



RASSEGNA STAMPA 2018

a cura di

**BY
TOURIST**
WWW.BYTOURIST.IT

vino e dintorni



IV Edizione Mediterranean Cooking Congress

Nascono i Laboratori di Gusto Mediterraneo

Per la IV edizione del Mediterranean Cooking Congress il programma si arricchisce con "I Laboratori di Gusto Mediterraneo" con focus sugli alimenti che ormai rientrano nella quotidianità di ogni cittadino del Mediterraneo. MCC è stato ideato dalla società By Tourist nel 2014 con tappe itineranti tra le Nazioni del Mediterraneo per approfondire i Sapori e le tradizioni di questi territori, con fam trip, press tour, workshop, tavole rotonde, convegni, Cooking show e momenti b2b. Da quest'anno l'evento si arricchisce di due appuntamenti dedicati ai Laboratori di Gusto Mediterraneo, sarebbe a dire due focus su alimenti che fanno ormai parte della quotidianità di ogni cittadino del Mediterraneo: **Olio e Pasta**. Durante i laboratori ci sarà una fase tecnica di approfondimento con esperti di settore, analisi sensoriale, tavola rotonda a cui seguiranno degustazioni e Cooking show oltre che una relazione tecnica che sarà pubblicata nella sezione Guida "Mediterranean Experiences" della rivista Gusto Mediterraneo in uscita ad aprile 2018. Queste dunque le date dei due Laboratori:



Spaghetti o'clock

Uso e tradizioni legati ad un alimento che rientra nella cultura gastronomica del Mediterraneo da secoli e nel mondo cinematografico da sempre, in particolar modo lo spaghetti, degustato ad ogni ora in varie forme, dal salato al dolce, dalla "Frittata di Pasta" da pic nic o aperitivo allo spaghetti di mezzanotte, dai film di Totò a Sordi. Insomma è sempre Tempo per uno Spaghetti, ma come va selezionato? E quando sarebbe invece corretto mangiarlo e con quali abbinamenti?

Data: 25 gennaio 2018

Location: Leonessa PastaBar,
Interporto di Nola, Lotto C



Per info:
info@cookingcongress.com

www.cookingcongress.com

MED COOKING CONGRESS, CONCLUSO OGGI LABORATORIO SULL'OLIO. APPUNTAMENTO A GENNAIO CON "SPAGHETTI O'CLOCK"

"La nostra ricerca dell'olio negli alimenti è un'Inconsapevole ricerca del grasso" si è aperto con questa frase di Carlo Di Cristo, panettiere per passione e docente universitario del Sannio per professione, il laboratorio di Gusto Mediterraneo sul tema dell'olio organizzato dalla società By Tourist a Napoli da Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi, nell'ambito del programma del Mediterranean Cooking Congress (evento itinerante che dal 2014 naviga tra le coste del Mediterraneo tra fam trip, incontri b2b, press tour, meeting, laboratori, convegni e congressi). L'evento moderato dal giornalista Michele Armano, docente del Gambero Rosso Academy, ha visto gli interventi di professionisti del settore del gusto: Gaetano Avallone, Presidente dell'Associazione Oleum, Carlo Di Cristo, docente universitario del Sannio, Carmine Fischetti, Presidente dell'Associazione Mesali, Giancarlo Panico, Vice Presidente dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet, Pietro Macellaro, Pasticciere Agricoltore del Parco Nazionale del Cilento. E tra chiacchierate ed analisi sensoriale di oli campani si è potuto degustare un cocktail creato per l'occasione da Maurizio Zanni dell'Antiquario di Napoli, appunto con ingrediente principale l'olio, e le pizze di Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet trasformando la classica margherita in base alle caratteristiche dell'olio e quindi variando pomodori e mozzarella seguendo le caratteristiche dell'olio, perchè come ha sottolineato Carmine Fischetti, Presidente dell'Associazione Mesali e patron del ristorante stellato Oasis di Vallesaccarda "L'olio deve essere buono, ma per ogni piatto non sempre si può usare lo stesso olio. Non c'è un assoluto. Ogni olio ha delle caratteristiche che vanno abbinate nel modo giusto altrimenti si rischia di rovinare una ricetta. C'è solo un dato certo in assoluto: Produrre un Buon Olio costa. Quindi bisogna diffidare degli oli che costano poco. Un olio buono costa minimo 8 euro".

E nel dibattito è emersa una novità in termini di normativa spiegata da Gaetano Avallone, Presidente dell'Associazione Oleum "La data di scadenza sulla bottiglia di olio non è più obbligatoria e il produttore potrà indicarla in base alla sua conoscenza del prodotto ed analisi sensoriale" e si è sfatata la curiosità inerente "all'idrogenazione dell'olio" introdotta da chef spagnoli sul mercato "una lavorazione chimica - ha spiegato il pasticcere Pietro Macellaro - che in realtà è discutibile dal punto di vista salutistico".

Conclusione dei lavori? La comunicazione continua ad essere l'ingrediente principale per una corretta informazione, perchè come ha sottolineato Giancarlo Panico, vice Presidente dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet "Il problema della cucina è culturale e di comunicazione. Basta pensare che il termine Extravergine è stato introdotto sul mercato da Costa dell'olio Dante per contrastare la comunicazione su oli fini o finissimi. Ed oggi questo termine è di uso comune. Le statistiche ufficiali dimostrano che gli italiani sanno veramente poco sull'olio e stiamo parlando del quarto prodotto più contraffatto al mondo. I dati statistici sono mortificanti per il settore e l'unica vera certezza si ha quando nel locale l'olio viene servito al tavolo con la bottiglia, spiegandone le caratteristiche ed il valore aggiunto che viene dato al piatto".

Argomenti che sono stati accompagnati dalla degustazione di cocktail e pizza gourmet, per poi rimandare a fine mese alla stesura di una relazione tecnica ed un vademecum che possa aiutare i consumatori in cinque mosse a scegliere un olio buono, in termini di equilibrio tra qualità e prezzo, anche sullo scaffale di un supermercato.

"E' stata una giornata complessa - commenta Michele Armano, giornalista di Il Denaro e docente del Gambero Rosso Academy - abbiamo avuto la partecipazione di nomi noti del mondo del gusto da Vincenzo Esposito della pizzeria Carmenella alla giornalista Santa Di Salvo di Il Mattino. Sommelier, blogger, esponenti regionali, tecnici di settore. C'è stato un confronto vivace e ricco di spunti. E lavoreremo per mantenere alto lo spessore culturale dei laboratori, anche per gli appuntamenti del 2018".

La prossima tappa con i laboratori di Gusto Mediterraneo è un programma a gennaio sulla Pasta dal tema "Spaghetti O'Clock", che si svolgerà il 25 gennaio alle ore 10 al Pastabar Leonessa (Interporto di Nola - Lotto C).

Contatti: info@cookingcongress.com - www.cookingcongress.com

Federica Guerriero

Maison Milady

giovedì 23 novembre 2017

Mediterranean Cooking Congress - L'Olio dalla terra al cuore



IV Edizione Mediterranean Cooking Congress
Nascono i Laboratori di Gusto Mediterraneo

Per la IV edizione del Mediterranean Cooking Congress il programma si arricchisce con "I Laboratori di Gusto Mediterraneo" con focus sugli alimenti che ormai rientrano nella quotidianità di ogni cittadino del Mediterraneo. MCC è stato ideato dalla società *By Tourist* nel 2014 con tappe itineranti tra le Nazioni del Mediterraneo per approfondire i Sapori e le tradizioni di questi territori, con *San trip*, *gastro tour*, *workshop*, *table ronde*, *convegni*, *Cooking show* e *workshop*. Da quest'anno l'evento si arricchisce di due appuntamenti dedicati ai Laboratori di Gusto Mediterraneo, sarebbe a dire due focus su alimenti che fanno ormai parte della quotidianità di ogni cittadino del Mediterraneo: **Olio e Pasta**. Durante i laboratori ci sarà una fase teorica di approfondimento con esperti di settore, analisi sensoriale, tavola rotonda e nel frattempo degustazioni e *Cooking show* oltre che una relazione tecnica che sarà pubblicata nella sezione Guida "Mediterranean Experiences" della rivista *Gusto Mediterraneo* in uscita ad aprile 2018. Quindi dunque le date dei due Laboratori:

Spaghetti o'clock

Uno è tradizione legati ad un alimento che rientra nella cultura gastronomica del Mediterraneo da secoli e nel mondo cinematografico da sempre, in particolare modo lo spaghetti, degnato ad ogni ora in varie forme, dal salato al dolce, dalla "Tristata di Pasta" da pic nic in aperitivo allo spaghetti di mezzogiorno, dal Sin di Tiro a Sorli, insomma è sempre sempre per uno spaghetti, ma come va selezionato? E quando sarebbe invece corretto mangiarlo e con quali abbinamenti?

Data: 23 gennaio 2018
Località: **Leonardo** (Napoli)
Interporto di M.A. Lotte C

Per info: info@cookingcongress.com www.cookingcongress.com

L'Olio extravergine di Oliva, condimento principe comune a tutte le cucine dei paesi che si affacciano sul mediterraneo fin dagli albori della storia, elemento simbolico nelle varie religioni, moneta di scambio in epoche remote, forse unico "alimento" che dallo svezzamento ci segue tutta la vita, prezioso alleato di bellezza e benessere, è stato al centro di una tavola rotonda indetta per la IV edizione del Mediterranean Cooking Congress ideato da *By Tourist*), che da quest'anno ha in programma anche i "Laboratori del Gusto"



"La nostra ricerca dell'olio negli alimenti è un'Inconsapevole ricerca del grasso" si è aperto con questa frase di Carlo Di Cristo, panettiere per passione e docente universitario del Sannio per professione, il laboratorio di Gusto Mediterraneo sul tema dell'olio organizzato dalla società *By Tourist* a Napoli da *Pizza Gourmet* di Giuseppe Vesi, nell'ambito del programma del Mediterranean Cooking Congress (evento itinerante che dal 2014 naviga tra le coste del

Mediterraneo tra fam trip, incontri b2b, press tou, meeting, laboratori, convegni e congressi). L'evento moderato dal giornalista Michele Armano, docente del Gambero Rosso Academy, ha visto gli interventi di professionisti del settore del gusto: Gaetano Avallone, Presidente dell'Associazione Oleum, Carlo Di Cristo, docente universitario del Sannio, Carmine Fischetti, Presidente dell'Associazione Mesali, Giancarlo Panico, Vice Presidente dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet, Pietro Macellaro, Pasticciere Agricoltore del Parco Nazionale del Cilento.



E tra chiacchierate ed analisi sensoriale di oli campani si è potuto degustare un cocktail creato per l'occasione da Maurizio Zanni dell'Antiquario di Napoli, appunto con ingrediente principale l'olio, e le pizze di Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet trasformando la classica margherita in base alle caratteristiche dell'olio e quindi variando pomodori e mozzarella seguendo le caratteristiche dell'olio, perchè come ha sottolineato Carmine Fischetti, Presidente dell'Associazione Mesali e patron del ristorante stellato Oasis di Vallesaccarda "L'olio deve essere buono, ma per ogni piatto non sempre si può usare lo stesso olio. Non c'è un assoluto. Ogni olio ha delle caratteristiche che vanno abbinate nel modo giusto altrimenti si rischia di rovinare una ricetta. C'è solo un dato certo in assoluto: Produrre un Buon Olio costa. Quindi bisogna diffidare degli oli che costano poco. Un olio buono costa minimo 8 euro".

E nel dibattito è emersa una novità in termini di normativa spiegata da Gaetano Avallone, Presidente dell'Associazione Oleum "La data di scadenza sulla bottiglia di olio non è più obbligatoria e il produttore potrà indicarla in base alla sua conoscenza del prodotto ed analisi sensoriale" e si è sfatata la curiosità inerente "all'idrogenazione dell'olio" introdotta da chef spagnoli sul mercato "una lavorazione chimica - ha spiegato il pasticcere Pietro Macellaro - che in realtà è discutibile dal punto di vista salutistico".



Conclusione dei lavori? La comunicazione continua ad essere l'ingrediente principale per una corretta informazione, perchè come ha sottolineato Giancarlo Panico, vice Presidente dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet "Il problema della cucina è culturale e di comunicazione. Basta pensare che il termine Extravergine è stato introdotto sul mercato da Costa dell'olio Dante per contrastare la comunicazione su oli fini o finissimi. Ed oggi questo termine è di uso comune. Le statistiche ufficiali dimostrano che gli italiani sanno veramente poco sull'olio e stiamo parlando del quarto prodotto più contraffatto al mondo. I dati statistici sono mortificanti per il settore e l'unica vera certezza si ha quando nel locale l'olio viene servito al tavolo con la bottiglia, spiegandone le caratteristiche ed il valore aggiunto che viene dato al piatto".



Argomenti che sono stati accompagnati dalla degustazione di cocktail e pizza gourmet, per poi rimandare a fine mese alla stesura di una relazione tecnica ed un vademecum che possa aiutare i consumatori in cinque mosse a scegliere un olio buono, in termini di equilibrio tra qualità e prezzo, anche sullo scaffale di un supermercato.

"E' stata una giornata complessa - commenta Michele Armano, giornalista di Il Denaro e docente del Gambero Rosso Academy - abbiamo avuto la partecipazione di nomi noti del mondo del gusto da Vincenzo Esposito della pizzeria Carmenella alla giornalista Santa Di Salvo di Il Mattino. Sommelier, blogger, esponenti regionali, tecnici di settore. C'è stato un confronto vivace e ricco di spunti. E lavoreremo per mantenere alto lo spessore culturale dei laboratori, anche per gli appuntamenti del 2018".

La prossima tappa con i laboratori di Gusto Mediterraneo è n programma a gennaio sulla Pasta dal tema "Spaghetti O'Clock", che si svolgerà il 25 gennaio alle ore 10 al Pastabar Leonessa (Interporto di Nola - Lotto C).

[qui](#) l'album della giornata.

Contatti: info@cookingcongress.com - www.cookingcongress.com.

www.bytourist.it

Mediterranean Cooking Congress: tavola rotonda "Il Grano che Cresce", giovedì 25 al PastaBar Leonessa

gen 15, 2018



The poster features a map of the Mediterranean region at the top. Below it, the text reads 'mediterranean cookingcongress' and 'Tavola Rotonda "Il grano che cresce"'. It lists speakers: Antonio Pellegrino (Presidente di Terre di Resilienza), Paolo Masi (Ordinario di Ingegneria dei Processi Alimentari dell'Università Federico II), Oscar Leonessa (Pastificio Artigianale Leonessa), Massimo Mancini (Pastificio Agricolo Mancini), and Antonio Di Pino (chef patron del ristorante stellato "La Caravella"). The moderator is Michele Armano (Giornalista de Il Denaro e formatore della Gambero Rosso Academy). The event is on January 25, 2018, at 9:30 AM at PastaBar Leonessa in Nola. It includes a degustation of 'Spaghetti O'Clock' and a limit of 35 participants. Contact info: info@cookingcongress.com and www.cookingcongress.com.

E' in programma per giovedì 25 gennaio alle ore 9.30 un nuovo appuntamento formativo ed informativo organizzato dal team del Mediterranean Cooking Congress, costituito da Michele Armano, giornalista de Il Denaro e docente del Gambero Rosso Academy, Vincenzo D'Antonio, giornalista di Italia a Tavola, Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist e ideatrice dell'evento, Santa Di Salvo, giornalista de Il Mattino, e Filomena Petrella del team della rivista Gusto Mediterraneo. Tema del confronto indetto il 25 gennaio sarà "Il Grano che Cresce" con una tavola rotonda dalle 9.30 alle 11.30 al PastaBar Leonessa all'interporto di Nola (Lotto C). Interverranno: Antonio Pellegrino, Presidente di Terre di Resilienza, Paolo Masi, ordinario di ingegneria dei Processi alimentari presso l'Università di Napoli Federico II, i Pastai Oscar Leonessa

(Campania) e Massimo Mancini (Marche) che racconteranno la loro esperienza dal grano alla produzione di Pasta Artigianale, Antonio Di Pino, chef patron del ristorante La Caravella di Amalfi (stella Michelin più antica di Italia e tra le dieci stelle Michelin più antiche di Europa).

Alla tavola rotonda potranno accreditarsi massimo 35 operatori del settore e docenti degli istituti alberghieri, come uditori che potranno contribuire con le loro osservazioni al dossier che sarà pubblicato successivamente sulla rivista in doppia lingua Gusto Mediterraneo di Aprile. Seguirà la degustazione dal tema "Spaghetti O'Clock" passando dalla frittata di pasta alla degustazione di due ricette con spaghetti artigianali realizzati dal Pastificio Artigianale Leonessa e il Pastificio Agricolo Mancini. Naturalmente saranno esaltati gli ingredienti principali della cucina Mediterranea, dalle materie prime al prodotto finale, quindi dal grano alla pasta e dagli ulivi all'olio. Non mancherà un grande protagonista: il pomodoro, che accompagnerà le ricette della giornata, dalla frittura di apertura alla spaghetтата.

Per accreditarsi inviare email a:

Info@cookingcongress.com – www.cookingcongress.com

Non sarà possibile l'accesso senza accreditamento.

Mediterranean Cooking Congress 2018



Il Grano che Cresce è il tema della tavola rotonda in programma giovedì **25 gennaio** al PastaBar Leonessa all'interporto di Nola (Lotto C), un nuovo appuntamento formativo e informativo organizzato dal team del Mediterranean Cooking Congress.

Interverranno Antonio Pellegrino, presidente di Terre di Resilienza, Paolo Masi, ordinario di ingegneria dei Processi alimentari presso l'Università di Napoli Federico II, i pastai Oscar Leonessa (Campania) e Massimo Mancini (Marche) che racconteranno la loro esperienza dal grano alla produzione di pasta artigianale e Antonio Di Pino, chef patron del ristorante La Caravella di Amalfi (stella Michelin più antica di Italia e tra le dieci stelle Michelin più antiche di Europa).

Alla tavola rotonda potranno accreditarsi 35 operatori del settore e docenti degli istituti alberghieri, come uditori che potranno contribuire con le loro osservazioni al dossier che sarà pubblicato successivamente sulla rivista in doppia lingua Gusto Mediterraneo di Aprile.

Per accreditarsi inviare email a:

Info@cookingcongress.com – www.cookingcongress.com

GustoCampania

25 Gennaio Med Cooking Congress 2018 Tavola Rotonda “Il Grano che Cresce”

15 gennaio 2018



Med Cooking Congress 2018

Tavola Rotonda “Il Grano che Cresce”

Giovedì 25 gennaio ore 9.30 al PastaBar Leonessa con il Professor Masi, Pellegrino di Terre di Resilienza, i Pastai Leonessa e Mancini, e lo chef Di Pino del ristorante stellato La Caravella di Amalfi

E' in programma per giovedì 25 gennaio alle ore 9.30 un nuovo appuntamento formativo ed informativo organizzato dal team del Mediterranean Cooking Congress, costituito da Michele Armano, giornalista di Il Denaro e docente del Gambero Rosso Academy, Vincenzo D'Antonio, giornalista di Italia a Tavola, Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist e ideatrice dell'evento, Santa Di Salvo, giornalista di Il Mattino, e Filomena Petrella del team della rivista Gusto Mediterraneo. Tema del confronto indetto il 25 gennaio sarà “Il Grano che Cresce” con una tavola rotonda dalle 9.30 alle 11.30 al PastaBar Leonessa all'interporto di Nola (Lotto C).

Interverranno: Antonio Pellegrino, Presidente di Terre di Resilienza, Paolo Masi, ordinario di ingegneria dei Processi alimentari presso l'Università di Napoli Federico II, i Pastai Oscar Leonessa (Campania) e Massimo Mancini (Marche) che racconteranno la loro esperienza dal grano alla produzione di Pasta Artigianale, Antonio Di Pino, chef patron del ristorante La Caravella di Amalfi (stella Michelin più antica di Italia e tra le dieci stelle Michelin più antiche di Europa).

Alla tavola rotonda potranno accreditarsi massimo 35 operatori del settore e docenti degli istituti alberghieri, come uditori che potranno contribuire con le loro osservazioni al dossier che sarà pubblicato successivamente sulla rivista in doppia lingua Gusto Mediterraneo di Aprile. Seguirà la degustazione dal tema “Spaghetti O'Clock” passando dalla frittata di pasta alla degustazione di due ricette con spaghetti artigianali realizzati dal Pastificio Artigianale Leonessa e il Pastificio Agricolo Mancini. Naturalmente saranno esaltati gli ingredienti principali della cucina Mediterranea, dalle materie prime al prodotto finale, quindi dal grano alla pasta e dagli ulivi all'olio. Non mancherà un grande protagonista: il pomodoro, che accompagnerà le ricette della giornata, dalla frittura di apertura alla spaghetтата.

Per accreditarsi inviare email a:

Info@cookingcongress.com – www.cookingcongress.com

Non sarà possibile l'accesso senza accreditamento.

Mediterranean Cooking Congress. Giovedì prossimo “Il grano che cresce” al PastaBar Leonessa

15/01/2018

NOLA (NA). E' in programma per giovedì 25 gennaio alle ore 9.30 un nuovo appuntamento formativo ed informativo organizzato dal team del Mediterranean Cooking Congress, costituito da Michele Armano, giornalista di Il Denaro e docente del Gambero Rosso Academy, Vincenzo... L'articolo Mediterranean Cooking Congress. Giovedì prossimo “Il grano che cresce” al PastaBar Leonessa sembra

Mediterranean Cooking Congress. Giovedì prossimo "Il grano che cresce" al PastaBar Leonessa

gennaio 15, 2018



NOLA (NA). E' in programma per giovedì 25 gennaio alle ore 9.30 un nuovo appuntamento formativo ed informativo organizzato dal team del **Mediterranean Cooking Congress**, costituito da **Michele Armano**, giornalista di Il Denaro e docente del Gambero Rosso Academy, **Vincenzo D'Antonio**, giornalista di Italia a Tavola, **Luisa Del Sorbo**, manager

della società By Tourist e ideatrice dell'evento, **Santa Di Salvo**, giornalista di Il Mattino, e **Filomena Petrella** del team della rivista Gusto Mediterraneo.

Tema del confronto sarà **"Il Grano che Cresce"** con una tavola rotonda al **PastaBar Leonessa all'interporto di Nola (Lotto C)**.

Interverranno: Antonio Pellegrino, Presidente di Terre di Resilienza, Paolo Masi, ordinario di ingegneria dei Processi alimentari presso l'Università di Napoli Federico II, i Pastai Oscar Leonessa (Campania) e Massimo Mancini (Marche) che racconteranno la loro esperienza dal grano alla produzione di Pasta Artigianale, Antonio Di Pino, chef patron del ristorante La Caravella di Amalfi (stella Michelin più antica di Italia e tra le dieci stelle Michelin più antiche di Europa).

Alla tavola rotonda potranno accreditarsi massimo 35 operatori del settore e docenti degli istituti alberghieri, come uditori che potranno contribuire con le loro osservazioni al dossier che sarà pubblicato successivamente sulla rivista in doppia lingua Gusto Mediterraneo di Aprile.

Seguirà la degustazione dal tema **"Spaghetti O'Clock"** passando dalla frittata di pasta alla degustazione di due ricette con spaghetti artigianali realizzati dal Pastificio Artigianale Leonessa e il Pastificio Agricolo Mancini.

Naturalmente saranno esaltati gli ingredienti principali della cucina Mediterranea, dalle materie prime al prodotto finale, quindi dal grano alla pasta e dagli ulivi all'olio. Non mancherà un grande protagonista: il pomodoro, che accompagnerà le ricette della giornata, dalla frittura di apertura alla spaghetтата.

**Per accreditarsi inviare email a:
Info@cookingcongress.com**



Med Cooking, tavola rotonda "Il Grano che Cresce"

17 Gennaio 2018



È in programma per **giovedì 25 gennaio alle ore 9:30 un nuovo appuntamento formativo ed informativo organizzato dal team del Mediterranean Cooking Congress**, costituito da Michele Armano, giornalista di Il Denaro e docente del Gambero Rosso Academy, Vincenzo D'Antonio, giornalista di Italia a Tavola, Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist e ideatrice dell'evento, Santa Di Salvo, giornalista di Il Mattino, e Filomena Petrella del team della rivista Gusto Mediterraneo.

Tema del confronto indetto il 25 gennaio sarà **"Il Grano che Cresce" con una tavola rotonda dalle 9.30 alle 11.30 al PastaBar Leonessa all'interporto di Nola (Lotto C)**. Interverranno: Antonio Pellegrino, Presidente di Terre di Resilienza, Paolo Masi, ordinario di ingegneria dei Processi alimentari presso l'Università di Napoli Federico II, i Pastai Oscar Leonessa (Campania) e Massimo Mancini (Marche) che racconteranno la loro esperienza dal grano alla produzione di Pasta Artigianale, Antonio Di Pino, chef patron del ristorante La Caravella di Amalfi (stella Michelin più antica di Italia e tra le dieci stelle Michelin più antiche di Europa).

Alla tavola rotonda **potranno accreditarsi massimo trentacinque operatori del settore e docenti degli istituti alberghieri**, come uditori che potranno contribuire con le loro osservazioni al dossier che sarà pubblicato successivamente sulla rivista in doppia lingua Gusto Mediterraneo di Aprile.

Seguirà la **degustazione dal tema "Spaghetti O'Clock" passando dalla frittata di pasta alla degustazione di due ricette con spaghetti artigianali realizzati dal Pastificio Artigianale Leonessa e il Pastificio Agricolo Mancini**. Naturalmente saranno esaltati gli ingredienti principali della cucina Mediterranea, dalle materie prime al prodotto finale, quindi dal grano alla pasta e dagli ulivi all'olio. Non mancherà un grande protagonista: il pomodoro, che accompagnerà le ricette della giornata, dalla frittura di apertura alla spaghetтата.

