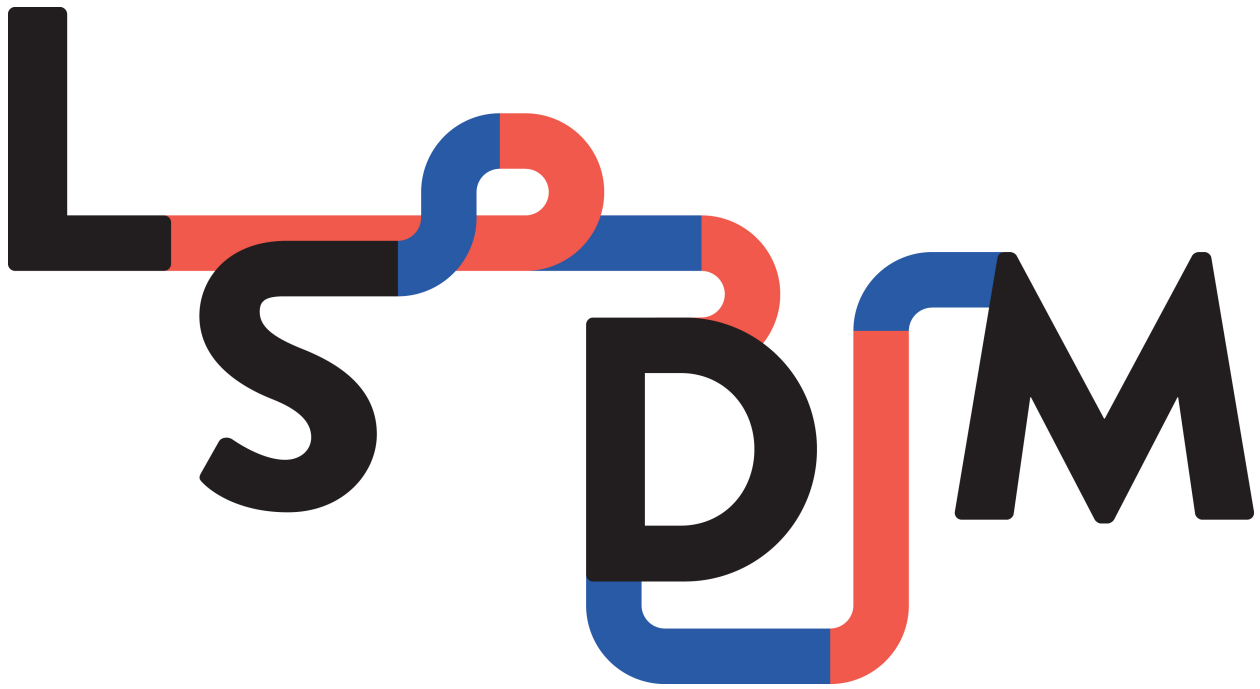
comunicazione e organizzazione

Marina Alaimo

alaimo.marina@libero.it

mob. 3401815881

[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 Vinciguera 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.