I sapori



a cura di **Gimmo Cuomo**

«Il grano cresce», convegno da Leonessa

Giovedì 25 gennaio alle 9,30
al PastaBar Leonessa
all'Interporto di Nola tavola
rotonda sul tema «Il grano
Cresce». Interverranno
Antonio Pellegrino (Terre di
Resilienza), Paolo Masi
(ordinario di ingegneria dei
processi alimentari), i pastai
Oscar Leonessa e Massimo
Mancini lo che Antonio
Dipino (La Caravella).
Accrediti obbligatori:
info@cookingcongress.com -
www.cookingcongress.com

**Evento inserito il 21/01/2018 da
Laura Gambacorta - *Giornalista***



Eventi di spaghetitaliani

NEWS

**Il 25 gennaio al PastaBar Leonessa di Nola per il
MedCookingCongress2018 Tavola rotonda sul
tema "Il Grano che Cresce"**

NEWS



E' in programma per giovedì 25 gennaio alle ore 9.30 un nuovo appuntamento formativo ed informativo organizzato dal team del Mediterranean Cooking Congress, costituito da Michele Armano, giornalista de Il Denaro e docente del Gambero Rosso Academy, Vincenzo D'Antonio, giornalista di Italia a Tavola, Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist e ideatrice dell'evento, Santa Di Salvo, giornalista de Il Mattino, e Filomena Petrella del team della rivista Gusto Mediterraneo. Tema del confronto indetto il 25 gennaio sarà "Il Grano che Cresce" con una tavola rotonda dalle 9.30 alle 11.30 al PastaBar Leonessa all'interporto di Nola (Lotto C).

Interverranno: Antonio Pellegrino, Presidente di Terre di Resilienza, Paolo Masi, ordinario di ingegneria dei Processi alimentari presso l'Universita' di Napoli Federico II, i Pastai Oscar Leonessa (Campania) e Massimo Mancini (Marche) che racconteranno la loro esperienza dal grano alla produzione di Pasta Artigianale, Antonio Di Pino, chef patron del ristorante La Caravella di Amalfi (stella Michelin più antica di Italia e tra le dieci

stelle Michelin più antiche di Europa).

Alla tavola rotonda potranno accreditarsi massimo 35 operatori del settore e docenti degli istituti alberghieri, come uditori che potranno contribuire con le loro osservazioni al dossier che sarà pubblicato successivamente sulla rivista in doppia lingua Gusto Mediterraneo di Aprile.

Seguirà la degustazione dal tema "Spaghetti O'Clock" passando dalla frittata di pasta alla degustazione di due ricette con spaghetti artigianali realizzati dal Pastificio Artigianale Leonessa e il Pastificio Agricolo Mancini. Naturalmente saranno esaltati gli ingredienti principali della cucina Mediterranea, dalle materie prime al prodotto finale, quindi dal grano alla pasta e dagli ulivi all'olio. Non mancherà un grande protagonista: il pomodoro, che accompagnerà le ricette della giornata, dalla frittura di apertura alla spaghetтата.

Per accreditarsi inviare email a:

Info@cookingcongress.com - www.cookingcongress.com

Martedì 23 Gennaio 2018



Nola. Una tavola rotonda per confrontarsi su pasta, grano e arte bianca. È in programma a Nola, giovedì mattina, un nuovo appuntamento formativo ed informativo organizzato dal team del Mediterranean Cooking Congress. Tema del confronto sarà "Il Grano che Cresce" con una tavola rotonda dalle 9.30 alle 11.30 al PastaBar Leonessa all'interporto di Nola (Lotto C).

Con il team del Cooking Congress - costituito da Michele Armano, giornalista de Il Denaro e docente del Gambero Rosso Academy, Vincenzo D'Antonio, giornalista di Italia a Tavola, Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist e ideatrice dell'evento, Santa Di Salvo, giornalista de Il Mattino, e Filomena Petrella del team della rivista Gusto Mediterraneo - intervengono esperti e produttori di pasta.

Tra i relatori ci saranno Antonio Pellegrino, Presidente di Terre di Resilienza, Paolo Masi, ordinario di ingegneria dei Processi alimentari presso l'Università di Napoli Federico II, i Pastai Oscar Leonessa (Campania) e Massimo Mancini (Marche) che racconteranno la loro esperienza dal grano alla produzione di Pasta Artigianale, Antonio Di Pino, chef patron del ristorante La Caravella di Amalfi (stella Michelin più antica di Italia e tra le dieci stelle Michelin più antiche di Europa).

Alla tavola rotonda potranno accreditarsi massimo 35 operatori del settore e docenti degli istituti alberghieri, come uditori che potranno contribuire con le loro osservazioni al dossier che sarà pubblicato successivamente sulla rivista in doppia lingua Gusto Mediterraneo di aprile.

Seguirà la degustazione dal tema "Spaghetti O'Clock" passando dalla frittata di pasta all'assaggio di due ricette con spaghetti artigianali realizzati dal Pastificio Artigianale Leonessa e il Pastificio Agricolo Mancini. Naturalmente saranno esaltati gli ingredienti principali della cucina Mediterranea, dalle materie prime al prodotto finale, quindi dal grano alla pasta e dagli ulivi all'olio. Non mancherà un grande protagonista: il pomodoro, che accompagnerà le ricette della giornata, dalla frittata di apertura alla spaghetтата.

“Spaghetti O’Clock” e “Il Grano che Cresce” al PastaBar Leonessa di Nola

gennaio 24, 2018



**mediterranean
cookingcongress**

Tavola Rotonda
“Il grano che cresce”

INTERVERRANNO:

Antonio Pellegrino
Presidente di Terre di Resilienza

Paolo Masi
Ordinario di Ingegneria dei Processi Alimentari
dell’Università Federico II

Massimo Mancini
Pastificio Agricolo Mancini

Oscar Leonessa
Pastificio Artigianale Leonessa

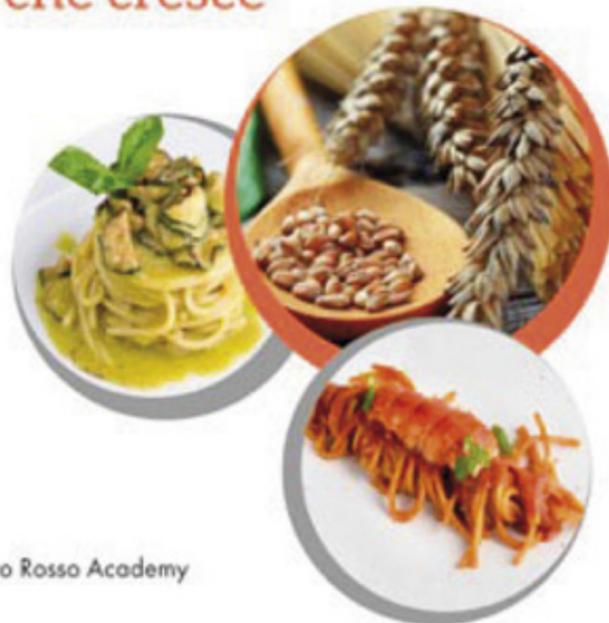
Antonio Di Pino
chef patron del ristorante stellato “La Caravella”

MODERA:

Michele Armano
Giornalista de Il Denaro e formatore della Gambero Rosso Academy

Seguirà degustazione “Spaghetti O’Clock”
con assaggi a cura della brigata del PastaBar Leonessa
con gli spaghetti dei Pastifici Leonessa e Mancini.

Potranno partecipare massimo 35 persone
previo accreditamento inviando email
a info@cookingcongress.com



25 gennaio 2018 ore 9.30
Location PastaBar Leonessa
Interporto di Nola, Lotto C

Per info:
info@cookingcongress.com

www.cookingcongress.com

Formiamo e informiamo, questo l’intento prefissato per l’appuntamento di giovedì 25 gennaio, incontro organizzato dal team del *Mediterranean Cooking Congress*, costituito da **Michele Armano**, giornalista di Il Denaro e docente del Gambero Rosso Academy, **Vincenzo D’Antonio**, giornalista di Italia a Tavola, **Santa Di Salvo**, giornalista di Il Mattino, **Filomena Petrella** del team della rivista Gusto Mediterraneo e **Luisa Del Sorbo**, manager della società By Tourist e ideatrice dell’evento.

La tavola rotonda che si svolgerà dalle 9.30 alle 11.30 al **PastaBar Leonessa** all'interporto di Nola (Lotto C), avrà come tema di confronto *"Il Grano che Cresce"*, un tema molto attuale e che servirà anche per fare chiarezza su tanti aspetti e sui prodotti che derivano da questo cereale. Diversi gli ospiti che contribuiranno a fare chiarezza e a informare un massimo di 35 operatori del settore e docenti degli istituti alberghieri, che potranno accreditarsi e partecipare come uditori alla tavola rotonda, contribuendo con le loro osservazioni al dossier che sarà pubblicato successivamente sulla rivista in doppia lingua *Gusto Mediterraneo* di Aprile.



La sala interna del PastaBar Leonessa

Tra gli ospiti intervorrà **Antonio Pellegrino**, Presidente di Terre di Resilienza, un ragazzo giovane e determinato, originario del Cilento, che dopo essersi laureato in Sociologia a Napoli, ha sentito sempre più forte il richiamo ed il legame con la terra. È stato tra i fautori del Palio del Grano (www.paliodelgrano.it) e ad oggi, insieme ad alcuni amici, sta cercando di riportare la cultura e l'uso delle specie di grano che con il tempo sono andate dimenticate. Intervorrà poi **Paolo Masi**, ordinario di ingegneria dei Processi alimentari presso l'Università di Napoli Federico II, e i pastai **Oscar Leonessa** (Campania) e **Massimo Mancini** (Marche), che racconteranno la loro esperienza dal grano alla produzione di Pasta Artigianale. Dalla cultura alla tavola, ci sarà anche il contributo dello chef **Antonio Di Pino**, patron del ristorante *La Caravella* di Amalfi (stella Michelin più antica di Italia e tra le dieci stelle Michelin più antiche di Europa).



Al termine del convegno seguirà la degustazione dal tema "*Spaghetti O'Clock*", passando dalla frittata di pasta alla degustazione di due ricette con spaghetti artigianali realizzati dal *Pastificio Artigianale Leonessa* e il *Pastificio Agricolo Mancini*. In questo contesto non si potrà non esaltare gli ingredienti principali della cucina Mediterranea, dalle materie prime al prodotto finale, quindi dal grano alla pasta, dagli ulivi all'olio, senza trascurare un altro grande protagonista, il pomodoro, che accompagnerà le ricette della giornata.

Per accreditarsi inviare email a:

info@cookingcongress.com – www.cookingcongress.com

Mediterranean Cooking Congress: Tavola Rotonda "Il Grano che Cresce"

Pubblicato il 26 gennaio 2018 da evelina



Spaghetti o'clock

Uso e tradizioni legati ad un alimento che rientra nella cultura gastronomica del Mediterraneo da secoli e nel mondo cinematografico da sempre, in particolar modo lo spaghetti, degustato ad ogni ora in varie forme, dal salato al dolce, dalla "Frittata di Pasta" da pic nic o aperitivo allo spaghetti di mezzanotte, dai film di Totò a Sordi. Insomma è sempre Tempo per uno Spaghetti, ma come va selezionato? E quando sarebbe invece corretto mangiarlo e con quali abbinamenti?

Seguo Il [Mediterranean Cooking Congress](#) da anni: sono convinta che l'idea che ne sta alla base – il Mediterraneo come un bacino unico, ricco di risorse da valorizzare e non sprecare- sia tanto antica quanto vincente. A farsi carico della sua organizzazione la bravissima Luisa Del Sorbo, supportata dalla sponsorship di un pastificio a me molto caro: Pasta Leonessa. Caro perchè ha sede nelle mie zone vesuviane e perchè sono ghiotta della sua pasta Fibrella.

Purtroppo quest'anno non ho potuto partecipare alla tavola rotonda, ma l'ho seguita con il consueto interesse "a distanza", purtroppo senza poter assaggiare gli ottimi piatti dello chef Guarino. Ma state certi che all'appuntamento finale io non mancherò. E voi?



Per scoprire quando è leggete di seguito il comunicato stampa finale:

Med Cooking Congress - Tavola Rotonda "Il Grano che Cresce".

Conclusioni: 1 Grani Italiani garanzia di Genuinità grazie ai vincoli normativi. Si condanna il mondo dell'informazione che confonde i consumatori. Si accendono i riflettori sulle caratteristiche nutrizionali della Pasta. Prossimo Appuntamento 29 maggio a Corbara, si celebra il pomodoro Corbarino.

"Non possiamo basare la nostra salute su un probabilmente. Siamo bombardati da messaggi mediatici confusionari". È la posizione diretta ed esplicita di Antonio Pellegrino, Presidente della cooperativa sociale "Terra di Resilienza" emersa in occasione del meeting tecnico organizzato in occasione della V edizione del Mediterranean Cooking Congress sul tema "Il Grano che Cresce". Osservazione nata in riferimento alle ultime notizie diffuse sulla pasta di Gragnano Igp inerente alla presenza di glifosato riscontrato nelle analisi della pasta di quattro aziende di Gragnano

"Il glifosato è un erbicida che in Canada ed America si usa sul grano o in altri settori agricoli - illustra Paolo Masi, ordinario di ingegneria dei Processi alimentari presso l'Università di Napoli Federico II - in Italia l'utilizzo non è autorizzato, per tutelare la genuinità delle produzioni agricole".

Una genuinità delle materie prime che accende i riflettori sulla validità delle normative in Italia inerenti ai controlli nel settore agroalimentare e alla confusione invece mediatica, che troppo spesso è a discapito della verità.

Ciò vale anche per la caratteristiche nutrizionali della Pasta: È un ottimo antistress, in quanto ricca di vitamine del gruppo B, che aiutano il sistema nervoso centrale; l'amido della pasta libera glucosio, che aiuta la sintesi della serotonina, neurotrasmettitore del benessere; è ottima per la dieta perchè ha un gran potere

saziante; tra i diversi carboidrati è quello con l'indice glicemico più basso; è ottima per gli atleti per il suo potere energizzante; contiene molte fibre (integrale), importanti per prevenire malattie cardiovascolari e alcune tipologie di tumore.

“Caratteristiche - sottolinea Antonio Dipino, chef patron del ristorante stellato La Caravella di Amalfi, la più antica stella Michelin di Italia e tra le dieci più antiche di Europa - che i turisti di ogni tipologia di nazionalità hanno compreso. Infatti tra quanti arrivano nel mio ristorante, un piatto sempre richiesto, e senza distinzione di nazionalità, è la pasta, fresca o secca”.

Ed è proprio dal grano alla pasta, che è continuato ieri il confronto organizzato al Pastabar Leonessa (aeroporto di Napoli - NA) in occasione della V edizione del Mediterranean Cooking Congress, spiegando come cambia il prodotto se seguito dal punto di vista anche agricolo, come capita al Pastificio Agricolo Mancini, che porta avanti nelle Marche un discorso completo di produzione, dalla coltivazione diretta dei campi alla trasformazione dei soli grani prodotti in casa.

E alla produzione artigianale e manipolazione come capita al Pastificio Artigianale Leonessa a Napoli, dove oltre ai progetti di ricerca con campi di grano a Vallesaccarda, si abbina alla produzione della pasta anche la gastronomia con cucine a vista e brigate di chef all'opera ogni giorno per la preparazione di primi piatti. A conclusione degustazione di spaghetti, preparati per l'occasione dallo chef stellato Vincenzo Guarino, del ristorante Il Pievano di Gaiole in Chianti.

Prossimo appuntamento? Il 29 maggio a Corbara (SA), per celebrare la terra e i sapori in occasione del Mediterranean Cooking Congress. Un appuntamento che avrà come grande protagonista il pomodoro corbarino



**IL PLART FESTEGGIA DIECI ANNI DI ATTIVITÀ CULTURALE
CON LA MOSTRA EX NOVO DEDICATA ALLA SEDIA
25 gennaio 2008 - 25 gennaio 2018**

La Fondazione Plart presieduta da **Maria Pia Incutti** compie **dieci anni di attività culturale** e festeggia il compleanno con la prima tappa del progetto artistico **Ex novo** dedicato alla **sedia**. Giovedì 25 gennaio alle 18 nella sede della Fondazione in Via Martucci 48, il compleanno del primo Museo europeo della plastica, a Napoli, sarà ricordato con una serata festosa.

I numeri parlano chiaro del fermento artistico che ha avvolto il Plart in questi dieci anni: quaranta mostre, quindici convegni, trenta corsi di formazione e workshop sul restauro dei materiali polimerici e sul design tenuti da artisti e designer contemporanei provenienti da tutto il mondo. Oltre duemila gli oggetti in plastica acquistati e collezionati negli anni da Maria Pia Incutti, tra pezzi di design anonimo e d'uso quotidiano e opere di designer e artisti contemporanei.

Un'ampia e curiosa selezione di borse, gioielli, lampade, utensili, vasi, giocattoli, radio, apparecchiature elettriche, risalenti a partire dalla metà dell'Ottocento fino agli anni Sessanta del Novecento, in bois durci, celluloidi, acrilico e resina fenolica (la vecchia bachelite), fino ad arrivare ai più moderni polietilene, polistirene, pvc e abs.

Nella collezione sono presenti anche **oggetti che appartengono ormai alla storia del design**: i prototipi della Gufam in poliuretano espanso risalenti agli anni Sessanta e Settanta del '900, *Capitello*, la dormeuse a forma di capitello inclinato a firma dello Studio 65, *Cactus*, l'attaccapanni-cactus di Guido Drocco e Franco Mello, *Tavolo-erba*, l'esemplare unico del tavolo-prato e *Incastro* la seduta-scultura in due parti, entrambi di Mello, *Pratone*, la poltrona fatta di steli giganti di Giorgio Ceretti, Pietro Derossi e Riccardo Rosso, la seduta *Farfalla*, il tappeto *Pavé Piuma* di Piero Gilardi, tutti in poliuretano. La collezione storica include anche opere di Lucio Fontana, Enrico Baj, Tony Cragg, Haim Steinbach insieme ad alcune sedute in vetroresina di Eero Arnio, Peter Ghyczy, Verner Panton, Tom Dixon o la serie *Nobody's Perfect* di Gaetano Pesce.

Durante la festa sarà inaugurata la mostra **Ex Novo**, a cura di Pian Di Pasqua, progetto che vuole restituire una seconda vita a oggetti di uso quotidiano. Il manufatto che è stato ri-pensato e a cui è stata conferita nuova linfa vitale è **la sedia**. Gli artisti coinvolti sono: Mario Coppola, Emmanuele De Ruvo, Gerardo Di Fiore, Gaetano Di Riso, Matteo Fraternali, Yumi Karasumaru, Gianroberto Torio, Pasquale Persico, Felix PolICASTRO, Carmine

Rezzuti e in ultimo un'interpretazione artistica del laboratorio di GayOdine.

Ogni designer con la sua specificità creativa, la tecnica, la poetica e il gusto è stato invitato ad andare oltre l'oggetto, oltre il suo significato, oltre la sua finitezza, oltre il suo limite, congelandolo in una nuova forma e lasciando così, la traccia di qualcosa che altrimenti scomparirebbe inevitabilmente nel vuoto. *Ex Novo* è stato pensato come un progetto in divenire: infatti la rivisitazione di vecchie sedute rappresenta solo la prima tappa di una programmazione più ampia che coinvolgerà non solo altri artisti, ma anche altri oggetti d'uso della quotidianità destinati all'abbandono.

Le attività della Fondazione Plart - **spliega Maria Pia Incutti** - restituiscono nuova e vibrante vita agli oggetti. Alla dimensione museale, uniamo quella di centro di ricerca per il recupero, la conservazione e il restauro delle opere d'arte e di design in plastica, per la quale abbiamo

allestito un apposito laboratorio per la caratterizzazione dei materiali polimerici, dotato di una strumentazione ad alta tecnologia che vede impegnati nella ricerca ingegneri chimici e conservatori".

La Fondazione Plart è inoltre specializzata nel campo della didattica e in linea con la sua mission culturale, promuove e diffonde la conoscenza scientifica e artistica legata ai materiali polimerici. Di qui il grande evento del 25 gennaio, che traccia un bilancio dei primi dieci anni di attività e offre alla città di Napoli nuovi spunti artistici e culturali. Ad accompagnare la festa dedicata alla Fondazione, con il suo museo, il pianista Mariano Bellopede.

L'EVENTO Giornalisti ed imprenditori si sono riuniti all'Interporto di Nola per discutere sulla genuinità dei prodotti italiani

La tavola rotonda "Il grano che cresce"

DI GIUSEPPE GORGIO

Grande interesse al PastaBar Leonessa nell'Interporto di Nola, ha suscitato la Tavola Rotonda "Il grano che cresce" organizzata dal team del "Mediterranean Cooking Congress", costituito dai giornalisti Santa Di Salvo, Michele Armano e Vincenzo D'Antonio ed ancora da Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist e ideatrice dell'evento e Filomena Petrella del team della rivista Gusto Mediterraneo. A partecipare: Antonio Pellegrino, presidente di Terre di Resilienza, Paolo Masi, ordinario di ingegneria dei Processi alimentari presso l'Università di Napoli Federico II, i Pastai Oscar Leonessa (Campania) e Massimo Mancini (Marche) e Antonio Di Pino, chef patron del ristorante "La Garavella" di Amalfi.

E così, con la moderazione dello stesso giornalista e docente Gambero Rosso, Armano, ad emergere dai vivaci interventi sono state soprattutto la voglia di garantire la genuinità dei grani italiani grazie ai vincoli normativi e la condanna nei riguardi di chi con una errata informazione continua a confondere i consumatori.

«Non possiamo basare la nostra salute su un probabilmente. Siamo bombardati da messaggi mediatici confusionari». Così ha dichiarato, Antonio Pellegrino, in riferimento alle notizie diffuse sulla pasta di Gragnano Igp circa la presenza di glifosato nella pasta di quattro aziende gragnanesi. E sempre a proposito del glifosato è intervenuto pure Paolo Masi. «Si tratta - ha affermato l'autorevole ordinario di ingegneria dei Processi alimentari - di un erbicida che in Canada ed America si usa sul grano o in altri settori agricoli - in Italia l'utilizzo non è autorizzato, per tutelare la genuinità delle produzioni agricole. Una genuinità delle materie prime che accende i riflettori sulla validità delle normative in Italia per il settore agroalimentare e sulla confusione mediatica, che troppo spesso è a discapito della verità. Ciò vale anche per le caratteristiche nutrizionali della Pasta. È un ottimo antistress, in quanto ricca di vitamine del gruppo B.



● I protagonisti dell'appuntamento dedicato al grano e alla pasta

L'amido della pasta libera glucosio, che aiuta la sintesi della serotonina, neurotrasmettitore del benessere; è ottima per la dieta; ha l'indice glicemico basso; è ottima per gli atleti; contiene molte fibre (integrale), importanti per prevenire malattie cardiovascolari e alcune tipologie di tumore».

Ad intervenire anche Antonio Dipino. «La pasta - ha detto lo chef patron del ristorante La Garavella di Amalfi, la più antica stella Michelin d'Italia e tra le dieci più antiche di Europa - ha delle caratteristiche che i turisti di ogni nazionalità hanno compreso. Infatti tra quanti arrivano nel mio ristorante, un piatto sempre richiesto è la pasta, fresca o secca». Ed è proprio parlando del passaggio tra il grano alla pasta, che il confronto organizzato in occasione della V edizione del

Mediterranean Cooking Congress, ha evidenziato come il prodotto cambia se seguito dal punto di vista anche agricolo. Cosa che capita al Pastificio marchigiano Agricolo Mancini e al Pastificio Artigianale Leonessa a Napoli, dove i progetti di ricerca con campi di grano a Vallesaccarda si abbinano alla produzione della pasta e alla gastronomia con cucine a vista. Piacevole anche il finale del convegno, culminato nella degustazione di spaghetti, preparati dallo chef stellato Vincenzo Guarino, del ristorante "Il Pievano di Gaiole" in Chianti. Tutto è pronto, intanto, per il prossimo appuntamento firmato "Mediterranean Cooking Congress" previsto per il 29 maggio a Corbara (Salerno), per celebrare la terra e i sapori con un protagonista come il pomodoro corbarino.

Mediterranean Cooking Congress, le norme garanzia della genuinità dei grani italiani

28 gennaio 2018



“Non possiamo basare la nostra salute su un probabilmente. Siamo bombardati da messaggi mediatici confusionari”. E’ la posizione diretta ed esplicita di Antonio Pellegrino, presidente della Cooperativa Sociale “Terra di Resilienza” nel Parco del Cilento, emersa in occasione del meeting tecnico organizzato in occasione della V edizione del Mediterranean Cooking Congress sul tema “Il Grano che Cresce”. Osservazione nata in riferimento alle ultime notizie diffuse sulla pasta di Gragnano Igp inerente alla presenza di glifosato riscontrato nelle analisi della pasta di quattro aziende di Gragnano.

“Il glifosato è un erbicida che in Canada ed America si usa sul grano o in altri settori agricoli – illustra Paolo Masi, ordinario di Ingegneria dei Processi Alimentari presso l’Università di Napoli Federico II – in Italia l’utilizzo non è autorizzato, per tutelare la genuinità delle produzioni agricole”.

Una genuinità delle materie prime che accende i riflettori sulla validità delle normative in Italia inerenti ai controlli nel settore agroalimentare e alla confusione invece mediatica, che troppo spesso è a discapito della verità generando confusione.

Ciò vale anche per le caratteristiche nutrizionali della Pasta: è un ottimo antistress, in quanto ricca di vitamine del gruppo B, che aiutano il sistema nervoso centrale; l’amido della pasta libera glucosio, che aiuta la sintesi della serotonina, neurotrasmettitore del benessere; è ottima per la dieta perchè ha un gran potere saziante; tra i diversi carboidrati è quello con l’indice glicemico più basso; è ottima per gli atleti per il suo potere energizzante; contiene molte fibre (integrale), importanti per prevenire malattie cardiovascolari e alcune tipologie di tumore.

“Caratteristiche – sottolinea Antonio Dipino, chef patron del ristorante stellato La Caravella di Amalfi, la più antica stella Michelin del Sud Italia e tra le dieci più antiche di Europa – che i turisti

di ogni tipologia di nazionalità hanno compreso. Infatti tra quanti arrivano nel mio ristorante, un piatto sempre richiesto, e senza distinzione di nazionalità, è la pasta, fresca o secca”.

Ed è proprio dal grano alla pasta, che è continuato ieri il confronto organizzato al Pastabar Leonessa (interporto di Nola – NA) in occasione della V edizione del Mediterranean Cooking Congress, moderato dal giornalista de Ildenaro.it Michele Armano, spiegando come cambia il prodotto se seguito dal punto di vista anche agricolo, come capita al Pastificio Agricolo Mancini, che porta avanti nelle Marche un discorso di produzione di filiera, dalla coltivazione diretta dei campi alla trasformazione in pasta dei soli grani prodotti.

E alla produzione artigianale e manipolazione come capita al Pastificio Artigianale Leonessa a Napoli, dove oltre ai progetti di ricerca con campi di grano a Vallesaccarda in Irpinia, si abbina alla produzione della pasta anche la gastronomia con cucine a vista e brigate di chef all’opera ogni giorno per la preparazione di primi piatti. A conclusione degustazione di spaghetti, preparati per l’occasione dallo chef stellato Vincenzo Guarino, del ristorante Il Pievano di Gaiole in Chianti. Prossimo appuntamento? Il 29 maggio a Corbara (Sa), per celebrare la terra e i sapori in occasione del Mediterranean Cooking Congress. Un appuntamento che avrà come grande protagonista il pomodoro corbarino.



LUNEDÌ 29 GENNAIO 2018

Med Cooking Congress - Tavola Rotonda "Il Grano che Cresce".



Giovedì 25 gennaio scorso al PastaBar Leonessa, per il Med Cooking Congress 2018, la tavola rotonda "Il Grano che Cresce", moderata dal giornalista Michele Armano, con il Professor Paolo Masi, Antonio Pellegrino di Terre di Resilienza, i Pastai Oscar Leonessa e Massimo Mancini, e lo chef Antonio Dipino del ristorante stellato La Caravella di Amalfi.

Conclusioni: I Grani Italiani garanzia di Genuinità grazie ai vincoli normativi. Si condanna il mondo dell'informazione che confonde i consumatori. Si accendono i riflettori sulle caratteristiche nutrizionali della Pasta. Prossimo appuntamento il 29 maggio prossimo a Corbara (SA), si celebra il pomodoro Corbarino.

"Non possiamo basare la nostra salute su un probabilmente. Siamo bombardati da messaggi mediatici confusionari". E' la posizione diretta ed esplicita di Antonio Pellegrino, Presidente della cooperativa sociale "Terra di Resilienza" emersa in occasione del meeting tecnico organizzato in occasione della V edizione del Mediterranean Cooking Congress sul tema "Il Grano che Cresce". Osservazione nata in riferimento alle ultime notizie diffuse sulla pasta di Gragnano Igp inerente alla presenza di glifosato riscontrato nelle analisi della pasta di quattro aziende di Gragnano (Per approfondimenti - <https://granosalus.it/2018/01/23/pasta-di-gragnano-il-test-conferma-presenza-di-glifosato-farinetti-riveda-posizione-su-grano-italiano-e-chieda-scusa-ai-consumatori/>).



"Il glifosato è un erbicida che in Canada ed America si usa sul grano o in altri settori agricoli - illustra Paolo Masi, ordinario di ingegneria dei Processi alimentari presso l'Università di Napoli Federico II - in Italia l'utilizzo non è autorizzato, per tutelare la genuinità delle produzioni agricole". Una genuinità delle materie prime che accende i riflettori sulla validità delle normative in Italia inerenti ai controlli nel settore agroalimentare e alla confusione invece mediatica, che troppo spesso è a discapito della verità.



Ciò vale anche per le caratteristiche nutrizionali della Pasta: E' un ottimo antistress, in quanto ricca di vitamine del gruppo B, che aiutano il sistema nervoso centrale; l'amido della pasta libera glucosio, che aiuta la sintesi della serotonina, neurotrasmettitore del benessere; è ottima per la dieta perché ha un gran potere saziante; tra i diversi carboidrati è quello con l'indice glicemico più basso; è ottima per gli atleti per il suo potere energizzante; contiene molte fibre (integrale), importanti per prevenire malattie cardiovascolari e alcune tipologie di tumore.



"Caratteristiche - sottolinea Antonio Dipino, chef patron del ristorante stellato La Caravella di Amalfi, la più antica stella Michelin di Italia e tra le dieci più antiche di Europa - che i turisti di ogni tipologia di nazionalità hanno compreso. Infatti tra quanti arrivano nel mio ristorante, un piatto sempre richiesto, e senza distinzione di nazionalità, è la pasta, fresca o secca".

Ed è proprio dal grano alla pasta, che è continuato ieri il confronto organizzato al Pastabar Leonessa (interporto di Nola - NA) in occasione della V edizione del Mediterranean Cooking Congress, spiegando come cambia il prodotto se seguito dal punto di vista anche agricolo, come capita al Pastificio Agricolo Mancini, che porta avanti nelle Marche un discorso completo di produzione, dalla coltivazione diretta dei campi alla trasformazione dei soli grani prodotti in casa.



E alla produzione artigianale e manipolazione come capita al Pastificio Artigianale Leonessa a Napoli, dove oltre ai progetti di ricerca con campi di grano a Vallesaccarda, si abbina alla produzione della pasta anche la gastronomia con cucine a vista e brigate di chef all'opera ogni giorno per la preparazione di primi piatti. A conclusione degustazione di spaghetti, preparati per l'occasione dallo chef stellato Vincenzo Guarino, del ristorante Il Pievano di Gaiole in Chianti.

qui le foto dell'evento.



“Il grano che cresce” – 25 gennaio Pasta Bar Leonessa – Interporto di Nola

30 GENNAIO 2018



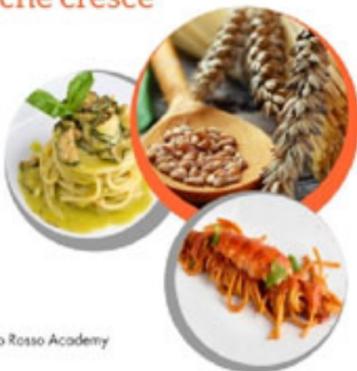
**Tavola Rotonda
“Il grano che cresce”**

INTERVERRANNO:
Antonio Pellegrino
Presidente di Terre di Resilienza
Paolo Masi
Ordinario di Ingegneria dei Processi Alimentari
dell'Università Federico II
Massimo Mancini
Pastificio Agricolo Mancini
Oscar Leonessa
Pastificio Artigianale Leonessa
Antonio Di Pino
chef patron del ristorante stellato “La Caravella”

MODERA:
Michele Armano
Giornalista de Il Denaro e formatore della Gambero Rosso Academy

Seguirà degustazione “Spaghetti O’Clock”
con assaggi a cura della brigata del PastaBar Leonessa
con gli spaghetti dei Pastifici Leonessa e Mancini.

Potranno partecipare massimo 35 persone
previo accreditamento inviando email
a info@cookingcongress.com



25 gennaio 2018 ore 9.30
Location PastaBar Leonessa
Interporto di Nola, Lotto C

Per info:
info@cookingcongress.com

www.cookingcongress.com

“Il grano che cresce”, questo l’argomento del simposio organizzato, giovedì 25 gennaio, da Mediterranean Cooking Congress presso il Pasta Bar Leonessa, all’Interporto di Nola.

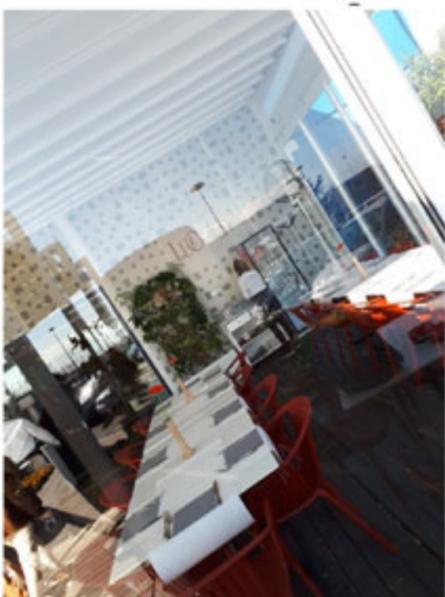
Un’occasione interessante per fare chiarezza e poter discutere dei grani antichi e dei grani moderni, sempre più spesso sotto accusa da parte dei consumatori e degli agricoltori attraverso i mass media.

Negli ultimi anni, infatti, molto diffusa è la credenza popolare che i “grani antichi” siano migliori di quelli “moderni” ignorando che, attualmente, il grano è frutto di modificazioni genetiche atte ad aumentarne la resa grazie a diserbanti e concimi ed è proprio ciò che ne fa la differenza.

Al dibattito, moderato da Michele Armano, giornalista de “Il denaro” e formatore della Gambero Rosso Accademy, erano presenti il Presidente della Cooperativa Sociale di Terre di Resilienza, Antonio Pellegrino, Paolo Masi, Ordinario di Ingegneria dei Processi Alimentari dell’Università Federico II, Massimo Mancini, titolare dell’omonimo Pastificio Agricolo, Oscar Leonessa, del Pastificio Artigianale Leonessa, Antonio Dipino, titolare del ristorante stellato “La Caravella” di Amalfi.



Ciò che emerso nel corso della discussione è che non esiste una zona geografica, in Italia o altrove, ove il grano è migliore, semmai esistono tecniche di coltivazioni che rendono il grano da mediocre a buono.





Di sicuro, però, c'è da dire che in Italia, grazie a normative che ne hanno regolamentato la produzione, si produce un grano che offre molte più garanzie di qualità.



Con l'entrata in vigore del decreto n. 113552/2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, infatti, si è stabilito che, sull'etichetta della pasta, debbano essere riportate le diciture "Paese di coltivazione del grano" (per il luogo in cui è stato coltivato il grano duro), e "Paese di molitura" (seguito dal nome del Paese nel quale è stata ottenuta la semola di grano duro);
– qualora i grani siano stati coltivati in più Paesi e le semole siano state ottenute in più Paesi, vi deve essere l'indicazione del luogo in cui la singola operazione è stata effettuata.

E' da condannare la scelta, che molti nutrizionisti e dietologi adottano, nell'eliminare dalle nostre tavole un alimento come la pasta, che apporta vari principi nutrizionali fondamentali anche per il benessere psicofisico.





cresce-25-gennaio-pasta-bar-leonessa-interporto-di-nola/20180125_125017/)

Al termine del dibattito, è seguita una degustazione di spaghetti, sia sottoforma di frittata che al pomodoro fresco e basilico ed i classici aglio, olio e peperoncino, prodotti dai pastifici Leonessa e Mancini e preparati dallo chef stellato Vincenzo Guarino, oltre all'assaggio di un gelato preparato con latte di bufala, riduzione di succo d'arancia e guarnito con spaghetti soffiati.



Italia a Tavola

di Vincenzo D'Antonio

Dieta mediterranea e genuinità Una tavola rotonda per fare informazione

31 Gennaio 2018

La sacra triade mediterranea è composta da grano, ulivo e vite e la mediterraneità, e per essa la Dieta mediterranea, si connota per la presenza delle conserve di questa triade: il vino, l'olio, il pane, la pasta. E della pasta si è ampiamente discusso nella tavola rotonda "Il grano che cresce", svoltasi la scorsa settimana a Nola (Na), nella sede del PastaBar Leonessa. Tavola rotonda che, giova sottolinearlo, ha costituito il primo step della quinta edizione del **Mediterranean Cooking Congress**. La tavola rotonda è stata brillantemente moderata dal collega Michele Armano.



«Non possiamo basare la nostra salute su un "probabilmente". Ovvero probabilmente **il glifosato** è cancerogeno oppure probabilmente non è cancerogeno. Siamo bombardati da messaggi mediatici confusionari». È la posizione del relatore **Antonio Pellegrino**, presidente della cooperativa sociale Terra di Resilienza di Caselle in Pittari (Sa). L'osservazione di Pellegrino scaturisce dalle recenti notizie diffuse da stampa specializzata circa la presenza di glifosato riscontrato nelle analisi della pasta di quattro pastifici che producono Pasta di Gragnano Igp.

«Il glifosato è un erbicida che in Canada e negli Usa si usa sul grano ed in altri settori agricoli; in Italia, a tutela della genuinità delle produzioni del nostro settore agroalimentare, questo erbicida è proibito». Questa la dichiarazione del professore **Paolo Masi**, ordinario di Ingegneria dei processi alimentari presso l'ateneo federiciano.

Una genuinità delle materie prime che accende i riflettori sulla validità delle normative in Italia inerenti ai controlli nel settore agroalimentare e alla confusione invece mediatica, che troppo spesso è a discapito della verità.



Ciò vale anche per le caratteristiche nutrizionali della pasta. È un ottimo antistress, in quanto ricca di vitamine del gruppo B, che aiutano il sistema nervoso centrale; l'amido della pasta libera glucosio, che aiuta la sintesi della serotonina, neurotrasmettitore del benessere; è ottima per la dieta perché ha un gran potere saziante; tra i diversi carboidrati è quello con l'indice glicemico più basso; è ottima per gli atleti per il suo potere energizzante.

La parola ad **Antonio Dipino**, chef patron del ristorante La Caravella di Amalfi (Sa), la più antica stella Michelin di Italia e tra le dieci più antiche di Europa: «I turisti che vengono qui da tutto il mondo non rinunciano mai ad un bel piatto di pasta, sia essa pasta secca oppure pasta fresca». Interessanti anche i contributi di due produttori di pasta: Pastificio Leonessa di Cercola in Campania ed il marchigiano Pastificio Agricolo Mancini.

Prossimo appuntamento il 29 maggio a Corbara (Sa), per celebrare altro prodotto mediterraneo: il pomodoro.

Italia a Tavola

Dieta mediterranea e genuinità Una tavola rotonda per fare informazione

31 Gennaio 2018

La sacra triade mediterranea è composta da grano, ulivo e vite e la mediterraneità, e per essa la Dieta mediterranea, si connota per la presenza delle conserve di questa triade: il vino, l'olio, il pane, la pasta. E della pasta si è ampiamente discusso nella tavola rotonda "Il grano che cresce", svoltasi la scorsa settimana a Nola (Na), nella sede del PastaBar Leonessa. Tavola rotonda che, giova sottolinearlo, ha costituito il primo step della quinta edizione del **Mediterranean Cooking Congress**. La tavola rotonda è stata brillantemente moderata dal collega Michele Armano.



«Non possiamo basare la nostra salute su un "probabilmente". Ovvero probabilmente **il glifosato** è cancerogeno oppure probabilmente non è cancerogeno. Siamo bombardati da messaggi mediatici confusionari». È la posizione del relatore **Antonio Pellegrino**, presidente della cooperativa sociale Terra di Resilienza di Caselle in Pittari (Sa). L'osservazione di Pellegrino scaturisce dalle recenti notizie diffuse da stampa specializzata circa la presenza di glifosato riscontrato nelle analisi della pasta di quattro pastifici che producono Pasta di Gragnano Igp.

«Il glifosato è un erbicida che in Canada e negli Usa si usa sul grano ed in altri settori agricoli; in Italia, a tutela della genuinità delle produzioni del nostro settore agroalimentare, questo erbicida è proibito». Questa la dichiarazione del professore **Paolo Masi**, ordinario di Ingegneria dei processi alimentari presso l'ateneo federiciano.

Una genuinità delle materie prime che accende i riflettori sulla validità delle normative in Italia inerenti ai controlli nel settore agroalimentare e alla confusione invece mediatica, che troppo spesso è a discapito della verità.



Ciò vale anche per le caratteristiche nutrizionali della pasta. È un ottimo antistress, in quanto ricca di vitamine del gruppo B, che aiutano il sistema nervoso centrale; l'amido della pasta libera glucosio, che aiuta la sintesi della serotonina, neurotrasmettitore del benessere; è ottima per la dieta perché ha un gran potere saziante; tra i diversi carboidrati è quello con l'indice glicemico più basso; è ottima per gli atleti per il suo potere energizzante.

La parola ad **Antonio Dipino**, chef patron del ristorante La Caravella di Amalfi (Sa), la più antica stella Michelin di Italia e tra le dieci più antiche di Europa: «I turisti che vengono qui da tutto il mondo non rinunciano mai ad un bel piatto di pasta, sia essa pasta secca oppure pasta fresca». Interessanti anche i contributi di due produttori di pasta: Pastificio Leonessa di Cercola in Campania ed il marchigiano Pastificio Agricolo Mancini.

Prossimo appuntamento il 29 maggio a Corbara (Sa), per celebrare altro prodotto mediterraneo: il pomodoro.



The poster features a stylized map of the Mediterranean region at the top center, with the text "mediterranean cookingcongress" below it. To the right, there are logos for "BY TOURIST" and "CORBARA EXCELLENT". The main text reads "29 maggio 2018 a Corbara tra agricoltori, produttori, chef e pizzaioli". At the bottom left, contact information is provided: "Per info e accrediti info@cookingcongress.com www.cookingcongress.com". On the right side, there is a photograph of several ripe, red tomatoes.

V EDIZIONE MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS - Il 29 maggio a Corbara con "Il Corbarino, dall'Orto al Cielo" con l'associazione Corbara Excellent

È in programma il 29 maggio a Corbara, in provincia di Salerno, la V edizione del Mediterranean Cooking Congress, kermesse ideata dal team della By Tourist Srl e che per l'appuntamento di Corbara si avvarrà della macchina organizzativa dell'associazione "Corbara Excellent" presieduta dall'imprenditore Carlo D'Amato dell'azienda I Sapori di Corbara. La manifestazione che ormai da cinque anni viaggia tra le coste del Mediterraneo alternando un'annualità sulle coste italiane ad un'annualità su altri porti del Mediterraneo (2015 in Croazia e 2017 in Spagna), punta alla promozione dei sapori del Mediterraneo, a livello internazionale, attraverso momenti congressuali, workshop, Cooking show, laboratori, b2b e press tour accendendo i riflettori sulle materie prime che caratterizzano l'alimentazione delle Nazioni del Mediterraneo, partendo dalla terra, analizzando la manipolazione e trasformazione di queste materie prime, vendita, distribuzione e metodi di consumo sul mercato internazionale.

"Il Mediterranean Cooking Congress è un luogo di incontro - spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist ed ideatrice dell'evento - ogni appuntamento ha l'obiettivo di approfondire la conoscenza delle materie prime che fanno parte della nostra alimentazione quotidiana, partendo dalle tecniche di coltivazione, analizzandone la trasformazione ed intercettare le metodologie di distribuzione e consumo per incentivare la vendita di prodotti genuini ed aiutare i consumatori ad acquisire gli strumenti giusti per individuare, nel bombardamento mediatico e pubblicitario che invade le nostre vite, quali prodotti sono realmente genuini e come identificarli e rintracciarli sul mercato globale dell'attuale epoca. Ringrazio i partner che da sempre ci seguono. E ringrazio il team organizzatore del Med Cooking Congress rappresentato dai giornalisti Michele Armano, Vincenzo D'Antonio e Santa di Salvo e l'esperta di agroalimentare Filomena Petrella in rappresentanza della rivista internazionale Gusto Mediterraneo".

Dopo i Focus dunque degli ultimi mesi, organizzati in Italia, su olio e grano, si continua il viaggio con l'appuntamento congressuale al Comune di Corbara, in provincia di Salerno, con la convention "Il Corbarino, dall'Orto al Cielo", in programma il 29 maggio al palazzo di Vetro, che si avvarrà per l'organizzazione dell'ente No Profit Corbara Excellent in partnership con varie associazioni e società del territorio e il Patrocinio del Comune di Corbara.

"La manifestazione avrà inizio alle ore 9.30 con l'incontro con gli agricoltori - spiega Carlo D'Amato presidente dell'Associazione Corbara Excellent e manager della società I Sapori di Corbara - illustrando le tecniche di produzione del corbarino. Si continuerà con la premiazione degli agricoltori e 5 cooking show in cui 5 cuochi italiani presenteranno altrettanti piatti per esaltare le caratteristiche organolettiche del corbarino, raccontate con le interviste agli chef da parte di giornalisti rinomati del settore gastronomico e supportate

scientificamente da ricercatori universitari esperti del settore agroalimentare”.

Seguirà degustazione di corbarino con Pastai, Panettieri e Pasticcieri del territorio Campano. Nel pomeriggio, la piazza antistante il palazzo di Vetro del Comune di Corbara ospiterà la festa “Pizza Corbari” con vari pizzaioli, tra cui gli iscritti alle associazioni “Pizza Napoletana Gourmet” e la “Corporazione Pizzaioli di Tramonti” a far assaggiare gratuitamente la Pizza Gourmet Corbari e i ristoratori di Corbara in prima linea per far degustare le proprie specialità, quale porta aperta al pubblico di esperti ed operatori del settore, ai Sapori di questo meraviglioso territorio, al confine tra l’agro nocerino sarnese e la costiera amalfitana. Per l’occasione interverrà anche l’associazione NonsoloGlutine Onlus.

“Corbara è il cuore di uno straordinario micro-clima, - illustra Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara - ponte tra l’antica fertilità dell’agro sarnese nocerino e gli scenari ed il sole della costiera amalfitana.

In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i “rubini di corbara” i corbarini.

Con grande orgoglio lottiamo ogni giorno perché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un’intera comunità si sente legata.”.

Per l’occasione sono stati coinvolti artigiani, aziende ed associazioni del territorio, istituti alberghieri, scuole di cucina, media di settore, associazioni di chef, sommelier, istituti di ricerca e formazione, barman e quanti impegnati in modo diretto ed indiretto ogni giorno, in modo sano, per informare e contribuire al consumo di sapori genuini.

“Ogni anno il nostro maggior impegno è far partecipare gli studenti degli istituti alberghieri e scuole di cucina - sottolinea Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist - per garantire alle nuove generazioni gli strumenti per poter scegliere cosa mangiare e cosa trasformare in piatti unici dal sapore genuino”.

Programma del 29 maggio:

Ore 9.30 introduzione a cura del giornalista Giuseppe Iannicelli di Canale 21 con premiazione di 4 agricoltori di Corbara, famiglie storiche del territorio, a cura dell’azienda I Sapori di Corbara. A premiare sarà Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara.

Ore 10.30 Cooking Show coordinati dal giornalista Vincenzo D’Antonio di Italia a Tavola. Ogni chef sarà abbinato ad un giornalista di gastronomia ed un esperto del mondo della ricerca. Con 30 minuti a disposizione per preparare un solo piatto che esalti le caratteristiche organolettiche del corbarino. Il giornalista ne esalterà aspetto e abbinamenti culinari, l’esperto del mondo della ricerca le caratteristiche organolettiche e salutari degli ingredienti scelti per la ricetta.

Questi i team protagonisti:

1. Chef Paolo Barrale del ristorante stellato Maremma’ e Presidente dell’Associazione Chic, affiancato dal giornalista **Giuseppe Giorgio** di Il Roma;
2. Chef Vincenzo Del Sorbo del ristorante Pompeo Magno di Pompei, affiancato dalla giornalista **Antonella Petitti** della rivista Cucina a Sud;
3. Chef Domenico Iavarone del ristorante Jose’ Restaurant di Torre del Greco, affiancato dalla giornalista **Santa di Salvo** di Il Mattino;
4. Chef Giulio Coppola del ristorante La Galleria di Gragnano, affiancato dal giornalista **Michele Armano** della Guida ai ristoranti del Gambero Rosso;
5. Chef Erminia Cuomo e Pietro Cuomo del ristorante Il Bacco di Furore, affiancato dal giornalista **Mario Amodio** editorialista di Amalfi Notizie.

Seguirà degustazione dei Piani del Gusto al Palazzo di Vetro con il secondo piano dedicato ai prodotti salati delle aziende del Comune di Corbara e il terzo piano dedicato ai dolci di Anna Chiavazzo, Sal De Riso, Gaetano Nasta e Alfonso Pepe.

Nel primo pomeriggio i giornalisti potranno visitare la cantina “Borgo Giulia” di Corbara.

Alle ore 18 gli spazi antistanti il Palazzo di Vetro saranno animati dai pizzaioli delle associazioni “Pizza Napoletana Gourmet”, “Corporazione Pizzaioli di Tramonti” e “NonsoloGlutine” Onlus per celebrare la “Pizza Corbari”. La kermesse sarà aperta al pubblico e per l’occasione i ristoratori di Corbara faranno degustare le Specialità del proprio territorio, dalla pasta fresca alle tipicità agroalimentari e casearie.

A Corbara il Mediterranean Cooking Congress con «Il Corbarino, dall'Orto al Cielo»

15 Mag 2018



È in programma il 29 maggio a Corbara la V edizione del Mediterranean Cooking Congress, la kermesse ideata dal team della By Tourist Srl che, per l'appuntamento di Corbara, si avvarrà della macchina organizzativa dell'associazione "Corbara Excellent" presieduta dall'imprenditore Carlo D'Amato dell'azienda I Sapori di Corbara.

La manifestazione, che ormai da cinque anni viaggia tra le coste del Mediterraneo alternando un'annualità sulle coste italiane ad un'annualità su altri porti del europei, punta alla promozione dei sapori del Mediterraneo, a livello internazionale, attraverso momenti congressuali, workshop, Cooking show, laboratori, b2b e press tour, accendendo i riflettori sulle materie prime che caratterizzano l'alimentazione delle Nazioni del Mediterraneo, partendo dalla terra, analizzando la manipolazione e trasformazione di queste materie prime, vendita, distribuzione e metodi di consumo sul mercato internazionale.



«Il Mediterranean Cooking Congress è un luogo di incontro – spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist ed ideatrice dell'evento –. Ogni appuntamento ha l'obiettivo di approfondire la conoscenza delle materie prime che fanno parte della nostra alimentazione quotidiana, partendo dalle tecniche di coltivazione, analizzandone la trasformazione ed intercettare le metodologie di distribuzione e consumo per incentivare la vendita di prodotti genuini ed aiutare i consumatori ad acquisire gli strumenti giusti per individuare, nel bombardamento mediatico e pubblicitario che invade le nostre vite, quali prodotti sono realmente genuini e come identificarli e rintracciarli sul mercato globale dell'attuale epoca. Ringrazio i partner che da sempre ci seguono come Pasta Artigianale Leonessa e Gma Specialità. E ringrazio il team organizzatore del Med Cooking Congress rappresentato dai giornalisti Michele Armano, Vincenzo D'Antonio e Santa di Salvo e l'esperta di agroalimentare Filomena Petrella in rappresentanza della rivista internazionale Gusto Mediterraneo».

Dopo i focus degli ultimi mesi, organizzati in Italia, su olio e grano, continua il viaggio con l'appuntamento congressuale al Comune di Corbara con la convention "Il Corbarino, dall'Orto al Cielo", in programma il 29 maggio al palazzo di Vetro, che si avvarrà per l'organizzazione dell'ente No Profit Corbara Excellent in partnership con varie associazioni e società del territorio e il Patrocinio del Comune di Corbara.



"La manifestazione avrà inizio alle ore 9.30 con l'incontro con gli agricoltori - spiega Carlo D'Amato presidente dell'Associazione Corbara Excellent e manager della società I Sapori di Corbara - illustrando le tecniche di produzione del corbarino. Si continuerà con la premiazione degli agricoltori e 5 cooking show in cui 5 cuochi italiani presenteranno altrettanti piatti per esaltare le caratteristiche organolettiche del corbarino, raccontate con le interviste agli chef da parte di giornalisti rinomati del settore gastronomico e supportate scientificamente da ricercatori universitari esperti del settore agroalimentare".

Seguirà la degustazione del corbarino con Pastai, Panettieri e Pasticcieri del territorio Campano. Nel pomeriggio la piazza antistante il palazzo di Vetro del Comune di Corbara ospiterà la festa "Pizza Corbari" con vari pizzaioli, tra cui gli iscritti alle associazioni "Pizza Napoletana Gourmet" e la "Corporazione Pizzaioli di Tramonti" pronti a far assaggiare gratuitamente la Pizza Gourmet Corbari e i ristoratori di Corbara in prima linea per far degustare le proprie specialità, quale porta aperta al pubblico di esperti ed operatori del settore, ai Sapori di questo meraviglioso territorio, al confine tra l'agro nocerino sarnese e la costiera amalfitana. Per l'occasione interverrà anche l'associazione NonsoloGlutine Onlus.

“Corbara è il cuore di uno straordinario micro-clima, – illustra Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara – ponte tra l’antica fertilità dell’agro sarnese nocerino e gli scenari ed il sole della costiera amalfitana. In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, faranno nascere e crescere i “rubini di corbara” i corbarini. Con grande orgoglio lottiamo ogni giorno perché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un’intera comunità si sente legata.”



29 maggio 2018

a Corbara

tra agricoltori, produttori,
chef e pizzaioli



Per info e accrediti
info@cookingcongress.com
www.cookingcongress.com

Per l’occasione sono stati coinvolti artigiani, aziende ed associazioni del territorio, istituti alberghieri, scuole di cucina, media di settore, associazioni di chef, sommelier, istituti di ricerca e formazione, barman e quanti impegnati in modo diretto ed indiretto ogni giorno, in modo sano, per informare e contribuire al consumo di sapori genuini.

“Ogni anno il nostro maggior impegno è far partecipare gli studenti degli istituti alberghieri e scuole di cucina – sottolinea Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist – per garantire alle nuove generazioni gli strumenti per poter scegliere cosa mangiare e cosa trasformare in piatti unici dal sapore genuino”.

Programma del 29 maggio:

Ore 9.30: introduzione a cura del giornalista Giuseppe Iannicelli di Canale 21 con premiazione di 4 agricoltori di Corbara, famiglie storiche del territorio, a cura dell’azienda I Sapori di Corbara. A premiare sarà Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara.

Ore 10.30: Cooking Show coordinati dal giornalista Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola. Ogni chef sarà abbinato ad un giornalista di gastronomia ed un esperto del mondo della ricerca. Con 30 minuti a disposizione per preparare un solo piatto che esalti le caratteristiche organolettiche del corbarino. Il giornalista ne esalterà aspetto e abbinamenti culinari, l'esperto del mondo della ricerca le caratteristiche organolettiche e salutari degli ingredienti scelti per la ricetta. Questi i team protagonisti:

1. Chef Paolo Barrale del ristorante stellato Marennà e Presidente dell'Associazione Chic, affiancato dal giornalista Giuseppe Giorgio di Il Roma;
2. Chef Vincenzo Del Sorbo del ristorante Pompeo Magno di Pompei, affiancato dalla giornalista Antonella Petitti della rivista Cucina a Sud;
3. Chef Domenico Iavarone del ristorante Jose' Restaurant di Torre del Greco, affiancato dalla giornalista Santa di Salvo di Il Mattino;
4. Chef Giulio Coppola del ristorante La Galleria di Gragnano, affiancato dal giornalista Michele Armano della Guida ai ristoranti del Gambero Rosso;
5. Chef Erminia Cuomo e Pietro Cuomo del ristorante Il Bacco di Furore, affiancato dal giornalista Mario Amodio editorialista di Amalfi Notizie.

Seguirà degustazione dei Piani del Gusto al Palazzo di Vetro con il secondo piano dedicato ai prodotti salati delle aziende del Comune di Corbara (Panificio Nasta, Caseificio Monti Lattari, salumificio Ruocco) e il terzo piano dedicato ai dolci di Anna Chiavazzo, Sal De Riso, Gaetano Nasta e Alfonso Pepe.

Nel primo pomeriggio i giornalisti potranno visitare la cantina "Borgo Giulia" di Corbara.

Alle ore 18 gli spazi antistanti il Palazzo di Vetro saranno animati dai pizzaioli delle associazioni "Pizza Napoletana Gourmet", "Corporazione Pizzaioli di Tramonti" e "NonsoloGlutine" Onlus per celebrare la "Pizza Corbari". La kermesse sarà aperta al pubblico e per l'occasione i ristoratori di Corbara faranno degustare le Specialità del Proprio territorio, dalla pasta fresca alle tipicità agroalimentari e casearie.

V° edizione Mediterranean Cooking Congress – il 29 maggio a Corbara per “Il Corbarino, dall’orto al cielo”

15 maggio 2018



È in programma il 29 maggio a Corbara, in provincia di Salerno, la V edizione del Mediterranean Cooking Congress, kermesse ideata dal team della By Tourist Srl e che per l'appuntamento di Corbara si avvarrà della macchina organizzativa dell'associazione "Corbara Excellent" presieduta dall'imprenditore Carlo D'Amato dell'azienda I Sapori di Corbara. La manifestazione che ormai da cinque anni viaggia tra le coste del Mediterraneo alternando un'annualità sulle coste italiane ad un'annualità su altri porti del Mediterraneo (2015 in Croazia e 2017 in Spagna), punta alla promozione dei sapori del Mediterraneo, a livello internazionale, attraverso momenti congressuali, workshop, Cooking show, laboratori, b2b e press tour accendendo i riflettori sulle materie prime che caratterizzano l'alimentazione delle Nazioni del Mediterraneo, partendo dalla terra, analizzando la manipolazione e trasformazione di queste materie prime, vendita, distribuzione e metodi di consumo sul mercato internazionale.

“Il Mediterranean Cooking Congress è un luogo di incontro – spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist ed ideatrice dell’evento – ogni appuntamento ha l’obiettivo di approfondire la conoscenza delle materie prime che fanno parte della nostra alimentazione quotidiana, partendo dalle tecniche di coltivazione, analizzandone la trasformazione ed intercettare le metodologie di distribuzione e consumo per incentivare la vendita di prodotti genuini ed aiutare i consumatori ad acquisire gli strumenti giusti per individuare, nel bombardamento mediatico e pubblicitario che invade le nostre vite, quali prodotti sono realmente genuini e come identificarli e rintracciarli sul mercato globale dell’attuale epoca. Ringrazio i partner che da sempre ci seguono come Pasta Artigianale Leonessa e Gma Specialità. E ringrazio il team organizzatore del Med Cooking Congress rappresentato dai giornalisti Michele Armano, Vincenzo D’Antonio e Santa di Salvo e l’esperta di agroalimentare Filomena Petrella in rappresentanza della rivista internazionale Gusto Mediterraneo”.

Dopo i Focus dunque degli ultimi mesi, organizzati in Italia, su olio e grano, si continua il viaggio con l’appuntamento congressuale al Comune di Corbara, in provincia di Salerno, con la convention “Il Corbarino, dall’Orto al Cielo”, in programma il 29 maggio al palazzo di Vetro, che si avvarrà per l’organizzazione dell’ente No Profit Corbara Excellent in partnership con varie associazioni e società del territorio e il Patrocinio del Comune di Corbara.

“La manifestazione avrà inizio alle ore 9.30 con l’incontro con gli agricoltori – spiega Carlo D’Amato presidente dell’Associazione Corbara Excellent e manager della società I Sapori di Corbara – illustrando le tecniche di produzione del corbarino. Si continuerà con la premiazione degli agricoltori e 5 cooking show in cui 5 cuochi italiani presenteranno altrettanti piatti per esaltare le caratteristiche organolettiche del corbarino, raccontate con le interviste agli chef da parte di giornalisti rinomati del settore gastronomico e supportate scientificamente da ricercatori universitari esperti del settore agroalimentare”.

Seguirà degustazione di corbarino con Pastai, Panettieri e Pasticcieri del territorio Campano. Nel pomeriggio, la piazza antistante il palazzo di Vetro del Comune di Corbara ospiterà la festa “Pizza Corbari” con vari pizzaioli, tra cui gli iscritti alle associazioni “Pizza Napoletana Gourmet” e la “Corporazione Pizzaioli di Tramonti” a far assaggiare gratuitamente la Pizza Gourmet Corbari e i ristoratori di Corbara in prima linea per far degustare le proprie specialità, quale porta aperta al pubblico di esperti ed operatori del settore, ai Sapori di questo meraviglioso territorio, al confine tra l’agro nocerino sarnese e la costiera amalfitana. Per l’occasione interverrà anche l’associazione NonsoloGlutine Onlus.

“Corbara è il cuore di uno straordinario micro-clima, – illustra Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara – ponte tra l’antica fertilità dell’agro sarnese nocerino e gli scenari ed il sole della costiera amalfitana.

In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i “rubini di corbara” i corbarini.

Con grande orgoglio lottiamo ogni giorno perché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un’intera comunità si sente legata.”.

Per l’occasione sono stati coinvolti artigiani, aziende ed associazioni del territorio, istituti alberghieri, scuole di cucina, media di settore, associazioni di chef, sommelier, istituti di ricerca e formazione, barman e quanti impegnati in modo diretto ed indiretto ogni giorno, in modo sano, per informare e contribuire al consumo di sapori genuini.

“Ogni anno il nostro maggior impegno è far partecipare gli studenti degli istituti alberghieri e scuole di cucina – sottolinea Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist – per garantire alle nuove generazioni gli strumenti per poter scegliere cosa mangiare e cosa trasformare in piatti unici dal sapore genuino”.

Programma del 29 maggio:

Ore 9.30 introduzione a cura del giornalista Giuseppe Iannicelli di Canale 21 con premiazione di 4 agricoltori di Corbara, famiglie storiche del territorio, a cura dell'azienda I Sapori di Corbara. A premiare sarà Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara.

Ore 10.30 Cooking Show coordinati dal giornalista Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola. Ogni chef sarà abbinato ad un giornalista di gastronomia ed un esperto del mondo della ricerca. Con 30 minuti a disposizione per preparare un solo piatto che esalti le caratteristiche organolettiche del corbarino. Il giornalista ne esalterà aspetto e abbinamenti culinari, l'esperto del mondo della ricerca le caratteristiche organolettiche e salutari degli ingredienti scelti per la ricetta. Questi i team protagonisti:

1. Chef Paolo Barrale del ristorante stellato Maremma' e Presidente dell'Associazione Chic, affiancato dal giornalista Giuseppe Giorgio di Il Roma;
2. Chef Vincenzo Del Sorbo del ristorante Pompeo Magno di Pompei, affiancato dalla giornalista Antonella Petitti della rivista Cucina a Sud;
3. Chef Domenico Iavarone del ristorante Jose' Restaurant di Torre del Greco, affiancato dalla giornalista Santa di Salvo di Il Mattino;
4. Chef Giulio Coppola del ristorante La Galleria di Gragnano, affiancato dal giornalista Michele Armano della Guida ai ristoranti del Gambero Rosso;
5. Chef Erminia Cuomo e Pietro Cuomo del ristorante Il Bacco di Furore, affiancato dal giornalista Mario Amodio editorialista di Amalfi Notizie.

Seguirà degustazione dei Piani del Gusto al Palazzo di Vetro con il secondo piano dedicato ai prodotti salati delle aziende del Comune di Corbara (Panificio Nasta, Caseificio Monti Lattari, salumificio Ruocco) e il terzo piano dedicato ai dolci di Anna Chiavazzo, Sal De Riso, Gaetano Nasta e Alfonso Pepe.

Nel primo pomeriggio i giornalisti potranno

Visitare la cantina “Borgo Giulia” di Corbara.

Alle ore 18 gli spazi antistanti il Palazzo di Vetro saranno animati dai pizzaioli delle associazioni “Pizza Napoletana Gourmet”, “Corporazione Pizzaioli di Tramonti” e “NonsoloGlutine” Onlus per celebrare la “Pizza Corbari”. La kermesse sarà aperta al pubblico e per l'occasione i ristoratori di Corbara faranno degustare le Specialità del

Proprio territorio, dalla pasta fresca alle tipicità agroalimentari e casearie.

16/05/2018

Il 29 maggio a Corbara con “Il Corbarino, dall’Orto al Cielo” con l’associazione Corbara Excellent



È in programma il 29 maggio a Corbara, in provincia di Salerno, la V edizione del Mediterranean Cooking Congress, kermesse ideata dal team della By Tourist Srl e che per l'appuntamento di Corbara si avvarrà della macchina organizzativa dell'associazione “Corbara Excellent” presieduta dall'imprenditore Carlo D'Amato dell'azienda I Sapori di Corbara. La manifestazione che ormai da cinque anni viaggia tra le coste del Mediterraneo alternando un'annualità sulle coste italiane ad un'annualità su altri porti del Mediterraneo (2015 in Croazia e 2017 in Spagna), punta alla promozione dei sapori del Mediterraneo, a livello internazionale, attraverso momenti congressuali, workshop, Cooking show, laboratori, b2b e press tour accendendo i riflettori sulle materie prime che caratterizzano l'alimentazione delle Nazioni del Mediterraneo, partendo dalla terra, analizzando la manipolazione e trasformazione di queste materie prime, vendita, distribuzione e metodi di consumo sul mercato internazionale.

“Il Mediterranean Cooking Congress è un luogo di incontro – spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist ed ideatrice dell'evento – ogni appuntamento ha l'obiettivo di approfondire la conoscenza delle materie prime che fanno parte della nostra alimentazione quotidiana, partendo dalle tecniche di coltivazione, analizzandone la trasformazione ed intercettare le metodologie di distribuzione e consumo per incentivare la vendita di prodotti genuini ed aiutare i consumatori ad acquisire gli strumenti giusti per individuare, nel bombardamento mediatico e pubblicitario che invade le nostre vite, quali prodotti sono realmente genuini e come identificarli e rintracciarli sul mercato globale dell'attuale epoca. Ringrazio i partner che da sempre ci seguono come Pasta Artigianale Leonessa e Gma Specialità. E ringrazio il team organizzatore del Med Cooking Congress rappresentato dai giornalisti Michele Armano, Vincenzo D'Antonio e Santa di Salvo e l'esperta di agroalimentare Filomena Petrella in rappresentanza della rivista internazionale Gusto Mediterraneo”.

Dopo i Focus dunque degli ultimi mesi, organizzati in Italia, su olio e grano, si continua il viaggio con l'appuntamento congressuale al Comune di Corbara, in provincia di Salerno, con la convention “Il Corbarino, dall'Orto al Cielo”, in programma il 29 maggio al palazzo di Vetro, che si avvarrà per l'organizzazione dell'ente No Profit Corbara Excellent in partnership con varie associazioni e società del territorio e il Patrocinio del Comune di Corbara.

“La manifestazione avrà inizio alle ore 9.30 con l'incontro con gli agricoltori – spiega Carlo D'Amato presidente dell'Associazione Corbara Excellent e manager della società I Sapori di Corbara – illustrando le tecniche di produzione del corbarino. Si continuerà con la premiazione degli agricoltori e 5 cooking show in cui 5 cuochi italiani presenteranno altrettanti piatti per esaltare le caratteristiche organolettiche del corbarino, raccontate con le interviste agli chef da parte di giornalisti rinomati del settore gastronomico e supportate scientificamente da ricercatori universitari esperti del settore agroalimentare”.

Seguirà degustazione di corbarino con Pastai, Panettieri e Pasticcieri del territorio Campano. Nel pomeriggio, la piazza antistante il palazzo di Vetro del Comune di Corbara ospiterà la festa “Pizza Corbari” con vari pizzaioli, tra cui gli iscritti alle associazioni “Pizza Napoletana Gourmet” e la “Corporazione Pizzaioli di Tramonti” a far assaggiare gratuitamente la Pizza Gourmet Corbari e i ristoratori di Corbara in prima linea per far degustare le proprie specialità, quale porta aperta al pubblico di esperti ed operatori del settore, ai Sapori di questo meraviglioso territorio, al confine tra l'agro nocerino sarnese e la costiera amalfitana. Per l'occasione interverrà anche l'associazione NonsoloGlutine Onlus.

“Corbara è il cuore di uno straordinario micro-clima, – illustra Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara – ponte tra l'antica fertilità dell'agro sarnese nocerino e gli scenari ed il sole della costiera amalfitana.

In questo contesto gli agricoltori corbaresi, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i "rubini di corbara" i corbarini. Con grande orgoglio lottiamo ogni giorno perché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un'intera comunità si sente legata."

Per l'occasione sono stati coinvolti artigiani, aziende ed associazioni del territorio, istituti alberghieri, scuole di cucina, media di settore, associazioni di chef, sommelier, istituti di ricerca e formazione, barman e quanti impegnati in modo diretto ed indiretto ogni giorno, in modo sano, per informare e contribuire al consumo di sapori genuini.

"Ogni anno il nostro maggior impegno è far partecipare gli studenti degli istituti alberghieri e scuole di cucina - sottolinea Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist - per garantire alle nuove generazioni gli strumenti per poter scegliere cosa mangiare e cosa trasformare in piatti unici dal sapore genuino".

Programma del 29 maggio:

Ore 9.30 introduzione a cura del giornalista Giuseppe Iannicelli di Canale 21 con premiazione di 4 agricoltori di Corbara, famiglie storiche del territorio, a cura dell'azienda I Sapori di Corbara. A premiare sarà Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara.

Ore 10.30 Cooking Show coordinati dal giornalista Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola. Ogni chef sarà abbinato ad un giornalista di gastronomia ed un esperto del mondo della ricerca. Con 30 minuti a disposizione per preparare un solo piatto che esalti le caratteristiche organolettiche del corbarino. Il giornalista ne esalterà aspetto e abbinamenti culinari, l'esperto del mondo della ricerca le caratteristiche organolettiche e salutari degli ingredienti scelti per la ricetta. Questi i team protagonisti:

1. Chef Paolo Barrale del ristorante stellato Maremma' e Presidente dell'Associazione Chic, affiancato dal giornalista Giuseppe Giorgio di Il Roma;
2. Chef Vincenzo Del Sorbo del ristorante Pompeo Magno di Pompei, affiancato dalla giornalista Antonella Petitti della rivista Cucina a Sud;
3. Chef Domenico Iavarone del ristorante Jose' Restaurant di Torre del Greco, affiancato dalla giornalista Santa di Salvo di Il Mattino;
4. Chef Giulio Coppola del ristorante La Galleria di Gragnano, affiancato dal giornalista Michele Armano della Guida ai ristoranti del Gambero Rosso;
5. Chef Erminia Cuomo e Pietro Cuomo del ristorante Il Bacco di Furore, affiancato dal giornalista Mario Amodio editorialista di Amalfi Notizie.

Seguirà degustazione dei Piani del Gusto al Palazzo di Vetro con il secondo piano dedicato ai prodotti salati delle aziende del Comune di Corbara (Panificio Nasta, Caseificio Monti Lattari, salumificio Ruocco) e il terzo piano dedicato ai dolci di Anna Chiavazzo, Sal De Riso, Gaetano Nasta e Alfonso Pepe.

Nel primo pomeriggio i giornalisti potranno visitare la cantina "Borgo Giulia" di Corbara.

Alle ore 18 gli spazi antistanti il Palazzo di Vetro saranno animati dai pizzaioli delle associazioni "Pizza Napoletana Gourmet", "Corporazione Pizzaioli di Tramonti" e "NonsoloGlutine" Onlus per celebrare la "Pizza Corbari". La kermesse sarà aperta al pubblico e per l'occasione i ristoratori di Corbara faranno degustare le Specialità del proprio territorio, dalla pasta fresca alle tipicità agroalimentari e casearie.

Per accrediti:

info@cookingcongress.com

www.cookingcongress.com

www.mediterraneanexperiences.com

HOME RUBRICHE ROSMARINO TV CHI SIAMO CONTATTI

V edizione del Mediterranean Cooking Congress. A Corbara il prossimo 29 maggio

maggio 17, 2018



È in programma **il 29 maggio a Corbara, in provincia di Salerno, la V edizione del Mediterranean Cooking Congress**, kermesse ideata dal team della **By Tourist Srl** e che per l'appuntamento di Corbara si avvarrà della macchina organizzativa dell'associazione "Corbara Excellent" presieduta dall'imprenditore **Carlo D'Amato dell'azienda I Sapori di**

Corbara.

La manifestazione che ormai da cinque anni viaggia tra le coste del Mediterraneo alternando un'annualità sulle coste italiane ad un'annualità su altri porti del Mediterraneo (2015 in Croazia e 2017 in Spagna), punta alla promozione dei sapori del Mediterraneo, a livello internazionale, attraverso momenti congressuali, workshop, Cooking show, laboratori, b2b e press tour accendendo i riflettori sulle materie prime che caratterizzano l'alimentazione delle Nazioni del Mediterraneo, partendo dalla terra, analizzando la manipolazione e trasformazione di queste materie prime, vendita, distribuzione e metodi di consumo sul mercato internazionale.

*"Il Mediterranean Cooking Congress è un luogo di incontro – spiega **Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist ed ideatrice dell'evento** – ogni appuntamento ha l'obiettivo di approfondire la conoscenza delle materie prime che fanno parte della nostra alimentazione quotidiana, partendo dalle tecniche di coltivazione, analizzandone la trasformazione ed intercettare le metodologie di distribuzione e consumo per incentivare la vendita di prodotti genuini ed aiutare i consumatori ad acquisire gli strumenti giusti per individuare, nel bombardamento mediatico e pubblicitario che invade le nostre vite, quali prodotti sono realmente genuini e come identificarli e rintracciarli sul mercato globale dell'attuale epoca. Ringrazio i partner che da sempre ci seguono come Pasta Artigianale Leonessa e Gma Specialità. E ringrazio il team organizzatore del Med Cooking Congress rappresentato dai giornalisti Michele Armano, Vincenzo D'Antonio e Santa di Salvo e l'esperta di agroalimentare Filomena Petrella in rappresentanza della rivista internazionale Gusto Mediterraneo".*

Dopo i Focus dunque degli ultimi mesi, organizzati in Italia, su olio e grano, si continua il viaggio con l'appuntamento congressuale al Comune di Corbara, in provincia di Salerno, con la **convention "Il Corbarino, dall'Orto al Cielo"**, in programma **il 29 maggio al palazzo di Vetro**, che si avvarrà per l'organizzazione dell'ente No Profit Corbara Excellent in partnership con varie associazioni e società del territorio e il Patrocinio del Comune di Corbara.

"La manifestazione avrà inizio alle ore 9.30 con l'incontro con gli agricoltori –

spiega **Carlo D'Amato presidente dell'Associazione Corbara Excellent e manager della società I Sapori di Corbara** – *illustrando le tecniche di produzione del corbarino. Si continuerà con la premiazione degli agricoltori e 5 cooking show in cui 5 cuochi italiani presenteranno altrettanti piatti per esaltare le caratteristiche organolettiche del corbarino, raccontate con le interviste agli chef da parte di giornalisti rinomati del settore gastronomico e supportate scientificamente da ricercatori universitari esperti del settore agroalimentare*".

Seguirà degustazione di corbarino con Pastai, Panettieri e Pasticcieri del territorio Campano. Nel pomeriggio, la piazza antistante il palazzo di Vetro del Comune di Corbara ospiterà **la festa "Pizza Corbari"** con vari pizzaioli, tra cui gli iscritti alle associazioni "Pizza Napoletana Gourmet" e la "Corporazione Pizzaioli di Tramonti" a far assaggiare gratuitamente la Pizza Gourmet Corbari e i ristoratori di Corbara in prima linea per far degustare le proprie specialità, quale porta aperta al pubblico di esperti ed operatori del settore, ai Sapori di questo meraviglioso territorio, al confine tra l'agro nocerino sarnese e la costiera amalfitana. Per l'occasione interverrà anche l'associazione NonsoloGlutine Onlus.

*"Corbara è il cuore di uno straordinario micro-clima, – illustra **Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara** – ponte tra l'antica fertilità dell'agro sarnese nocerino e gli scenari ed il sole della costiera amalfitana. In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i "rubini di corbara" i corbarini. Con grande orgoglio lottiamo ogni giorno perché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un'intera comunità si sente legata."*

Per l'occasione sono stati coinvolti artigiani, aziende ed associazioni del territorio, istituti alberghieri, scuole di cucina, media di settore, associazioni di chef, sommelier, istituti di ricerca e formazione, barman e quanti impegnati in modo diretto ed indiretto ogni giorno, in modo sano, per informare e contribuire al consumo di sapori genuini.

"Ogni anno il nostro maggior impegno è far partecipare gli studenti degli istituti alberghieri e scuole di cucina – sottolinea Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist – per garantire alle nuove generazioni gli strumenti per poter scegliere cosa mangiare e cosa trasformare in piatti unici dal sapore genuino".

Programma del 29 maggio:

Ore 9.30 introduzione a cura del giornalista **Giuseppe Iannicelli** di Canale 21 con premiazione di 4 agricoltori di Corbara, famiglie storiche del territorio, a cura dell'azienda I Sapori di Corbara. A premiare sarà Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara.

Ore 10.30 Cooking Show coordinati dal giornalista **Vincenzo D'Antonio** di Italia a Tavola. Ogni chef sarà abbinato ad un giornalista di gastronomia ed un esperto del mondo della ricerca. Con 30 minuti a disposizione per preparare un solo piatto che esalti le caratteristiche organolettiche del corbarino. Il giornalista ne esalterà aspetto e abbinamenti culinari, l'esperto del mondo della ricerca le caratteristiche organolettiche e salutari degli ingredienti scelti per la ricetta. Questi i team protagonisti:

1. **Chef Paolo Barrale** del ristorante stellato Marenna' e Presidente dell'Associazione Chic, affiancato dal giornalista **Giuseppe Giorgio** di Il Roma;
2. **Chef Vincenzo Del Sorbo** del ristorante Pompeo Magno di Pompei, affiancato dalla giornalista **Antonella Petitti** della rivista Cucina a Sud;
3. **Chef Domenico Iavarone** del ristorante Jose' Restaurant di Torre del Greco, affiancato dalla giornalista **Santa di Salvo** di Il Mattino;
4. **Chef Giulio Coppola** del ristorante La Galleria di Gragnano, affiancato dal

giornalista **Michele Armano** della Guida ai ristoranti del Gambero Rosso;

5. Chef Erminia Cuomo e Pietro Cuomo del ristorante Il Bacco di Furore, affiancato dal giornalista **Mario Amodio** editorialista di Amalfi Notizie.

Seguirà degustazione dei Piani del Gusto al Palazzo di Vetro con il secondo piano dedicato ai prodotti salati delle aziende del Comune di Corbara (Panificio Nasta, Caseificio Monti Lattari, salumificio Ruocco) e il terzo piano dedicato ai dolci di Anna Chiavazzo, Sal De Riso, Gaetano Nasta e Alfonso Pepe.

Alle ore 18 gli spazi antistanti il Palazzo di Vetro saranno animati dai pizzaioli delle associazioni "Pizza Napoletana Gourmet", "Corporazione Pizzaioli di Tramonti" e "NonsoloGlutine" Onlus per celebrare la "Pizza Corbari".

La kermesse sarà aperta al pubblico e per l'occasione i ristoratori di Corbara faranno degustare le Specialità del proprio territorio, dalla pasta fresca alle tipicità agroalimentari e casearie.

Per accrediti:

info@cookingcongress.com

www.cookingcongress.com

www.mediterraneanexperiences.com



Mediterranean Cooking Congress: a Corbara il convegno sul pomodoro

18 maggio 2018



Il 29 maggio a Corbara (Sa) va in scena il "Mediterranean Cooking Congress"; l'evento, giunto alla 5° edizione, riporta l'attenzione sui temi legati alla buona alimentazione, in particolare alla Dieta Mediteranea e ai sapori e prodotti che la caratterizzano. Il congresso quest'anno porta al centro dell'attenzione il pomodoro, con il tema "IL CORBARINO, DALL'ORTO AL CIELO" con il supporto dell'azienda "I Sapori di Corbara". "Il Mediterranean Cooking Congress è un luogo di incontro – spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist ed ideatrice dell'evento – ogni appuntamento ha l'obiettivo di approfondire la conoscenza delle materie prime che fanno parte della nostra alimentazione quotidiana, partendo dalle tecniche di coltivazione, analizzandone la trasformazione ed intercettare le metodologie di distribuzione e consumo per incentivare la vendita di prodotti genuini ed aiutare i consumatori ad acquisire gli strumenti giusti per individuare, nel bombardamento mediatico e pubblicitario che invade le nostre vite, quali prodotti sono realmente genuini e come identificarli e rintracciarli sul mercato globale dell'attuale epoca" La giornata si svolgerà fra vari appuntamenti: alle 10.30 è previsto il Cooking Show in cui ogni chef sarà abbinato ad un giornalista di gastronomia e in 30 minuti dovrà preparare un piatto che esalti le caratteristiche organolettiche del corbarino. Questi i team protagonisti: lo chef Paolo Barrale del ristorante stellato Maremma' e Presidente dell'Associazione Chic in tandem con il giornalista Giuseppe Giorgio; Vincenzo Del Sorbo del ristorante Pompeo Magno di Pompei, affiancato dalla giornalista Antonella Petitti della rivista Cucina a Sud; Domenico Iavarone del ristorante Jose' Restaurant di Torre del Greco, affiancato dalla giornalista Santa di Salvo di Il Mattino; Giulio Coppola del ristorante La Galleria di Gragnano, affiancato dal giornalista Michele Armano della Guida ai ristoranti del Gambero Rosso; Erminia Cuomo e Pietro Cuomo del ristorante Il Bacco di Furore. Seguirà degustazione dei Piani del Gusto al Palazzo di Vetro con il secondo piano dedicato ai prodotti salati delle aziende del Comune di Corbara (Panificio Nasta, Caseificio Monti Lattari, salumificio Ruocco) e il terzo piano dedicato ai dolci di Anna Chiavazzo, Sal De Riso, Gaetano Nasta e Alfonso Pepe. Nel pomeriggio i giornalisti saranno invitati a visitare la cantina "Borgo Giulia" di Corbara; dalle ore 18 gli spazi antistanti il Palazzo di Vetro saranno animati dai pizzaioli delle associazioni "Pizza Napoletana Gourmet", "Corporazione Pizzaioli di Tramonti" e "NonsoloGlutine" Onlus per celebrare la "Pizza Corbari".

Mangiamed.it

V Edizione Mediterranean Cooking Congress .” Il Corbarino, dall’Orto al Cielo”

maggio 18, 2018

V EDIZIONE MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS – Il 29 maggio a Corbara con “Il Corbarino, dall’Orto al Cielo” con l’associazione Corbara Excellent



È in programma il 29 maggio a Corbara, in provincia di Salerno, la V edizione del Mediterranean Cooking Congress, kermesse ideata dal team della By Tourist Srl e che per l’appuntamento di Corbara si avvarrà della macchina organizzativa dell’associazione “Corbara Excellent” presieduta dall’imprenditore Carlo D’Amato dell’azienda I Sapori di Corbara. La manifestazione che

ormai da cinque anni viaggia tra le coste del Mediterraneo alternando un’annualità sulle coste italiane ad un’annualità su altri porti del Mediterraneo (2015 in Croazia e 2017 in Spagna), punta alla promozione dei sapori del Mediterraneo, a livello internazionale, attraverso momenti congressuali, workshop, Cooking show, laboratori, b2b e press tour accendendo i riflettori sulle materie prime che caratterizzano l’alimentazione delle Nazioni del Mediterraneo, partendo dalla terra, analizzando la manipolazione e trasformazione di queste materie prime, vendita, distribuzione e metodi di consumo sul mercato internazionale.

“Il Mediterranean Cooking Congress è un luogo di incontro – spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist ed ideatrice dell’evento – ogni appuntamento ha l’obiettivo di approfondire la conoscenza delle materie prime che fanno parte della nostra alimentazione quotidiana, partendo dalle tecniche di coltivazione, analizzandone la trasformazione ed intercettare le metodologie di distribuzione e consumo per incentivare la vendita di prodotti genuini ed aiutare i consumatori ad acquisire gli strumenti giusti per individuare, nel bombardamento mediatico e pubblicitario che invade le nostre vite, quali prodotti sono realmente genuini e come identificarli e rintracciarli sul mercato globale dell’attuale epoca. Ringrazio i partner che da sempre ci seguono come Pasta Artigianale Leonessa e Gma Specialità. E ringrazio il team organizzatore del Med Cooking Congress rappresentato dai giornalisti Michele Armano, Vincenzo D’Antonio e Santa di Salvo e l’esperta di agroalimentare Filomena Petrella in rappresentanza della rivista internazionale Gusto Mediterraneo”.

Dopo i Focus dunque degli ultimi mesi, organizzati in Italia, su olio e grano, si continua il viaggio con l’appuntamento congressuale al Comune di Corbara, in provincia di Salerno, con la convention “Il Corbarino, dall’Orto al Cielo”, in programma il 29 maggio al palazzo di Vetro, che si avvarrà per l’organizzazione dell’ente No Profit Corbara Excellent in partnership con varie associazioni e società del territorio e il Patrocinio del Comune di Corbara.

“La manifestazione avrà inizio alle ore 9.30 con l’incontro con gli agricoltori – spiega Carlo D’Amato presidente dell’Associazione Corbara Excellent e manager della società I Sapori di Corbara – illustrando le tecniche di produzione del corbarino. Si continuerà con la premiazione degli agricoltori e 5 cooking show in cui 5 cuochi italiani presenteranno altrettanti piatti per esaltare le caratteristiche organolettiche del corbarino, raccontate con le interviste agli chef da parte di giornalisti rinomati del settore gastronomico e supportate scientificamente da ricercatori universitari esperti del settore agroalimentare”.

Seguirà degustazione di corbarino con Pastai, Panettieri e Pasticcieri del territorio Campano. Nel pomeriggio, la piazza antistante il palazzo di Vetro del Comune di Corbara ospiterà la festa "Pizza Corbari" con vari pizzaioli, tra cui gli iscritti alle associazioni "Pizza Napoletana Gourmet" e la "Corporazione Pizzaioli di Tramonti" a far assaggiare gratuitamente la Pizza Gourmet Corbari e i ristoratori di Corbara in prima linea per far degustare le proprie specialità, quale porta aperta al pubblico di esperti ed operatori del settore, ai Sapori di questo meraviglioso territorio, al confine tra l'agro nocerino sarnese e la costiera amalfitana. Per l'occasione interverrà anche l'associazione NonsoloGlutine Onlus.

"Corbara è il cuore di uno straordinario micro-clima, – illustra Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara – ponte tra l'antica fertilità dell'agro sarnese nocerino e gli scenari ed il sole della costiera amalfitana.

In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i "rubini di corbara" i corbarini.

Con grande orgoglio lottiamo ogni giorno perché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un'intera comunità si sente legata."

Per l'occasione sono stati coinvolti artigiani, aziende ed associazioni del territorio, istituti alberghieri, scuole di cucina, media di settore, associazioni di chef, sommelier, istituti di ricerca e formazione, barman e quanti impegnati in modo diretto ed indiretto ogni giorno, in modo sano, per informare e contribuire al consumo di sapori genuini.

"Ogni anno il nostro maggior impegno è far partecipare gli studenti degli istituti alberghieri e scuole di cucina – sottolinea Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist – per garantire alle nuove generazioni gli strumenti per poter scegliere cosa mangiare e cosa trasformare in piatti unici dal sapore genuino".

Programma del 29 maggio:

Ore 9.30 introduzione a cura del giornalista Giuseppe Iannicelli di Canale 21 con premiazione di 4 agricoltori di Corbara, famiglie storiche del territorio, a cura dell'azienda I Sapori di Corbara. A premiare sarà Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara.

Ore 10.30 Cooking Show coordinati dal giornalista Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola. Ogni chef sarà abbinato ad un giornalista di gastronomia ed un esperto del mondo della ricerca. Con 30 minuti a disposizione per preparare un solo piatto che esalti le caratteristiche organolettiche del corbarino. Il giornalista ne esalterà aspetto e abbinamenti culinari, l'esperto del mondo della ricerca le caratteristiche organolettiche e salutari degli ingredienti scelti per la ricetta. Questi i team protagonisti:

1. Chef Paolo Barrale del ristorante stellato Marenna' e Presidente dell'Associazione Chic, affiancato dal giornalista Giuseppe Giorgio di Il Roma;
2. Chef Vincenzo Del Sorbo del ristorante Pompeo Magno di Pompei, affiancato dalla giornalista Antonella Petitti della rivista Cucina a Sud;
3. Chef Domenico Iavarone del ristorante Jose' Restaurant di Torre del Greco, affiancato dalla giornalista Santa di Salvo di Il Mattino;
4. Chef Giulio Coppola del ristorante La Galleria di Gragnano, affiancato dal giornalista Michele Armano della Guida ai ristoranti del Gambero Rosso;
5. Chef Erminia Cuomo e Pietro Cuomo del ristorante Il Bacco di Furore, affiancato dal giornalista Mario Amodio editorialista di Amalfi Notizie.

Seguirà degustazione dei Piani del Gusto al Palazzo di Vetro con il secondo piano dedicato ai prodotti salati delle aziende del Comune di Corbara (Panificio Nasta, Caseificio Monti Lattari, salumificio Ruocco) e il terzo piano dedicato ai dolci di Anna Chiavazzo, Sal De Riso, Gaetano Nasta e Alfonso Pepe.

Nel primo pomeriggio i giornalisti potranno visitare la cantina "Borgo Giulia" di Corbara.

Alle ore 18 gli spazi antistanti il Palazzo di Vetro saranno animati dai pizzaioli delle associazioni "Pizza Napoletana Gourmet", "Corporazione Pizzaioli di Tramonti" e "NonsoloGlutine" Onlus per celebrare la "Pizza Corbari". La kermesse sarà aperta al pubblico e per l'occasione i ristoratori di Corbara faranno degustare le Specialità del Proprio territorio, dalla pasta fresca alle tipicità agroalimentari e casearie.

“Il Corbarino, dall’Orto al Cielo” evento a Corbara

Appuntamento martedì 29 maggio 2018 per la V edizione del Mediterranean Cooking Congress

21 Maggio 2018



Mondo scientifico, istituti alberghieri, coltivatori, produttori, associazioni, chef e pizzaioli celebrano il **pomodoro corbarino martedì 29 maggio 2018** presso il **Palazzo di Vetro** del Comune di **Corbara**, in provincia di Salerno, in occasione della **V edizione del "Mediterranean Cooking Congress"**, organizzato dalla **società By Tourist** in partnership con l'**associazione Corbara Excellent**.

Un meeting pubblico, in cui operatori ed esperti di settore si confronteranno per approfondire la conoscenza di questa eccezionale materia prima il **"Pomodoro Corbarino"** e la possibilità di gustarlo la mattina, tra I Piani del Gusto, dove si potrà accedere solo previo accreditamento, e il pomeriggio con "Pizza Corbari", la festa aperta a tutti che si svolgerà nelle aree antistanti il Palazzo di Vetro, in via Tenente Lignola.

"Corbara è il cuore di uno straordinario microclima - illustra **Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara** - ponte tra l'antica fertilità dell'agro sarnese nocerino e gli scenari ed il sole della costiera amalfitana. In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i "rubini di Corbara" i corbarini. Con grande orgoglio lottiamo ogni giorno affinché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un'intera comunità si sente legata"

Ecco il programma dettagliato

Ore 9.30. Introduzione a cura del giornalista **Giuseppe Iannicelli** di Canale 21 con premiazione di 4 agricoltori di Corbara, famiglie storiche del territorio, a cura dell'azienda I Sapori di Corbara. A premiare intervengono Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara, e Carlo D'Amato, Presidente dell'Associazione Corbara Excellent e manager della società I Sapori di Corbara.

Ore 10.30. Cooking Show coordinati dal giornalista **Vincenzo D'Antonio** della rivista Italia a Tavola. Ogni chef sarà abbinato ad un giornalista di gastronomia ed un esperto del mondo della ricerca.

“Il Corbarino, dall’Orto al Cielo” evento a Corbara | ècampania

1. **Chef Paolo Barrale** del ristorante stellato Maremma' e Presidente dell'Associazione Chic, affiancato dal giornalista Giuseppe Giorgio di Il Roma;
2. **Chef Vincenzo Del Sorbo** del ristorante Pompeo Magno di Pompei, affiancato dalla giornalista Antonella Petitti della rivista Cucina a Sud;
3. **Chef Domenico Iavarone** del ristorante Jose' Restaurant di Torre del Greco, affiancato dalla giornalista Santa di Salvo di Il Mattino;
4. **Chef Giulio Coppola** del ristorante La Galleria di Gragnano, affiancato dal giornalista Michele Armano della Guida ai ristoranti del Gambero Rosso;
5. **Chef Erminia Cuomo e Pietro Cuomo** del ristorante Il Bacco

di Furore, affiancato dal giornalista Mario Amodio editorialista di Amalfi Notizie.

Dal mondo scientifico interverranno:

Luigi Leo, oncologo dell'Ospedale dei Colli Monaldi

Teodoro Cardì, Direttore del Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)

Rocco De Prisco, ricercatore del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR)

Michele Scognamiglio, professore dell'Università della Campania "Luigi Vanvitelli"

Seguirà **degustazione dei Piani del Gusto al Palazzo di Vetro**. Il secondo piano sarà dedicato ai prodotti salati delle aziende del Comune di Corbara (Panificio Nasta, Caseificio Monti Lattari, salumificio Ruocco) e il terzo piano ai dolci di Anna Chiavazzo, Sal De Riso, Gaetano Nasta e Alfonso Pepe.

Nel primo pomeriggio i giornalisti potranno visitare la cantina "Borgo Giulia" di Corbara.

Ore 18.00. Gli spazi antistanti il Palazzo di Vetro saranno animati dai pizzaioli delle associazioni "Pizza Napoletana Gourmet", "Corporazione Pizzaioli di Tramonti" e "NonsoloGlutine Onlus" per celebrare la "Pizza Corbari". La kermesse sarà aperta al pubblico e per l'occasione i ristoratori di Corbara faranno degustare gratuitamente le Specialità del Proprio territorio, dalla pasta fresca alle tipicità agroalimentari e casearie.

21 maggio



NAPOLI - Un corso di laurea per diventare protagonisti dell'enogastronomia, uno dei principali motori di sviluppo economico del Sud Italia. E' questo l'obiettivo dell'Università Federico II di Napoli che per l'anno accademico 2018/19 attiva il corso di laurea triennale in Scienze Gastronomiche Mediterranee. Il percorso di studi sarà attivato al Dipartimento di Agraria nel campus di Portici, alle falde del Vesuvio, e si propone di formare giovani esperti di tutta la filiera enogastronomica, dalla produzione al marketing, dalla storia e tradizione del cibo ai suoi aspetti salutistici, passando per un semestre di Laboratorio di Gastronomia tenuto da grandi chef. Un corso che punta sul boom dell'export dell'agrifood del sud Italia e a formare professionisti nel turismo enogastronomico, arrivato quest'anno al 30% del totale in Italia. "La Federico II - spiega Matteo Lorito, Direttore del Dipartimento di Agraria della Federico II - raccoglie una sfida importante, ampliando la sua offerta formativa ad un settore, quello dell'enogastronomia, in grande espansione e molto attrattivo. L'iniziativa ha la robustezza e l'affidabilità di un corso di laurea triennale svolto con metodi e in ambienti didattici all'avanguardia, ma costruito su basi scientifiche solide. La ricchezza e la grande biodiversità dell'enogastronomia campana e di tutto il Mediterraneo richiedono, per poter essere adeguatamente valorizzati, un investimento importante in risorse umane e strutture didattiche, al quale la più grande Università del Meridione non ha voluto sottrarsi". Il corso partirà a settembre di quest'anno con i primi 40-50 iscritti e la collaborazione di grandi chef ed imprenditori dell'agroindustria regionale,.

E di valorizzazione dei prodotti tipici si parlerà anche a Corbara, centro in provincia di Salerno famoso per la sua qualità di pomodori, nella V edizione del Mediterranean Cooking Congress. "Il Corbarino, dall'Orto al Cielo" è il titolo scelto per quest'anno, su cui discuteranno, il 29 maggio, esponenti del mondo scientifico, istituti alberghieri, coltivatori, produttori, associazioni, chef e pizzaioli, riuniti per celebrare il pomodoro corbarino.

Mediterranean Cooking Congress, protagonista il pomodoro corbarino

21 maggio 2018



29 maggio 2018
a Corbara
tra agricoltori, produttori,
chef e pizzaioli



Per info e accrediti
info@cookingcongress.com
www.cookingcongress.com

Mondo scientifico, istituti alberghieri, coltivatori, produttori, associazioni, chef e pizzaioli celebrano il pomodoro corbarino, il 29 maggio a Corbara, al Palazzo di Vetro del Comune di Corbara (SA) per la V edizione del Mediterranean Cooking Congress, organizzato dalla società By Tourist in partnership con l'associazione Corbara Excellent e il Comune di Corbara. Un meeting pubblico, in cui operatori ed esperti di settore si confronteranno per approfondire la conoscenza di questa eccezionale materia prima il "Pomodoro Corbarino" e degustarlo il mattino, tra I Piani del Gusto, dove si potrà accedere solo previo accreditamento e il pomeriggio con la festa aperta a tutti "Pizza Corbari", che si svolgerà nelle aree antistanti il Palazzo di Vetro, in via Tenente Lignola.

"Corbara è il cuore di uno straordinario microclima – illustra Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara – ponte tra l'antica fertilità dell'agro sarnese nocerino e gli scenari ed il sole della costiera amalfitana. In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i "rubini di Corbara" i corbarini. Con grande orgoglio lottiamo ogni giorno affinché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un'intera comunità si sente legata".

Metropolis

22 maggio 2018

“Il Corbarino, dall’Orto al Cielo”, la quinta edizione Mediterranean Cooking Congress celebra l’oro rosso di Corbara



Corbara – Appuntamento il 29 maggio a Corbara in provincia di Salerno, la V edizione del Mediterranean Cooking Congress. La manifestazione che ormai da cinque anni viaggia tra le coste del Mediterraneo alternando un’annualità sulle coste italiane ad un’annualità su altri porti del Mediterraneo (2015 in Croazia e 2017 in Spagna), punta alla promozione dei sapori del Mediterraneo, a livello internazionale, attraverso momenti congressuali, workshop, Cooking show, laboratori, b2b e press tour accendendo i riflettori sulle materie prime che caratterizzano l’alimentazione delle Nazioni del Mediterraneo, partendo dalla terra, analizzando la manipolazione e trasformazione di queste materie prime, vendita, distribuzione e metodi di consumo sul mercato internazionale. “Il Mediterranean Cooking Congress è un luogo di incontro – spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist ed ideatrice dell’evento – ogni appuntamento ha l’obiettivo di approfondire la conoscenza delle materie prime che fanno parte della nostra alimentazione quotidiana, partendo dalle tecniche di coltivazione, analizzandone la trasformazione ed intercettare le metodologie di distribuzione e consumo per incentivare la vendita di prodotti genuini ed aiutare i consumatori ad acquisire gli strumenti giusti per individuare, nel bombardamento mediatico e pubblicitario che invade le nostre vite, quali prodotti sono realmente genuini e come identificarli e rintracciarli sul mercato globale dell’attuale epoca.

Ringrazio i partner che da sempre ci seguono come Pasta Artigianale Leonessa e Gma Specialità. E ringrazio il team organizzatore del Med Cooking Congress rappresentato dai giornalisti Michele Armano, Vincenzo D'Antonio e Santa di Salvo e l'esperta di agroalimentare Filomena Petrella in rappresentanza della rivista internazionale "Gusto Mediterraneo". Dopo i Focus dunque degli ultimi mesi, organizzati in Italia, su olio e grano, si continua il viaggio con l'appuntamento congressuale al Comune di Corbara, in provincia di Salerno, con la convention "Il Corbarino, dall'Orto al Cielo", in programma il 29 maggio al palazzo di Vetro, che si avvarrà per l'organizzazione dell'ente No Profit Corbara Excellent in partnership con varie associazioni e società del territorio e il Patrocinio del Comune di Corbara. "La manifestazione avrà inizio alle ore 9.30 con l'incontro con gli agricoltori – spiega Carlo D'Amato presidente dell'Associazione Corbara Excellent e manager della società I Sapori di Corbara – illustrando le tecniche di produzione del corbarino. Si continuerà con la premiazione degli agricoltori e 5 cooking show in cui 5 cuochi italiani presenteranno altrettanti piatti per esaltare le caratteristiche organolettiche del corbarino, raccontate con le interviste agli chef da parte di giornalisti rinomati del settore gastronomico e supportate scientificamente da ricercatori universitari esperti del settore agroalimentare". Seguirà degustazione di corbarino con Pastai, Panettieri e Pasticcieri del territorio Campano. Nel pomeriggio, la piazza antistante il palazzo di Vetro del Comune di Corbara ospiterà la festa "Pizza Corbari" con vari pizzaioli, tra cui gli iscritti alle associazioni "Pizza Napoletana Gourmet" e la "Corporazione Pizzaioli di Tramonti" a far assaggiare gratuitamente la Pizza Gourmet Corbari e i ristoratori di Corbara in prima linea per far degustare le proprie specialità, quale porta aperta al pubblico di esperti ed operatori del settore, ai Sapori di questo meraviglioso territorio, al confine tra l'agro nocerino sarnese e la costiera amalfitana. Per l'occasione interverrà anche l'associazione NonsoloGlutine Onlus. "Corbara è il cuore di uno straordinario micro-clima, – illustra Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara – ponte tra l'antica fertilità dell'agro sarnese nocerino e gli scenari ed il sole della costiera amalfitana. In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i "rubini di corbara" i corbarini. Con grande orgoglio lottiamo ogni giorno perché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un'intera comunità si sente legata." Per l'occasione sono stati coinvolti artigiani, aziende ed associazioni del territorio, istituti alberghieri, scuole di cucina, media di settore, associazioni di chef, sommelier, istituti di ricerca e formazione, barman e quanti impegnati in modo diretto ed indiretto ogni giorno, in modo sano, per informare e contribuire al consumo di sapori genuini. "Ogni anno il nostro maggior impegno è far partecipare gli studenti degli istituti alberghieri e scuole di cucina – sottolinea Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist – per garantire alle nuove generazioni gli strumenti per poter scegliere cosa mangiare e cosa trasformare in piatti unici dal sapore genuino".

Mediterranean Cooking Congress, la V edizione il 29 maggio a Corbara (SA)

maggio 22, 2018



mediterranean
cooking congress

IL CORBARINO,
DALL'ORTO AL CIELO

29 maggio

CORBARA
PALAZZO DI VETRO

DOLCI ASSAGGI
BONTÀ SALATE
COOKING CONGRESS
I PIANI DEL GUSTO

www.cookingcongress.com

Comune di Corbara BY TOURIST Corbara Excellent

Colore rosso vivo, forma a pera o a lampadina e un sapore inconfondibile: è il **pomodorino di Corbara**, comune in provincia di Salerno, un prodotto di grande qualità, prodotto in collina e lambito dai venti della profumata Costa d'Amalfi, che recano salsedine e conferiscono un po' di sapidità.

Questo pomodoro straordinario deve le sue proprietà organolettiche ai terreni, composti di lapilli del Vesuvio e materiale piroclastico, che drenano l'acqua e la conservano nel sottosuolo. A parità di pianta, però, non corrisponde parità di caratteristiche, in quanto è sempre il terreno ed il microclima a fare la differenza: c'è una distinzione netta tra il corbarino coltivato a Corbara e negli altri terreni dei Monti Lattari ed, invece, quello proveniente da tutti gli altri appezzamenti di terra. Cambiano qualità e quantità del pomodoro, ma, soprattutto, il sapore, caratteristiche che rendono il corbarino veramente unico.

In via praticamente di estinzione, il coraggio e l'iniziativa di alcuni imprenditori insieme ad un ristretto numero di contadini di Corbara, ha restituito questo pomodoro davvero speciale alle tradizioni ed all'identità locale che sarà celebrato il prossimo **29 maggio a Corbara**, al Palazzo di Vetro del Comune di Corbara (SA), in occasione della **V edizione del Mediterranean Cooking Congress**, organizzato dalla società By Tourist in partnership con l'**associazione Corbara Excellent** ed il **Comune di Corbara**. Un meeting pubblico, in cui operatori ed esperti di settore si confronteranno per approfondire la conoscenza di questa fantastica eccellenza, "Il Pomodoro Corbarino".

Già dal mattino, tra I Piani del Gusto, cui si potrà accedere solo previo accreditamento, sarà possibile degustarlo, mentre nel pomeriggio, l'evento si trasformerà in una festa aperta a tutti "Pizza Corbari", che si svolgerà nelle aree antistanti il Palazzo di Vetro, in via Tenente Lignola.

“Corbara è il cuore di uno straordinario microclima – illustra Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara – ponte tra l’antica fertilità dell’agro sarnese nocerino e gli scenari ed il sole della costiera amalfitana. In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i “rubini di Corbara” i corbarini. Con grande orgoglio lottiamo ogni giorno affinché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un’intera comunità si sente legata” .

PROGRAMMA

Ore 9.30

Introduzione a cura del giornalista Giuseppe Iannicelli di Canale 21 con premiazione di 4 agricoltori di Corbara, famiglie storiche del territorio, a cura dell’azienda I Sapori di Corbara. A premiare intervverranno Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara, e Carlo D’Amato, Presidente dell’Associazione Corbara Excellent e manager della società I Sapori di Corbara.

Ore 10.30

Cooking Show coordinati dal giornalista Vincenzo D’Antonio della rivista Italia a Tavola. Ogni chef sarà abbinato ad un giornalista di gastronomia ed un esperto del mondo della ricerca.

1. Chef Paolo Barrale del ristorante stellato Marennà e Presidente dell’Associazione Chic, affiancato dal giornalista Giuseppe Giorgio di Il Roma;
2. Chef Vincenzo Del Sorbo del ristorante Pompeo Magno di Pompei, affiancato dalla giornalista Antonella Petitti della rivista Cucina a Sud;
3. Chef Domenico Iavarone del ristorante José Restaurant di Torre del Greco, affiancato dalla giornalista Santa di Salvo di Il Mattino;
4. Chef Giulio Coppola del ristorante La Galleria di Gragnano, affiancato dal giornalista Michele Armano della Guida ai ristoranti del Gambero Rosso;
5. Chef Erminia Cuomo e Pietro Cuomo del ristorante Il Bacco di Furore, affiancato dal giornalista Mario Amodio editorialista di Amalfi Notizie.

Dal mondo scientifico intervverranno:

Luigi Leo, oncologo dell’Ospedale dei Colli Monaldi

Teodoro Cardi, Direttore del Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria (CREA)

Rocco De Prisco, ricercatore del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR)

Michele Scognamiglio, professore dell’Università della Campania “Luigi Vanvitelli”

Seguirà degustazione dei Piani del Gusto al Palazzo di Vetro con il secondo piano dedicato ai prodotti salati delle aziende del Comune di Corbara (Panificio Nasta, Caseificio Monti Lattari, salumificio Ruocco) e il terzo piano dedicato ai dolci di Anna Chiavazzo, Sal De Riso, Gaetano Nasta e Alfonso Pepe.

Nel primo pomeriggio i giornalisti potranno visitare la cantina “Borgo Giulia” di Corbara.

Ore 18.00

Gli spazi antistanti il Palazzo di Vetro saranno animati dai pizzaioli delle associazioni "Pizza Napoletana Gourmet", "Corporazione Pizzaioli di Tramonti" e "NonsoloGlutine Onlus" per celebrare la "Pizza Corbari". La kermesse sarà aperta al pubblico e per l'occasione i ristoratori di Corbara faranno degustare gratuitamente le Specialità del Proprio territorio, dalla pasta fresca alle tipicità agroalimentari e casearie.

Organizzazione a cura della società By Tourist

Aziende Partner dell'evento:

I Sapori di Corbara, Pasta Artigianale Leonessa, GMA Import Expert Specialità

Location: Corbara (SA), Palazzo di Vetro. Via Tenente Lignola

Per accrediti:

info@cookingcongress.com

www.cookingcongress.com

www.mediterraneanexperiences.com

Corbara: V Edizione Mediterranean Cooking Congress

24 maggio 2018

mediterranean
cookingcongress

IL CORBARINO,
DALL'ORTO AL CIELO

29 maggio

CORBARA
PALAZZO DI VETRO

DOLCI ASSAGGI
BONTÀ SALATE
COOKING CONGRESS
I PIANI DEL GUSTO

www.cookingcongress.com

A Corbara il 29 maggio per "Il Corbarino, dall'Orto al Cielo" con l'associazione Corbara Excellent ed il Comune di Corbara

Mondo scientifico, istituti alberghieri, coltivatori, produttori, associazioni, chef e pizzaioli celebrano il pomodoro corbarino, il 29 maggio a Corbara, al Palazzo di Vetro del Comune di Corbara (SA) per la V edizione del **Mediterranean Cooking Congress**, organizzato dalla società By Tourist in partnership con l'associazione Corbara Excellent e il Comune di Corbara.

Un meeting pubblico, in cui operatori ed esperti di settore si confronteranno per approfondire la conoscenza di questa eccezionale materia prima "Il Pomodoro Corbarino" e degustarlo il mattino, tra I Piani del Gusto, dove si potrà accedere solo previo accreditamento, e il pomeriggio con la festa aperta a tutti "Pizza Corbari", che si svolgerà nelle aree antistanti il Palazzo di Vetro, in via Tenente Lignola.

*"Corbara è il cuore di uno straordinario microclima – illustra **Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara** – ponte tra l'antica fertilità dell'agro sarnese nocerino e gli scenari ed il sole della costiera amalfitana. In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i "rubini di Corbara" i corbarini. Con grande orgoglio lottiamo ogni giorno affinché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un'intera comunità si sente legata"*



PROGRAMMA

Ore 9.30

Introduzione a cura del giornalista Giuseppe Iannicelli di Canale 21 con premiazione di 4 agricoltori di Corbara, famiglie storiche del territorio, a cura dell'azienda I Sapori di Corbara. A premiare intervverranno Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara, e Carlo D'Amato, Presidente dell'Associazione Corbara Excellent e manager della società I Sapori di Corbara.

Ore 10.30

Cooking Show coordinati dal giornalista Vincenzo D'Antonio della rivista Italia a Tavola. Ogni chef sarà abbinato ad un giornalista di gastronomia ed un esperto del mondo della ricerca.

1. Chef Paolo Barrale del ristorante stellato Maremma' e Presidente dell'Associazione Chic, affiancato dal giornalista Giuseppe Giorgio di Il Roma;
2. Chef Vincenzo Del Sorbo del ristorante Pompeo Magno di Pompei, affiancato dalla giornalista Antonella Petitti della rivista Cucina a Sud;
3. Chef Domenico Iavarone del ristorante Jose' Restaurant di Torre del Greco, affiancato dalla giornalista Santa di Salvo di Il Mattino;
4. Chef Giulio Coppola del ristorante La Galleria di Gragnano, affiancato dal giornalista Michele Armano della Guida ai ristoranti del Gambero Rosso;
5. Chef Erminia Cuomo e Pietro Cuomo del ristorante Il Bacco di Furore, affiancato dal giornalista Mario Amodio editorialista di Amalfi Notizie.

Dal mondo scientifico intervverranno:

Luigi Leo, oncologo dell'Ospedale dei Colli Monaldi

Teodoro Cardi, Direttore del Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)

Rocco De Prisco, ricercatore del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR)

Michele Scognamiglio, professore dell'Università della Campania "Luigi Vanvitelli"

Seguirà degustazione dei Piani del Gusto al Palazzo di Vetro con il secondo piano dedicato ai prodotti salati delle aziende del Comune di Corbara (Panificio Nasta, Caseificio Monti Lattari, salumificio Ruocco) e il terzo piano dedicato ai dolci di Anna Chiavazzo, Sal De Riso, Gaetano Nasta e Alfonso Pepe.

Nel primo pomeriggio

i giornalisti potranno visitare la cantina "Borgo Giulia" di Corbara.

Ore 18.00

gli spazi antistanti il Palazzo di Vetro saranno animati dai pizzaioli delle associazioni "Pizza Napoletana Gourmet", "Corporazione Pizzaioli di Tramonti" e "NonsoloGlutine Onlus" per celebrare la "Pizza Corbari". La kermesse sarà aperta al pubblico e per l'occasione i ristoratori di Corbara faranno degustare gratuitamente le Specialità del Proprio territorio, dalla pasta fresca alle tipicità agroalimentari e casearie.



di Vetro. Via Tenente Lignola

Organizzazione a cura della società *By Tourist*

Aziende Partner dell'evento:

I Sapori di Corbara, Pasta Artigianale Leonessa, GMA Import Expert Specialità

Location: *Corbara (SA), Palazzo*

V EDIZIONE MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS A CORBARA IL 29 MAGGIO PER "IL CORBARINO, DALL'ORTO AL CIELO" CON L'ASSOCIAZIONE CORBARA EXCELLENT ED IL COMUNE DI CORBARA

MAGGIO 25, 2018



Mondo scientifico, istituti alberghieri, coltivatori, produttori, associazioni, chef e pizzaioli celebrano il pomodoro corbarino, il 29 maggio a Corbara, al Palazzo di Vetro del Comune di Corbara (Salerno) per

la quinta edizione del Mediterranean Cooking Congress, organizzato dalla società By Tourist in partnership con l'associazione Corbara Excellent e il Comune di Corbara. Un meeting pubblico dal titolo "Il Corbarino, dall'orto al cielo", in cui operatori ed esperti di settore si confronteranno per approfondire la conoscenza di questa eccezionale materia prima, il Pomodoro Corbarino, e degustarlo il mattino, tra I Piani del Gusto, dove si potrà accedere solo previo accreditamento, e il pomeriggio con la festa aperta a tutti "Pizza Corbari", che si svolgerà nelle aree antistanti il Palazzo di Vetro, in via Tenente Lignola.

“Corbara è il cuore di uno straordinario microclima – illustra Pietro Pentangelo, sindaco di Corbara – ponte tra l’antica fertilità dell’agro sarnese nocerino e gli scenari ed il sole della costiera amalfitana. In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i “rubini di Corbara” i corbarini. Con grande orgoglio lottiamo ogni giorno affinché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un’intera comunità si sente legata”.

Info per accrediti:

info@cookingcongress.com



25 maggio 2018

La pizza a metro compie 50 anni Festa a Vico Equense con 50 chef stellati

I grandi chef d'Italia incontrano la storia della pizza. Festa a Vico celebra i 50 anni di Pizza a Metro - L'Università della Pizza, autentica istituzione del territorio capace di rappresentare a livello mondiale una delle maggiori svolte nel mondo della pizza: l'introduzione di un nuovo modo di preparare l'impasto e di servire il prodotto finale. Una rivoluzione che, per ironia della sorte, coincide proprio con il '68. A spegnere le candeline, insieme alla famiglia Dell'Amura, ossia agli eredi di Gigino, saranno 50 chef stellati guidati da Gennarino Esposito, due stelle Michelin della Torre del Saracino di Seiano, per l'evento "I Professori all'Univesità" che si svolgerà domenica 3 giugno, proprio nello storico locale di Pizza a Metro, in corso Giovanni

Nicotera a Vico Equense. La serata si inquadra nell'ambito della sedicesima edizione di Festa a Vico e l'incasso sarà devoluto in beneficenza a favore delle onlus selezionate per questa edizione dagli organizzatori.

Ha già garantito la partecipazione, insieme a Gennarino Esposito, Antonino Cannavacciuolo. Con loro: Alberto Annarumma, Silvia Baracchi, Paolo Barrale, Salvatore Bianco, Marco Bottega, Cristina Bowerman, Graziano Caccioppoli, Stefano Ciotti, Lorenzo Cogo, Lorenzo Cuomo, Gianluca D'Agostino, Umberto De Martino, Rocco De Santis, Giovanni De Vivo, Patrizia Di Benedetto, Danilo Di Vuolo, Paolo Gramaglia, Nicola Gronchi, Vincenzo Guarino, Giuseppe Guida, Domenico Iavarone, Franco Madama, Raffaele Lenzi, Rosanna Marziale, Ivan Milani, Antonino Montefusco, Luigi Nastri, Fabio Pesticcio, Domenico Pichini, Errico Recanati, Gennaro Russo, Luigi Salomone, Domingo Schingaro, Giuseppe Stanzione, Domenico Stile, Fabrizio Tesse, Pasquale Torrente, Cristian Torsiello, Cristoforo Trapani, Daniele Usai, Claudio Vicina, Ilario Vinciguerra, Marianna Vitale.

Gli chef, divisi in cinque squadre, prepareranno piatti stellati per circa 400 persone che avranno preventivamente acquistato il ticket da 150 euro che darà diritto anche all'ingresso ad una seconda serata che si svolgerà in estate e che si inquadra sempre nei festeggiamenti per il 50esimo del locale. Una operazione resa possibile dal maestro pizzaiolo Raimondo Cinque, coordinatore di una brigata di 12 persone e dagli imprenditori che hanno voluto suggellare questa importante data, come Francesco Franzese: «E' la festa di un territorio. Pizza a Metro non è un locale qualsiasi. E' la storia della città di Vico ed è la storia della pizza. Non potevamo mancare a un evento che ricorda innanzitutto la genialità imprenditoriale di Gigino che non solo inventò la pizza a metro ma addirittura riuscì a brevettarla il 4 settembre del '59. Un prodotto capace di mantenere inalterata, in mezzo secolo di storia, la sua originalità e capacità distintiva. Siamo felici che Pizza a Metro abbia scelto la nostra azienda che da sempre promuove il valore socio culturale e, dunque, identitario del cibo, tutelando il lavoro contadino grazie ad accordi diretti e relazioni autentiche con la parte agricola».

Intanto il mondo scientifico, istituti alberghieri, coltivatori, produttori, associazioni, chef e pizzaioli celebrano il pomodoro corbarino, il 29 maggio a Corbara, al Palazzo di Vetro del Comune di Corbara (Salerno) per la quinta edizione del Mediterranean Cooking Congress, organizzato in partnership con l'associazione Corbara Excellent e il Comune di Corbara. Un meeting pubblico dal titolo «Il Corbarino, dall'orto al cielo», in cui operatori ed esperti di settore si confronteranno per approfondire la conoscenza di questa eccezionale materia prima, il pomodoro Corbarino, e degustarlo il mattino, tra I Piani del Gusto, dove si potrà accedere solo previo accredito, e il pomeriggio con la festa aperta a tutti "Pizza Corbari", che si svolgerà nelle aree antistanti il Palazzo di Vetro, in via Tenente Lignola.

Mediterranean Cooking Congress, pomodoro corbarino torna superstar



Festa del corbarino e della Pizza in programma il 29 maggio alle ore 18 al Comune di Corbara, negli spazi antistanti il Palazzo di Vetro. Una festa all'insegna dei prodotti genuini del territorio, organizzata in occasione della V edizione del Mediterranean Cooking Congress, in sinergia con l'Associazione Corbara Excellent, il Comune di Corbara, la società I Saporì di Corbara, le Associazione Pizza Napoletana Gourmet e Non Solo Glutine, la Corporazione Pizzaioli di Tramonti e la società GMA Specialità.

Assaggi completamente gratuiti per promuovere prodotti di qualità e sapori genuini. Per l'occasione intervengono con special guest due esperte di prodotti senza glutine: Cristina Basso che farà degustare la sua montanara con corbarino, e Sara Palmieri che preparerà per l'occasione vari assaggi e ricette di pizza fritta senza glutine con ingrediente principale sempre il corbarino.

Seguiranno gli assaggi di Margherita Corbari proposta da vari pizzaioli tra cui Ernesto Varricchio di L'Oasi dell'Antica Quercia, Luca Doro di Pizzeria Doro & Dop, Roberto Raccioppoli della Pizzeria Gourmet Abbey Road, ed ancora Capperi che Pizza di Salerno, D&D di Battipaglia, Pizzeria Gourmet di Salerno centro ed una delegazione di pizzaioli di Tramonti. "Sarà la festa della pizza e del corbarino - commenta Carlo D'Amato, Presidente dell'Associazione Corbara Excellent - per l'occasione i ristoranti di Corbara faranno assaggiare piatti della tradizione del nostro territorio con Pasta Artigianale Leonessa. Sarà una celebrazione dei prodotti genuini del territorio, aperta a tutti gratuitamente. Per l'occasione si potranno degustare birre italiane e vino di Corbara".

Pomodoro Corbarino 'gemma' del Mediterranean Cooking Congress

Sei chef e mondo scientifico si confrontano su valore genuinità

28 maggio 2018



A Corbara, nel salernitano, domani mondo scientifico, istituti alberghieri, coltivatori, produttori, associazioni, chef e pizzaioli celebrano il pomodoro corbarino, il "rubino" del territorio, durante la quinta edizione del Mediterranean Cooking Congress.

La manifestazione che da cinque anni viaggia tra le coste del Mediterraneo, alternando un'annualità sulle coste italiane ad un'annualità su altri porti del Mediterraneo (2015 in Croazia e 2017 in Spagna), punta alla promozione dei sapori del Mediterraneo, a livello internazionale, accendendo i riflettori sui prodotti genuini che caratterizzano l'alimentazione delle nazioni del Mare Nostrum, partendo dalla terra, analizzando la manipolazione e trasformazione di queste materie prime, vendita, distribuzione e metodi di consumo sul mercato internazionale.

Degustazioni guidate, show cooking e forum agrotecnici permetteranno ai partecipanti a questo congresso pubblico organizzato dalla società By Tourist in partnership con l'associazione Corbara Excellent e il Comune di Corbara, di approfondire la conoscenza di questa eccezionale materia prima: Il Pomodoro Corbarino.

Il rosso di Corbara al Mediterranean Cooking Congress

28-05-2018

Il 29 maggio il tipico pomodorino sarà protagonista della kermesse, con cooking show a cura di Paolo Barrale, Domenico Iavarone, Giulio Coppola e tanti altri



**IL CORBARINO,
DALL'ORTO AL CIELO**

29 maggio



www.cookingcongress.com



In occasione della V edizione del [Mediterranean Cooking Congress](#), organizzato dalla società *By Tourist* in partnership con l'associazione [Corbara Excellent](#) e il Comune di Corbara, il 29 maggio, presso il Palazzo di Vetro di Corbara (Sa), sarà celebrato il pomodoro corbarino.

Si tratta di un pomodorino rosso intenso, dalla caratteristica forma allungata tendente al piriforme e dal tipico sapore agro-dolce, prodotto prevalentemente sulle colline di Corbara, nell'agro Nocerino-Sarnese, in provincia di Salerno oltre che in provincia di Napoli, nell'area Pompeiana-Stabiese. Questo pomodorino è particolarmente ricco di sostanze antiossidanti, che lo rendono veramente unico.



Si prospetta un momento d'incontro davvero interessante, dove operatori ed esperti di settore si confronteranno per approfondire la conoscenza di questa eccezionale materia prima. Durante la mattinata, verranno premiati ben 4 agricoltori di alcune storiche famiglie di Corbara, a cura dell'azienda *I Sapori di Corbara*. A seguire ci sarà anche un cooking show coordinato dal giornalista **Vincenzo D'Antonio** e un importante contributo scientifico, a cura di **Luigi Leo**, oncologo dell'Ospedale dei Colli Monaldi, **Teodoro Cardi**, direttore del *Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria* (CREA), **Rocco De Prisco**, ricercatore del *Consiglio Nazionale delle Ricerche* (CNR) e Michele Scognamiglio, professore dell'Università della Campania Luigi Vanvitell".



29 maggio 2018

a Corbara

tra agricoltori, produttori,
chef e pizzaioli



Per info e accrediti
info@cookingcongress.com
www.cookingcongress.com

I cooking show vedranno invece come protagonisti chef quali **Paolo Barrale** del **Marennà** di Sorbo Serpico (è anche presidente di **Chic**), **Vincenzo Del Sorbo** del ***Pompeo Magno*** di Pompei, **Domenico Iavarone** del **José Restaurant** di Torre del Greco, **Giulio Coppola** del **La Galleria** di Gragnano, **Erminia Cuomo** e **Pietro Cuomo** de ***Il Bacco*** di Furore. Le successive degustazioni saranno accompagnate coi dolci di **Anna Chiavazzo**, **Sal De Riso**, **Gaetano Nasta** e **Alfonso Pepe**.

Durante il pomeriggio la kermesse sarà aperta al pubblico, non mancheranno momenti in cui sarà possibile assaporare il gusto peculiare di questo prezioso prodotto, infatti per l'occasione i ristoratori di Corbara faranno degustare gratuitamente le specialità del proprio territorio, dalla pasta fresca alle tipicità agroalimentari e casearie.

Info: mediterraneanexperiences.com

Quinta Edizione Mediterranean Cooking Congress

Il 29 maggio a Corbara con "Il Corbarino, dall'Orto al Cielo" con l'associazione Corbara

Excellent



29 maggio 2018

a Corbara

tra agricoltori, produttori,
chef e pizzaioli



Per info e accrediti
info@cookingcongress.com
www.cookingcongress.com

CORBARA (SA) – È in programma il 29 maggio a Corbara, in provincia di Salerno, la V edizione del **Mediterranean Cooking Congress**, kermesse ideata dal team della By Tourist Srl e che per l'appuntamento di Corbara si avvarrà della macchina organizzativa dell'associazione "Corbara Excellent" presieduta dall'imprenditore Carlo D'Amato dell'azienda I Sapori di Corbara. La manifestazione che ormai da cinque anni viaggia tra le coste del Mediterraneo alternando un'annualità sulle coste italiane ad un'annualità su altri porti del Mediterraneo (2015 in Croazia e 2017 in Spagna), punta alla promozione dei **sapori del Mediterraneo**, a livello internazionale, attraverso momenti congressuali, workshop, Cooking show, laboratori, b2b e press tour accendendo i riflettori sulle materie prime che caratterizzano l'alimentazione delle Nazioni del Mediterraneo, partendo dalla terra, analizzando la manipolazione e trasformazione di queste materie prime, vendita, distribuzione e metodi di consumo sul mercato internazionale.

*“Il Mediterranean Cooking Congress è un luogo di incontro – spiega **Luisa Del Sorbo**, manager della By Tourist ed ideatrice dell’evento – ogni appuntamento ha l’obiettivo di approfondire la conoscenza di una materia prima che fa parte della nostra alimentazione quotidiana, partendo dalle tecniche di coltivazione, analizzandone la trasformazione ed intercettare le metodologie di distribuzione e consumo per incentivare la vendita di prodotti genuini ed aiutare i consumatori ad acquisire gli strumenti giusti per individuare, nel bombardamento mediatico e pubblicitario che invade le nostre vite, quali prodotti sono realmente genuini e come identificarli e rintracciarli sul mercato globale dell’attuale epoca”.*

E così dopo i Focus degli ultimi mesi, organizzati in Italia, su olio e grano, si continua il viaggio con l’appuntamento congressuale al Comune di Corbara, in provincia di Salerno, con la convention **“Il Corbarino, dall’Orto al Cielo”**, in programma il 29 maggio al palazzo di Vetro, che si avvarrà dell’organizzazione dell’associazione Corbara Excellent in partnership con varie associazioni e società del territorio e il Patrocinio del Comune di Corbara.

*“La manifestazione avrà inizio alle ore 9.30 con l’incontro con gli agricoltori – spiega **Carlo D’Amato** presidente dell’Associazione Corbara Excellent e manager della società I Sapori di Corbara – illustrando le tecniche di produzione del corbarino. Si continuerà con la premiazione degli agricoltori e 5 cooking show in cui 5 cuochi italiani emergenti presenteranno altrettanti piatti per esaltare le caratteristiche organolettiche del corbarino, raccontate con le interviste agli chef da parte di giornalisti rinomati del settore gastronomico e supportate scientificamente da 5 professori e ricercatori universitari esperti del settore agroalimentare”.*

Seguirà degustazione di corbarino con Pastai, Panettieri e Pasticcieri del territorio Campano. Nel pomeriggio, la piazza antistante il palazzo di Vetro del Comune di Corbara ospiterà la festa del Corbarino con pizzaioli italiani a far assaggiare la Pizza Gourmet Corbari e i ristoratori di Corbara in prima linea per far degustare le proprie specialità, quale porta aperta al pubblico di esperti ed operatori del settore, ai Sapori di questo meraviglioso territorio, al confine tra l’agro nocerino sarnese e la costiera amalfitana.

Con grande orgoglio lottiamo ogni giorno perché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un’intera comunità si sente legata”.

Per l’occasione sono stati coinvolti artigiani, aziende ed associazioni del territorio, istituti alberghieri, scuole di cucina, media di settore, associazioni di chef, associazione pizza napoletana Gourmet, associazione pizzaioli di Tramonti, sommelier, istituti di ricerca e formazione, barman e quanti impegnati in modo diretto ed indiretto ogni giorno, in modo sano, per informare e contribuire all’utilizzo di sapori genuini.

Programma del 29 maggio:

Ore 9.30 introduzione a cura del giornalista Giuseppe Iannicelli di Canale 21 con premiazione di 4 agricoltori di Corbara, famiglie storiche del territorio, a cura dell'azienda I Sapori di Corbara. A premiare sarà Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara.

Ore 10.30 Cooking Show coordinati dal giornalista Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola. Ogni chef sarà abbinato ad un giornalista di gastronomia ed un esperto del mondo della ricerca. Con 30 minuti a disposizione per preparare un solo piatto che esalti le caratteristiche organolettiche del corbarino. Il giornalista ne esalterà aspetto e abbinamenti culinari, l'esperto del mondo della ricerca le caratteristiche organolettiche e salutari degli ingredienti scelti per la ricetta.

Questi i team protagonisti:

1. Chef Paolo Barrale del ristorante stellato Maremma' e Presidente dell'Associazione Chic, affiancato dal giornalista Giuseppe Giorgio di Il Roma
2. Chef Vincenzo Del Sorbo del ristorante Pompeo Magno di Pompei, affiancato dalla giornalista Antonella Petitti di La Città;
3. Chef Domenico Iavarone del ristorante Jose' Restaurant di Torre del Greco, affiancato dalla giornalista Santa di Salvo di Il Mattino;
4. Chef Giulio Coppola del ristorante La Galleria di Gragnano, affiancato dal giornalista Michele Armano della Guida ai ristoranti del Gambero Rosso;
5. Chef Erminia Cuomo e Pietro Cuomo del ristorante Il Bacco di Furore, affiancato dal giornalista Mario Amodio di Amalfi Notizie.

Seguirà degustazione dei Piani del Gusto al Palazzo di Vetro con il secondo piano dedicato ai prodotti salati delle aziende del Comune di Corbara e il terzo piano dedicato ai dolci di Anna Chiavazzo, Sal De Riso, Gaetano Nasta e Alfonso Pepe.

Nel primo pomeriggio i giornalisti potranno visitare la cantina "Borgo Giulia" di Corbara.

Alle ore 18 gli spazi antistanti il Palazzo di Vetro saranno animati dai pizzaioli delle associazioni "Pizza Napoletana Gourmet" e "Pizzaioli di Tramonti" per celebrare la "Pizza Corbari". La kermesse sarà aperta al pubblico e per l'occasione i ristoratori di Corbara faranno degustare le Specialità del proprio territorio, dalla pasta fresca alle tipicità agroalimentari e casearie.

Per accrediti:

info@cookingcongress.com

www.cookingcongress.com

www.mediterraneanexperiences.com

V edizione del Mediterranean Cooking Congress. A Corbara il prossimo 29 maggio



È in programma il **29 maggio a Corbara, in provincia di Salerno, la V edizione del Mediterranean Cooking Congress**, kermesse ideata dal team della **By Tourist Srl** e che per l'appuntamento di Corbara si avvarrà della macchina organizzativa dell'associazione "Corbara Excellent" presieduta dall'imprenditore **Carlo D'Amato dell'azienda I Sapori di**

Corbara.

La manifestazione che ormai da cinque anni viaggia tra le coste del Mediterraneo alternando un'annualità sulle coste italiane ad un'annualità su altri porti del Mediterraneo (2015 in Croazia e 2017 in Spagna), punta alla promozione dei sapori del Mediterraneo, a livello internazionale, attraverso momenti congressuali, workshop, Cooking show, laboratori, b2b e press tour accendendo i riflettori sulle materie prime che caratterizzano l'alimentazione delle Nazioni del Mediterraneo, partendo dalla terra, analizzando la manipolazione e trasformazione di queste materie prime, vendita, distribuzione e metodi di consumo sul mercato internazionale.

*"Il Mediterranean Cooking Congress è un luogo di incontro – spiega **Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist ed ideatrice dell'evento** – ogni appuntamento ha l'obiettivo di approfondire la conoscenza delle materie prime che fanno parte della nostra alimentazione quotidiana, partendo dalle tecniche di coltivazione, analizzandone la trasformazione ed intercettare le metodologie di distribuzione e consumo per incentivare la vendita di prodotti genuini ed aiutare i consumatori ad acquisire gli strumenti giusti per individuare, nel bombardamento mediatico e pubblicitario che invade le nostre vite, quali prodotti sono realmente genuini e come identificarli e rintracciarli sul mercato globale dell'attuale epoca. Ringrazio i partner che da sempre ci seguono come Pasta Artigianale Leonessa e Gma Specialità. E ringrazio il team organizzatore del Med Cooking Congress rappresentato dai giornalisti Michele Armano, Vincenzo D'Antonio e Santa di Salvo e l'esperta di agroalimentare Filomena Petrella in rappresentanza della rivista internazionale Gusto Mediterraneo".*

Dopo i Focus dunque degli ultimi mesi, organizzati in Italia, su olio e grano, si continua il viaggio con l'appuntamento congressuale al Comune di Corbara, in provincia di Salerno, con la **convention "Il Corbarino, dall'Orto al Cielo"**, in programma il **29 maggio al palazzo di Vetro**, che si avvarrà per l'organizzazione dell'ente No Profit Corbara Excellent in partnership con varie associazioni e società del territorio e il Patrocinio del Comune di Corbara.

"La manifestazione avrà inizio alle ore 9.30 con l'incontro con gli agricoltori –

spiega **Carlo D'Amato presidente dell'Associazione Corbara Excellent e manager della società I Sapori di Corbara** – *illustrando le tecniche di produzione del corbarino. Si continuerà con la premiazione degli agricoltori e 5 cooking show in cui 5 cuochi italiani presenteranno altrettanti piatti per esaltare le caratteristiche organolettiche del corbarino, raccontate con le interviste agli chef da parte di giornalisti rinomati del settore gastronomico e supportate scientificamente da ricercatori universitari esperti del settore agroalimentare*”.

Seguirà degustazione di corbarino con Pastai, Panettieri e Pasticcieri del territorio Campano. Nel pomeriggio, la piazza antistante il palazzo di Vetro del Comune di Corbara ospiterà **la festa “Pizza Corbari”** con vari pizzaioli, tra cui gli iscritti alle associazioni “Pizza Napoletana Gourmet” e la “Corporazione Pizzaioli di Tramonti” a far assaggiare gratuitamente la Pizza Gourmet Corbari e i ristoratori di Corbara in prima linea per far degustare le proprie specialità, quale porta aperta al pubblico di esperti ed operatori del settore, ai Sapori di questo meraviglioso territorio, al confine tra l'agro nocerino sarnese e la costiera amalfitana. Per l'occasione intervorrà anche l'associazione NonsoloGlutine Onlus.

*“Corbara è il cuore di uno straordinario micro-clima, – illustra **Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara** – ponte tra l'antica fertilità dell'agro sarnese nocerino e gli scenari ed il sole della costiera amalfitana. In questo contesto gli agricoltori corbares, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i “rubini di corbara” i corbarini. Con grande orgoglio lottiamo ogni giorno perché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un'intera comunità si sente legata.”*

Per l'occasione sono stati coinvolti artigiani, aziende ed associazioni del territorio, istituti alberghieri, scuole di cucina, media di settore, associazioni di chef, sommelier, istituti di ricerca e formazione, barman e quanti impegnati in modo diretto ed indiretto ogni giorno, in modo sano, per informare e contribuire al consumo di sapori genuini.

“Ogni anno il nostro maggior impegno è far partecipare gli studenti degli istituti alberghieri e scuole di cucina – sottolinea Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist – per garantire alle nuove generazioni gli strumenti per poter scegliere cosa mangiare e cosa trasformare in piatti unici dal sapore genuino”.

Programma del 29 maggio:

Ore 9.30 introduzione a cura del giornalista **Giuseppe Iannicelli** di Canale 21 con premiazione di 4 agricoltori di Corbara, famiglie storiche del territorio, a cura dell'azienda I Sapori di Corbara. A premiare sarà Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara.

Ore 10.30 Cooking Show coordinati dal giornalista **Vincenzo D'Antonio** di Italia a Tavola. Ogni chef sarà abbinato ad un giornalista di gastronomia ed un esperto del mondo della ricerca. Con 30 minuti a disposizione per preparare un solo piatto che esalti le caratteristiche organolettiche del corbarino. Il giornalista ne esalterà aspetto e abbinamenti culinari, l'esperto del mondo della ricerca le caratteristiche organolettiche e salutari degli ingredienti scelti per la ricetta. Questi i team protagonisti:

1. **Chef Paolo Barrale** del ristorante stellato Marena' e Presidente dell'Associazione Chic, affiancato dal giornalista **Giuseppe Giorgio** di Il Roma;
2. **Chef Vincenzo Del Sorbo** del ristorante Pompeo Magno di Pompei, affiancato dalla giornalista **Antonella Petitti** della rivista Cucina a Sud;
3. **Chef Domenico Iavarone** del ristorante Jose' Restaurant di Torre del Greco, affiancato dalla giornalista **Santa di Salvo** di Il Mattino;
4. **Chef Giulio Coppola** del ristorante La Galleria di Gragnano, affiancato dal

giornalista **Michele Armano** della Guida ai ristoranti del Gambero Rosso;

5. **Chef Erminia Cuomo e Pietro Cuomo** del ristorante Il Bacco di Furore, affiancato dal giornalista **Mario Amodio** editorialista di Amalfi Notizie.

Seguirà degustazione dei Piani del Gusto al Palazzo di Vetro con il secondo piano dedicato ai prodotti salati delle aziende del Comune di Corbara (Panificio Nasta, Caseificio Monti Lattari, salumificio Ruocco) e il terzo piano dedicato ai dolci di Anna Chiavazzo, Sal De Riso, Gaetano Nasta e Alfonso Pepe.

Alle ore 18 gli spazi antistanti il Palazzo di Vetro saranno animati dai pizzaioli delle associazioni "Pizza Napoletana Gourmet", "Corporazione Pizzaioli di Tramonti" e "NonsoloGlutine" Onlus per celebrare la "Pizza Corbari".

La kermesse sarà aperta al pubblico e per l'occasione i ristoratori di Corbara faranno degustare le Specialità del proprio territorio, dalla pasta fresca alle tipicità agroalimentari e casearie.

Per accrediti:

info@cookingcongress.com

www.cookingcongress.com

www.mediterraneanexperiences.com

Med Cooking Congress

5^a Edizione

Martedì 29 Maggio 2018 - dalle ore 09:30

Palazzo Di Vetro - Corbara (SA)

CORBARA
PALAZZO DI VETRO

DOLCI ASSAGGI
BONTÀ SALATE
COOKING CONGRESS
I PIANI DEL GUSTO

mediterranean
cooking congress

IL CORBARINO,
DALL'ORTO AL CIELO

29 maggio

www.cookingcongress.com

BY TOURIST
CORBARA

V EDIZIONE

MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

A Corbara il 29 maggio per

“Il Corbarino, dall’Orto al Cielo”

con l’associazione Corbara Excellent ed il Comune di Corbara

Mondo scientifico, istituti alberghieri, coltivatori, produttori, associazioni, chef e pizzaioli celebrano il pomodoro corbarino, il 29 maggio a Corbara, al Palazzo di Vetro del Comune di Corbara (SA) per la V edizione del Mediterranean Cooking Congress, organizzato dalla società By Tourist in partnership con l'associazione Corbara Excellent e il Comune di Corbara. Un meeting pubblico, in cui operatori ed esperti di settore si confronteranno per approfondire la conoscenza di questa eccezionale materia prima "Il Pomodoro Corbarino" e degustarlo il mattino, tra I Piani del Gusto, dove si potrà accedere solo previo accreditamento, e il pomeriggio con la festa aperta a tutti "Pizza Corbari", che si svolgerà nelle aree antistanti il Palazzo di Vetro, in via Tenente Lignola.

"Corbara è il cuore di uno straordinario microclima - illustra Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara - ponte tra l'antica fertilità dell'agro sarnese nocerino e gli scenari ed il sole della costiera amalfitana. In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i "rubini di Corbara" i corbarini. Con grande orgoglio lottiamo ogni giorno affinché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un'intera comunità si sente legata"

PROGRAMMA

Ore 9.30

Introduzione a cura del giornalista Giuseppe Iannicelli di Canale 21 con premiazione di 4 agricoltori di Corbara, famiglie storiche del territorio, a cura dell'azienda I Sapori di Corbara. A premiare intervengono Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara, e Carlo D'Amato, Presidente dell'Associazione Corbara Excellent e manager della società I Sapori di Corbara.

Ore 10.30

Cooking Show coordinati dal giornalista Vincenzo D'Antonio della rivista Italia a Tavola. Ogni chef sarà abbinato ad un giornalista di gastronomia ed un esperto del mondo della ricerca.

1. Chef Paolo Barrale del ristorante stellato Maremma' e Presidente dell'Associazione Chic, affiancato dal giornalista Giuseppe Giorgio di Il Roma;
2. Chef Vincenzo Del Sorbo del ristorante Pompeo Magno di Pompei, affiancato dalla giornalista Antonella Petitti della rivista Cucina a Sud;
3. Chef Domenico Iavarone del ristorante Jose' Restaurant di Torre del Greco, affiancato dalla giornalista Santa di Salvo di Il Mattino;
4. Chef Giulio Coppola del ristorante La Galleria di Gragnano, affiancato dal giornalista Michele Armano della Guida ai ristoranti del Gambero Rosso;
5. Chef Erminia Cuomo e Pietro Cuomo del ristorante Il Bacco di Furore, affiancato dal giornalista Mario Amodio editorialista di Amalfi Notizie.

Dal mondo scientifico interverranno:

Luigi Leo, oncologo dell'Ospedale dei Colli Monaldi

Teodoro Cardì, Direttore del Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)

Rocco De Prisco, ricercatore del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR)

Michele Scognamiglio, professore dell'Università della Campania "Luigi Vanvitelli"

Seguirà degustazione dei Piani del Gusto al Palazzo di Vetro con il secondo piano dedicato ai prodotti salati delle aziende del Comune di Corbara (Panificio Nasta, Caseificio Monti Lattari, salumificio Ruocco) e il terzo piano dedicato ai dolci di Anna Chiavazzo, Sal De Riso, Gaetano Nasta e Alfonso Pepe.

Nel primo pomeriggio

i giornalisti potranno visitare la cantina "Borgo Giulia" di Corbara.

Ore 18.00

gli spazi antistanti il Palazzo di Vetro saranno animati dai pizzaioli delle associazioni "Pizza Napoletana Gourmet", "Corporazione Pizzaioli di Tramonti" e "NonsoloGlutine Onlus" per celebrare la "Pizza Corbari". La kermesse sarà aperta al pubblico e per l'occasione i ristoratori di Corbara faranno degustare gratuitamente le Specialità del Proprio territorio, dalla pasta fresca alle tipicità agroalimentari e casearie.

Organizzazione a cura della società By Tourist

Aziende Partner dell'evento:

I Sapori di Corbara, Pasta Artigianale Leonessa, GMA Import Expert Specialità

Location: Corbara (SA), Palazzo di Vetro. Via Tenente Lignola

Per accrediti:

info@cookingcongress.com

www.cookingcongress.com

www.mediterraneanexperiences.com

Mediterranean Cooking Congress (SA)

29 maggio 2018



Mondo scientifico, istituti alberghieri, coltivatori, produttori, associazioni, chef e pizzaioli celebrano il **pomodoro corbarino**, il 29 maggio a Corbara, al Palazzo di Vetro del Comune di Corbara per la V edizione del **Mediterranean Cooking Congress**, organizzato dalla società By Tourist in partnership con l'associazione Corbara Excellent e il Comune di Corbara.

Un meeting pubblico, in cui operatori ed esperti di settore si confrontano per approfondire la conoscenza di questa eccezionale materia prima **"Il Pomodoro Corbarino"** e degustarlo il mattino, tra I Piani del Gusto, dove si può accedere solo previo accreditamento, e il pomeriggio con la festa aperta a tutti **"Pizza Corbari"**, che si svolge nelle aree antistanti il Palazzo di Vetro, in via Tenente Lignola.

Il Mediterranean Cooking Congress arriva a Corbara



29 maggio 2018
a Corbara
tra agricoltori, produttori,
chef e pizzaioli

Per info e accrediti
info@cookingcongress.com
www.cookingcongress.com



V EDIZIONE MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS - Il 29 maggio a Corbara con “Il Corbarino, dall’Orto al Cielo” con l’associazione Corbara Excellent

È in programma il 29 maggio a Corbara, in provincia di Salerno, la V edizione del Mediterranean Cooking Congress, kermesse ideata dal team della By Tourist Srl e che per l'appuntamento di Corbara si avvarrà della macchina organizzativa dell'associazione “Corbara Excellent” presieduta dall'imprenditore Carlo D'Amato dell'azienda I Saponi di Corbara. La manifestazione che ormai da cinque anni viaggia tra le coste del Mediterraneo alternando un'annualità sulle coste italiane ad un'annualità su altri porti del Mediterraneo (2015 in Croazia e 2017 in Spagna), punta alla promozione dei sapori del Mediterraneo, a livello internazionale, attraverso momenti congressuali, workshop, Cooking show, laboratori, b2b e press tour accendendo i riflettori sulle materie prime che caratterizzano l'alimentazione delle Nazioni del Mediterraneo, partendo dalla terra, analizzando la manipolazione e trasformazione di queste materie prime, vendita, distribuzione e metodi di consumo sul mercato internazionale.

“Il Mediterranean Cooking Congress è un luogo di incontro - spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist ed ideatrice dell’evento - ogni appuntamento ha l’obiettivo di approfondire la conoscenza delle materie prime che fanno parte della nostra alimentazione quotidiana, partendo dalle tecniche di coltivazione, analizzandone la trasformazione ed intercettare le metodologie di distribuzione e consumo per incentivare la vendita di prodotti genuini ed aiutare i consumatori ad acquisire gli strumenti giusti per individuare, nel bombardamento mediatico e pubblicitario che invade le nostre vite, quali prodotti sono realmente genuini e come identificarli e rintracciarli sul mercato globale dell’attuale epoca. Ringrazio i partner che da sempre ci seguono. E ringrazio il team organizzatore del Med Cooking Congress rappresentato dai giornalisti Michele Armano, Vincenzo D’Antonio e Santa di Salvo e l’esperta di agroalimentare Filomena Petrella in rappresentanza della rivista internazionale Gusto Mediterraneo”.

Dopo i Focus dunque degli ultimi mesi, organizzati in Italia, su olio e grano, si continua il viaggio con l’appuntamento congressuale al Comune di Corbara, in provincia di Salerno, con la convention “Il Corbarino, dall’Orto al Cielo”, in programma il 29 maggio al palazzo di Vetro, che si avvarrà per l’organizzazione dell’ente No Profit Corbara Excellent in partnership con varie associazioni e società del territorio e il Patrocinio del Comune di Corbara.

“La manifestazione avrà inizio alle ore 9.30 con l’incontro con gli agricoltori - spiega Carlo D’Amato presidente dell’Associazione Corbara Excellent e manager della società I Sapori di Corbara - illustrando le tecniche di produzione del corbarino. Si continuerà con la premiazione degli agricoltori e 5 cooking show in cui 5 cuochi italiani presenteranno altrettanti piatti per esaltare le caratteristiche organolettiche del corbarino, raccontate con le interviste agli chef da parte di giornalisti rinomati del settore gastronomico e supportate

A Corbara, la 5a edizione del Mediterranean Cooking Congress

29 maggio 2018



È in programma il **29 maggio a Corbara**, in provincia di Salerno, la Quinta edizione del **Mediterranean Cooking Congress**, kermesse ideata dal team della By Tourist Srl e che per l'appuntamento di Corbara si avvarrà della macchina organizzativa dell'associazione "Corbara Excellent" presieduta dall'imprenditore Carlo D'Amato dell'azienda I Sapori di Corbara. La manifestazione che ormai da cinque anni viaggia tra le coste del Mediterraneo alternando un'annualità sulle coste italiane ad un'annualità su altri porti del Mediterraneo (2015 in Croazia e 2017 in Spagna), punta alla promozione dei **sapori del Mediterraneo**, a livello internazionale, attraverso momenti congressuali, workshop, Cooking show, laboratori, b2b e press tour accendendo i riflettori sulle materie prime che caratterizzano l'alimentazione delle Nazioni del Mediterraneo, partendo dalla terra, analizzando la manipolazione e trasformazione di queste materie prime, vendita, distribuzione e metodi di consumo sul mercato internazionale.

*«Il Mediterranean Cooking Congress è un luogo di incontro – spiega **Luisa Del Sorbo**, manager della By Tourist ed ideatrice dell'evento – ogni appuntamento ha l'obiettivo di approfondire la conoscenza di una materia prima che fa parte della nostra alimentazione quotidiana, partendo dalle tecniche di coltivazione, analizzandone la trasformazione ed intercettare le metodologie di distribuzione e consumo per incentivare la vendita di prodotti genuini ed aiutare i consumatori ad acquisire gli strumenti giusti per individuare, nel bombardamento mediatico e pubblicitario che invade le nostre vite, quali prodotti sono realmente genuini e come identificarli e rintracciarli sul mercato globale dell'attuale epoca».*

E così dopo i Focus degli ultimi mesi, organizzati in Italia, su olio e grano, si continua il viaggio con l'appuntamento congressuale al Comune di Corbara, in provincia di Salerno, con la convention **"Il Corbarino, dall'Orto al Cielo"**, in programma il 29 maggio al palazzo di Vetro, che si avvarrà dell'organizzazione dell'associazione Corbara Excellent in partnership con varie associazioni e società del territorio e il Patrocinio del Comune di Corbara.

*«La manifestazione avrà inizio alle ore 9.30 con l'incontro con gli agricoltori – spiega **Carlo D'Amato** presidente dell'Associazione Corbara Excellent e manager della società I Sapori di Corbara – illustrando le tecniche di produzione del corbarino. Si continuerà con la premiazione degli agricoltori e 5 cooking show in cui 5 cuochi italiani emergenti presenteranno altrettanti piatti per esaltare le caratteristiche organolettiche del corbarino, raccontate con le interviste agli chef da parte di giornalisti rinomati del settore gastronomico e supportate scientificamente da 5 professori e ricercatori universitari esperti del settore agroalimentare».*

Seguirà degustazione di corbarino con Pastai, Panettieri e Pasticcieri del territorio Campano. Nel pomeriggio, la piazza antistante il palazzo di Vetro del Comune di Corbara ospiterà la festa del Corbarino con pizzaioli italiani a far assaggiare la Pizza Gourmet Corbari e i ristoratori di Corbara in prima linea per far degustare le proprie specialità, quale porta aperta al pubblico di esperti ed operatori del settore, ai Sapori di questo meraviglioso territorio, al confine tra l'agro nocerino sarnese e la costiera amalfitana.

*«Corbara è il cuore di uno straordinario micro-clima, – illustra **Pietro Pentangelo**, sindaco di Corbara – ponte tra l'antica fertilità dell'agro sarnese nocerino e gli scenari ed il sole della costiera amalfitana.*

In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i "rubini di corbara" i corbarini.

Con grande orgoglio lottiamo ogni giorno perché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un'intera comunità si sente legata».

Per l'occasione sono stati coinvolti artigiani, aziende ed associazioni del territorio, istituti alberghieri, scuole di cucina, media di settore, associazioni di chef, associazione pizza napoletana Gourmet, associazione pizzaioli di Tramonti, sommelier, istituti di ricerca e formazione, barman e quanti impegnati in modo diretto ed indiretto ogni giorno, in modo sano, per informare e contribuire all'utilizzo di sapori genuini.

Programma del 29 maggio

Ore 9:30 introduzione a cura del giornalista Giuseppe Iannicelli di Canale 21 con premiazione di 4 agricoltori di Corbara, famiglie storiche del territorio, a cura dell'azienda I Sapori di Corbara. A premiare sarà Pietro Pentangelo, Sindaco di Corbara.

Ore 10:30 Cooking Show coordinati dal giornalista Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola. Ogni chef sarà abbinato ad un giornalista di gastronomia ed un esperto del mondo della ricerca. Con 30 minuti a disposizione per preparare un solo piatto che esalti le caratteristiche organolettiche del corbarino. Il giornalista ne esalterà aspetto e abbinamenti culinari, l'esperto del mondo della ricerca le caratteristiche organolettiche e salutari degli ingredienti scelti per la ricetta.

Questi i team protagonisti:

1. Chef Paolo Barrale del ristorante stellato Marennà' e Presidente dell'Associazione Chic, affiancato dal giornalista Giuseppe Giorgio di Il Roma
2. Chef Vincenzo Del Sorbo del ristorante Pompeo Magno di Pompei, affiancato dalla giornalista Antonella Petitti di La Città;
3. Chef Domenico Iavarone del ristorante Jose' Restaurant di Torre del Greco, affiancato dalla giornalista Santa di Salvo di Il Mattino;
4. Chef Giulio Coppola del ristorante La Galleria di Gragnano, affiancato dal giornalista Michele Armano della Guida ai ristoranti del Gambero Rosso;
5. Chef Erminia Cuomo e Pietro Cuomo del ristorante Il Bacco di Furore, affiancato dal giornalista Mario Amodio di Amalfi Notizie.

Seguirà degustazione dei Piani del Gusto al Palazzo di Vetro con il secondo piano dedicato ai prodotti salati delle aziende del Comune di Corbara e il terzo piano dedicato ai dolci di Anna Chiavazzo, Sal De Riso, Gaetano Nasta e Alfonso Pepe.

Nel primo pomeriggio i giornalisti potranno visitare la cantina "Borgo Giulia" di Corbara.

Alle **ore 18** gli spazi antistanti il Palazzo di Vetro saranno animati dai pizzaioli delle associazioni "Pizza Napoletana Gourmet" e "Pizzaioli di Tramonti" per celebrare la "Pizza Corbari". La kermesse sarà aperta al pubblico e per l'occasione i ristoratori di Corbara faranno degustare le Specialità del proprio territorio, dalla pasta fresca alle tipicità agroalimentari e casearie.

Per accrediti:

info@cookingcongress.com

www.cookingcongress.com

www.mediterraneanexperiences.com

eventi, grano, Mediterranean Cooking Congress, olio, workshop

Palazzo di Vetro

Corbara, Corbara, Salerno - Italia



Metropolis

30 maggio 2018

Festa del corbarino e della pizza al palazzo di vetro di Corbara



Corbara. Festa del corbarino e della Pizza in programma il 29 maggio alle ore 18 al Comune di Corbara, negli spazi antistanti il Palazzo di Vetro. Una festa all'insegna dei prodotti genuini del territorio, organizzata in occasione della V edizione del Mediterranean Cooking Congress, organizzato in sinergia con l'Associazione Corbara Excellent, il Comune di Corbara, la società I Sapori di Corbara, le Associazione Pizza Napoletana Gourmet e Non Solo Glutine, la Corporazione Pizzaioli di Tramonti e la società GMA Specialità. Assaggi completamente gratuiti per promuovere prodotti di qualità e sapori genuini. Per l'occasione intervengono con special guest due esperte di prodotti senza glutine: Cristina Basso che farà degustare la sua montanara con corbarino, e Sara Palmieri che preparerà per l'occasione vari assaggi e ricette di pizza frita senza glutine con ingrediente principale sempre il corbarino. Seguiranno gli assaggi di Margherita Corbari proposta da vari pizzaioli tra cui Ernesto Varricchio di L'Oasi dell'Antica Quercia, Luca Doro di Pizzeria Doro & Dop, Roberto Raccioppoli della Pizzeria Gourmet Abbey Road, ed ancora Capperi che Pizza di Salerno, D&D di Battipaglia, Pizzeria Gourmet di Salerno centro ed una delegazione di pizzaioli di Tramonti. "Sarà la festa della pizza e del corbarino – commenta Carlo D'Amato, Presidente dell'Associazione Corbara Excellent – per l'occasione i ristoranti di Corbara faranno assaggiare piatti della tradizione del nostro territorio con Pasta Artigianale Leonessa. Sarà una celebrazione dei prodotti genuini del territorio, aperta a tutti gratuitamente. Per l'occasione si potranno degustare birre italiane e vino di Corbara". Inviato da Libero Mail per iOS



Corbara, al via il meeting "Il Corbarino dall'orto al cielo"

V EDIZIONE MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS – A Corbara il 29 maggio per "Il Corbarino, dall'orto al cielo" con l'associazione Corbara Excellent ed il Comune di Corbara

Corbara, 24 Maggio – Mondo scientifico, istituti alberghieri, coltivatori, produttori, associazioni, chef e pizzaioli celebrano il pomodoro corbarino, il 29 maggio a Corbara, al Palazzo di Vetro del Comune di Corbara (Salerno) per la quinta edizione del Mediterranean Cooking Congress, organizzato dalla società By Tourist in partnership con l'associazione Corbara Excellent e il Comune di Corbara.

Un meeting pubblico dal titolo **"Il Corbarino, dall'orto al cielo"**, in cui operatori ed esperti di settore si confronteranno per approfondire la conoscenza di questa eccezionale materia prima, il Pomodoro Corbarino, e degustarlo il mattino, tra I Piani del Gusto, dove si potrà accedere solo previo accreditamento, e il pomeriggio con la festa aperta a tutti "Pizza Corbari", che si svolgerà nelle aree antistanti il Palazzo di Vetro, in via Tenente Lignola.

*"Corbara è il cuore di uno straordinario microclima –illustra **Pietro Pentangelo**, sindaco di Corbara – ponte tra l'antica fertilità dell'agro sarnese nocerino e gli scenari ed il sole della costiera amalfitana. In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i "rubini di Corbara" i corbarini. Con grande orgoglio lottiamo ogni giorno affinché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un'intera comunità si sente legata".*

CUCINA A SUD

Anno 1 Numero 0 del 27/04/2018



29 MAGGIO 2018
a Corbara
in collaborazione con
la giunta comunale

**Corbara
(Salerno)
29 maggio
V EDIZIONE
MEDITERRANEAN COOKING CON-
GRESS "Il Corbarino: dall'Orto al
Cielo"**

Una manifestazione che da cinque anni viaggia tra le coste del Mediterraneo alternando un'annualità su quelle italiane ad un'annualità su altri porti del Mediterraneo, puntando alla promozione dei sapori del Mediterraneo, quest'anno sbarca nel comune di Corbara.

Tanti e ricchi momenti dedicati al "rubino di Corbara", dall'incontro con gli agricoltori ai 5 cooking show in cui 5 cuochi italiani emergenti presenteranno altrettanti piatti per esaltare le caratteristiche organolettiche del Corbarino, alla degustazione con pastai, panettieri e pasticciieri del territorio campano; fino alla festa del Corbarino con la Pizza Gourmet Corbari e i ristoratori di Corbara in prima linea per far degustare le proprie specialità e i sapori di questo meraviglioso territorio, al confine tra l'agro nocerino sarnese e la costiera amalfitana.

Info: cookingcongress.com.

VERO

APPUNTAMENTO IMPERDIBILE A CORBARA IL 29 MAGGIO

W i sapori mediterranei

Sana, gustosa, equilibrata. Sono solo alcuni degli aggettivi che si possono spendere per la nostra cucina e, in generale, per alcuni prodotti che accomunano i Paesi del Mediterraneo. Per celebrarli, farli conoscere, farli assaggiare, far scoprire nuove caratteristiche e molto altro c'è un appuntamento speciale a Corbara (Salerno) il 29 maggio. Non ci saranno solo chef e pizzaioli, ma anche coltivatori, esperti del settore agroalimentare e tanta gente che ama il buon cibo.
Info: www.cookingcongress.com



Chef e associazioni a confronto per il “corbarino”

Corbara. Mondo scientifico, istituti alberghieri, coltivatori, produttori, associazioni, chef e pizzaioli celebrano il pomodoro corbarino, martedì prossimo 29 maggio a Corbara, al Palazzo di Vetro del Comune di Corbara per la V edizione del Mediterranean Cooking Congress, organizzato dalla società By Tourist in partnership con l'associazione Corbara Excellent e il Comune di Corbara. Un meeting pubblico, in cui operatori ed esperti di settore si confronteranno per approfondire la conoscenza di questa eccezionale materia prima “Il Pomodoro Corbarino” e degustarlo il mattino, tra I Piani del Gusto, dove si potrà accedere solo previo accreditamento, e il pomeriggio con la festa aperta a tutti “Pizza Corbari”, che si svolgerà nelle aree antistanti il Palazzo di Vetro, in via Tenente Lignola.

la Repubblica



Campania

La festa del corbarino

È dedicata al pomodorino "corbarino" la quinta edizione del Mediterranean cooking congress, la kermesse che punta a valorizzare i prodotti alimentari dei paesi affacciati sul Mare nostrum. Ad ospitarla, il 29 maggio (dalle 9.30) sarà Corbara (Sa), località campana vocata alla produzione del tipico pomodoro dalla forma allungata. Workshop e incontri



In Campania la V edizione del Mediterranean Cooking Congress, evento ideato e organizzato dalla società By Tourist e che ha scelto tra le location delle tappa italiane il Comune di Corbara, con l'adesione di oltre duecento operatori del settore e studenti degli istituti alberghieri della Campania. Un meeting gastronomico con approccio scientifico a cui hanno partecipato esperti di centri di ricerca, Università e del mondo sanitario per spiegare tecnicamente le caratteristiche di un prodotto d'eccezione, protagonista dell'edizione 2018: il pomodoro Corbarino: "Corbara è il cuore di uno straordinario microclima – spiega Pietro Pentangelo, sindaco di Corbara – ponte tra l'antica fertilità dell'agro sarnese nocerino e gli scenari ed il sole della costiera amalfitana. In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i "rubini di Corbara" i corbarini. Con grande orgoglio lottiamo ogni giorno affinché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un'intera comunità si sente legata".

Mediterranean Cooking Congress. Un bilancio importante, prossima tappa in ottobre a Taormina

giugno 2, 2018



"Il nostro modo di lavorare rispecchia fedelmente il modo tradizionale di conservare i prodotti, proprio delle nostre genti – illustra Carlo D'Amato, Presidente dell'Associazione Corbara Excellent e fondatore dell'azienda I Sapori di Corbara – I coltivatori che ci forniscono devono rispettare il nostro capitolato di qualità; dopo aver selezionato accuratamente tutti i pomodorini che arrivano in azienda, controlliamo forma, misura, grado di maturazione, consistenza, colore, ph e tenore zuccherino, per poi decidere l'utilizzo più opportuno per le nostre referenze. Il lavoro di selezione è esclusivamente fatto a mano, e la fase di pastorizzazione viene effettuata a 98/100 gradi perché proprio questa fase è fondamentale per la conservazione

integrale di tutte le caratteristiche organolettiche. Infatti a queste temperature tutte le proprietà proteiche restano integre nel pomodorino: il licopene e il beta carotene, che insieme rappresentano una grande difesa nella prevenzioni dei tumori e la pectina, che permette al Corbarino di legare in maniera meravigliosa alla pasta e lo rende ottimo nella preparazione della pizza".

E' in sintesi quanto spiegato, dimostrato e degustato alla **V edizione del Mediterranean Cooking Congress**, evento ideato e organizzato dalla società **By Tourist** e che ha scelto tra le location delle tappa italiane il comune di Corbara, con l'adesione di oltre duecento operatori del settore e studenti degli istituti alberghieri della Campania.

"Corbara è il cuore di uno straordinario microclima – spiega Pietro Pentangelo, sindaco di Corbara – ponte tra l'antica fertilità dell'agro sarnese nocerino e gli scenari ed il sole della costiera amalfitana. In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i "rubini di Corbara" i corbarini. Con grande orgoglio lottiamo ogni giorno affinché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un'intera comunità si sente legata"

Un meeting gastronomico con approccio scientifico a cui hanno partecipato esperti di centri di ricerca, Università e del mondo sanitario per spiegare tecnicamente le caratteristiche di un prodotto eccezionale il Pomodoro Corbarino.

“Solide evidenze scientifiche nel corso degli ultimi anni ci hanno permesso di riconoscere agli alimenti un potenziale enorme nel condizionare significativamente il nostro stato di salute o di malattia – spiega Michele Scognamiglio, professore dell'Università della Campania Luigi Vanvitelli – Tra gli innumerevoli alimenti cardine dell'insuperato Modello Alimentare Mediterraneo il pomodoro merita una particolare menzione per la sua valenza salutistica. Con un apporto calorico inferiore alle 20 Kal/100 gr il “frutto” delle Solanacee si colloca tra i primi posti in assoluto per il contenuto di preziosi nutrienti quali P,K, VITAMINA C E FOLATI. Si farebbe sicuramente un torto all'oro rosso non citando il suo corredo di carotenoidi dalla potente azione antiossidante e dalla funzione previtaminica Precursori Vitamina A di fondamentale importanza per vegani e vegetariani visto che quest'ultima si trova per lo più in alimenti di origine animale. Tra tutti il Licopene responsabile del colore rosso dei pomodori e di altri vegetali quali a titolo di esempio anguria e frutti rossi. Luteine e Zeaxantina oltre a sostenere il Licopene nella sua attività antiossidante aiutano a garantire la salute degli occhi e a garantirne una efficace protezione dalle radiazioni solari”.

“Il Pomodoro in quel limite abile laboratorio salutista che è la dieta mediterranea occupa di diritto un posto di rilievo, pertanto definirlo il re della tavola non è affatto una esagerazione – commenta Luigi Leo, oncologo dell'Ospedale dei Colli Monaldi – Il pomodoro di Corbara a sua volta occupa posto di primo piano. Recenti studi pubblicati su riviste internazionali, condotti da ricercatori campani e stranieri, hanno messo in evidenza ok almeno in vitro l'estratto di Corvete Rino potenzialmente può esplicare un'attività anti proliferativa sul cellulare di carcinoma gastrico. Forse il dato più importante che il pomodoro si abbina anche in termini organolettici a tutti quelli che sono gli elementi alla base della piramide alimentare mediterranea e Quindi anche in ragione del suo bassissimo contenuto calorico essere consumato ogni giorno”.

In prima linea alla kermesse anche chef rinomati alle prese con Cooking show dimostrativi per esaltare il sapore del corbarino, giornalisti per raccontarne la bontà, studenti ed operatori del settore come uditori per assorbire nuove conoscenze e strumenti per rafforzare il loro ruolo di consumatori consapevoli, e ancora pasticciieri e pizzaioli per dimostrare quanto il Corbarino sia adatto e anzi un valore aggiunto unico per ricette sia dolci che salate.

"C'è stata una condivisione completa del Comune di Corbara – illustra Luisa Del Sorbo, ideatrice del Med Cooking Congress e manager della By Tourist – Ringrazio il Sindaco Pietro Pentangelo per la sua ospitalità, gli operatori e produttori di Corbara per la partecipazione attiva e condivisione del progetto, i giornalisti, gli chef, gli istituti alberghieri, le associazioni di pizzaioli, le aziende GMA Specialità, I Sapori di Corbara, Pastificio Artigianale Leonessa, l'agriturismo La Grotta, la cantina Borgo Giulia, Birra Elisa, Corporazione Pizzaioli di Tramonti, le associazioni Corbara Excellent, Associazione Pizza Napoletana Gourmet e NonSoloGlutine per la loro partnership. Gli istituti alberghieri che hanno aderito al progetto e con i quali stiamo collaborando per tavoli tecnici, ricerche sul campo e viaggi all'estero nell'ambito del Mediterranean Cooking Congress. Ma soprattutto vanno ringraziati i contadini di Corbara che abbiamo voluto premiare a nome del proprio Paese, del mondo della ristorazione e della ricerca scientifica perché hanno avuto il coraggio di salvaguardare una produzione Genuina, che rappresenta una grande eccellenza del territorio campano".

Il Corbarino, coltivato dall'Orto al Cielo, dal colore rosso intenso, con una caratteristica forma allungata tendente al piriforme e dal tipico sapore agro-dolce, rappresenta una delle più significative testimonianze della tradizione rurale locale. Questo pomodorino è particolarmente ricco, oltre che di vitamine e sali minerali, anche di salutari sostanze antiossidanti.

Il tour del Med Cooking Congress continuerà poi in Sicilia, con un press tour a Taormina, dal 1 al 3 ottobre con tema "Vite dei Vulcani" organizzato in partnership con lo chef Pietro D'Agostino del ristorante stellato La Capinera.

Il 2019 sarà invece dedicato alla Culla della Cultura Mediterranea: La Grecia. Dove si farà tappa a Maggio per il biennale appuntamento all'estero dell'evento internazionale Mediterranean Cooking Congress, tra momenti congressuali, tavole rotonde, press tour, incontri b2b e meeting che si svolgono un anno in Italia e un anno all'estero, viaggiando tra le coste del Mediterraneo, accendendo i riflettori su tipicità del territorio, la loro produzione, trasformazione, esportazione e cultura gastronomica.

I protagonisti:

Tra contadini e chef, presentazione a cura dei giornalisti Giuseppe Iannicelli di Canale 21 e Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola. Ad accompagnare gesti e sapori preparati dagli chef sono intervenuti i giornalisti Michele Armano del Gambero Rosso, Santa di Salvo di Il Mattino, Giuseppe Giorgio di Il Roma, Mario Amodio di Amalfi Notizie, Antonella Petitti di Cucina a Sud. Ai fornelli gli chef: Domenico Iavarone di Jose Restaurant, Paolo Barrale del ristorante Marennà, Vincenzo Del Sorbo del ristorante Pompeo Magno, Erminia Cuomo dell'Hostaria il Bacco, Giulio Coppola del ristorante La Galleria. I dolci a cura dei pasticceri Anna Chiavazzo, Sal De Riso, Gennaro Nasta e Alfonso Pepe.

Per Pizza Corbari sono intervenute le Associazioni Pizza Napoletana Gourmet e Non Solo Glutine, la corporazione dei pizzaioli di Tramonti e l'associazione Corbara Excellent.

Partner dell'evento: I Sapori di Corbara, Pasta Artigianale Leonessa, Oceano Mare Group, Gma Specialità.

5 Giugno 2018

Food: Med cooking congress, viaggio mediterraneo da Corbara a Taormina

Napoli, 5 giu. (Labitalia) - Da Corbara a Taormina, prosegue il tour della V edizione del Mediterranean Cooking Congress, evento ideato e organizzato dalla società By Tourist e che ha scelto tra le location delle tappe italiane il Comune di Corbara, con l'adesione di oltre duecento operatori del settore e studenti degli istituti alberghieri della Campania, nell'appuntamento dedicato al pomodoro, per trasferirsi poi, a ottobre, in Sicilia.

"Il nostro modo di lavorare - afferma Carlo D'Amato, presidente dell'Associazione Corbara Excellent e fondatore dell'azienda I Sapori di Corbara - rispecchia fedelmente il modo tradizionale di conservare i prodotti, proprio delle nostre genti. I coltivatori che ci riforniscono devono rispettare il nostro capitolato di qualità; dopo aver selezionato accuratamente tutti i pomodorini che arrivano in azienda, controlliamo forma, misura, grado di maturazione, consistenza, colore, ph e tenore zuccherino, per poi decidere l'utilizzo più opportuno per le nostre referenze".

"Il lavoro di selezione - assicura - è esclusivamente fatto a mano, e la fase di pastorizzazione viene effettuata a 98-100 gradi perché proprio questa fase è fondamentale per la conservazione integrale di tutte le caratteristiche organolettiche. Infatti, a queste temperature tutte le proprietà proteiche restano integre nel pomodorino: il licopene e il beta carotene, che insieme rappresentano una grande difesa nella prevenzione dei tumori, e la pectina, che permette al Corbarino di legare in maniera meravigliosa alla pasta e lo rende ottimo nella preparazione della pizza".

"Corbara è il cuore di uno straordinario microclima - spiega Pietro Pentangelo, sindaco di Corbara - ponte tra l'antica fertilità dell'agro sarnese nocerino e gli scenari e il sole della costiera amalfitana. In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i 'rubini di Corbara', i corbarini. Con grande orgoglio, lottiamo ogni giorno affinché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un'intera comunità si sente legata".

Un meeting gastronomico con approccio scientifico a cui hanno partecipato esperti di centri di ricerca, Università e del mondo sanitario per spiegare tecnicamente le caratteristiche di un prodotto d'eccezione come il pomodoro corbarino. "Solide evidenze scientifiche nel corso degli ultimi anni - ricorda Michele Scognamiglio, docente dell'Università della Campania 'Luigi Vanvitelli' - ci hanno permesso di riconoscere agli alimenti un potenziale enorme nel condizionare significativamente il nostro stato di salute o di malattia. Tra gli innumerevoli alimenti cardine dell'insuperato Modello alimentare mediterraneo, il pomodoro merita una particolare menzione per la sua valenza salutistica".

"Il pomodoro, in quel limite abile laboratorio salutista - osserva Luigi Leo, oncologo dell'Ospedale dei Colli Monaldi - che è la dieta mediterranea, occupa di diritto un posto di rilievo, pertanto definirlo il 're della tavola' non è affatto una esagerazione. Il pomodoro di Corbara a sua volta occupa posto di primo piano. Forse il dato più importante è che il pomodoro si abbina anche in termini organolettici a tutti quelli che sono gli elementi alla base della piramide alimentare mediterranea e quindi anche in ragione del suo bassissimo contenuto calorico essere consumato ogni giorno".

In prima linea alla kermesse anche chef rinomati alle prese con cooking show dimostrativi per esaltare il sapore del corbarino, studenti e operatori del settore come uditori per assorbire nuove conoscenze e strumenti per rafforzare il loro ruolo di consumatori consapevoli, e ancora pasticciere e pizzaioli per dimostrare quanto il corbarino sia adatto e anzi un valore aggiunto unico per ricette sia dolci che salate.

"C'è stata - illustra Luisa Del Sorbo, ideatrice del Med Cooking Congress e manager della By Tourist - una condivisione completa del Comune di Corbara. Ringrazio il sindaco, Pietro Pentangelo, per la sua ospitalità, gli operatori e produttori di Corbara per la partecipazione attiva e condivisione del progetto, i giornalisti, gli chef, gli istituti alberghieri, le associazioni di pizzaioli, le aziende Gma Specialità, I Sapori di Corbara, Pastificio Artigianale Leonessa, l'agriturismo La Grotta, la cantina Borgo Giulia, Birra Elisa, Corporazione Pizzaioli di Tramonti, le associazioni Corbara Excellent, Associazione Pizza Napoletana Gourmet e NonSoloGlutine per la loro partnership".

"Ancora, gli istituti alberghieri che hanno aderito al progetto - prosegue - e con i quali stiamo collaborando per tavoli tecnici, ricerche sul campo e viaggi all'estero nell'ambito del Mediterranean Cooking Congress. Ma, soprattutto, vanno ringraziati i contadini di Corbara che abbiamo voluto premiare a nome del proprio Paese, del mondo della ristorazione e della ricerca scientifica perché hanno avuto il coraggio di salvaguardare una produzione genuina, che rappresenta una grande eccellenza del territorio campano".

Il corbarino, dal colore rosso intenso, con una caratteristica forma allungata tendente al piriforme e dal tipico sapore agro-dolce, rappresenta una delle più significative testimonianze della tradizione rurale locale. Questo pomodorino è particolarmente ricco, oltre che di vitamine e sali minerali, anche di salutari sostanze antiossidanti. Un prodotto che stava scomparendo e, invece, è stato recuperato grazie al coraggio e alla sinergia di pochi imprenditori e un team di contadini di Corbara. Con l'obiettivo di continuare questo percorso, a fine agosto il team del Mediterranean Cooking Congress farà visita presso l'azienda I Sapori di Corbara per assistere alla festa dei contadini, la raccolta del corbarino e la trasformazione in azienda per l'immissione sul mercato.

Il tour del Med Cooking Congress continuerà poi in Sicilia, a Taormina, dal 1° al 3 ottobre, con un incontro sul tema 'Vite dei Vulcani' organizzato in partnership con lo chef Pietro D'Agostino, del ristorante stellato La Capinera.

Mentre il 2019 sarà dedicato alla culla della cultura mediterranea: la Grecia, dove si farà tappa a maggio per il biennale appuntamento all'estero dell'evento internazionale Mediterranean Cooking Congress, tra momenti congressuali, tavole rotonde, incontri b2b e meeting che si svolgono un anno in Italia e un anno all'estero, viaggiando tra le coste del Mediterraneo, accendendo i riflettori su tipicità del territorio, la loro produzione, trasformazione, esportazione e cultura gastronomica.

COLTIVATORI, PRODUTTORI E MONDO SCIENTIFICO**“Mediterranean cooking congress”
dedicato al pomodoro corbarino**

Straordinario successo a Corbara dove per la quinta edizione del “Mediterranean cooking congress”, organizzato dalla società “By Tourist” in partnership con l’associazione “Corbara Excellent” e il Comune di Corbara, si è svolto un interessante meeting pubblico, interamente dedicato al pomodoro corbarino.

Mettendo insieme il mondo scientifico, gli istituti alberghieri, i coltivatori, i produttori, le associazioni, gli chef e i pizzaioli, con il titolo “Il corbarino dall’orto al cielo”, l’evento che ha beneficiato della cornice del Palazzo di Vetro del Comune di Corbara a Salerno, ha visto a confronto, operatori del settore, scienziati, giornalisti gastronomici e produttori per una festa aperta a tutti nel segno dei grandi e salutari sapori di Corbara.

«Un paese - come ha ribadito il sindaco Pietro Pentangelo - che rappresenta il cuore di uno straordinario microclima, ponte tra

l’antica fertilità dell’agro sarne-nocerinero e gli scenari ed il sole della costiera amalfitana. In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i “rubini di Corbara”, i corbarini. Con grande orgoglio lottiamo affinché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un’intera comunità si sente legata».

Soddisfazione è stata espressa anche da Luisa Del Sorbo, ideatrice dell’evento. Con la partecipazione dello stesso sindaco Pentangelo, di Carlo D’Amato, presidente dell’associazione “Corbara Excellent” e manager della società “I sapori di Corbara”, sono stati anche consegnati numerosi riconoscimenti alle famiglie corbaresì produttrici del famoso pomodoro. A seguire, tanti cooking show coordinati dal giornalista Vincenzo D’Antonio, che hanno visto la partecipazione, in abbinamento a giornalisti del settore ed esponenti del mondo scientifico, degli chef Paolo Barrale, Vincenzo Del Sorbo, Domenico Iavarone, Giulio Coppola ed Erminia Cuomo e Pietro Cuomo. Ad impreziosire la giornata una ricca degustazione con i prodotti salati delle aziende del Comune di Corbara (Panificio Nasta, Caseificio Monti Lattari, salumificio Ruocco) ed i dolci di Anna Chiavazzo, Sal De Riso, Gaetano Nasta e Alfonso Pepe. Ancora, nel pomeriggio, per gli operatori ed i rappresentanti della stampa giunti a Corbara, dopo una piacevole sosta nell’interessante azienda agrituristica “La Grotta” e la visita alla bella cantina “Borgo Giulia”, è stato pure possibile partecipare alla fiera enogastronomica realizzata per la cittadinanza corbarese, con le associazioni “Pizza Napoletana Gourmet”, “Corporazione Pizzaioli di Tramonti”, “NonsoloGlutine onlus” e i partner “I sapori di Corbara”, “Pasta Artigianale Leonessa” e “Gma Import Expert Specialità”.

GIUSEPPE GIORGIO

Food: Med cooking congress, viaggio mediterraneo da Corbara a Taormina

5 giugno 2018

Napoli, 5 giu. (Labitalia) - Da Corbara a Taormina, prosegue il tour della V edizione del Mediterranean Cooking Congress, evento ideato e organizzato dalla società By Tourist e che ha scelto tra le location delle tappe italiane il Comune di Corbara, con l'adesione di oltre duecento operatori del settore e studenti degli istituti alberghieri della Campania, nell'appuntamento dedicato al pomodoro, per trasferirsi poi, a ottobre, in Sicilia. "Il nostro modo di lavorare - afferma Carlo D'Amato, presidente dell'Associazione Corbara Excellent e fondatore dell'azienda I Sapori di Corbara - rispecchia fedelmente il modo tradizionale di conservare i prodotti, proprio delle nostre genti. I coltivatori che ci riforniscono devono rispettare il nostro capitolato di qualità; dopo aver selezionato accuratamente tutti i pomodorini che arrivano in azienda, controlliamo forma, misura, grado di maturazione, consistenza, colore, ph e tenore zuccherino, per poi decidere l'utilizzo più opportuno per le nostre referenze". "Il lavoro di selezione - assicura - è esclusivamente fatto a mano, e la fase di pastorizzazione viene effettuata a 98-100 gradi perché proprio questa fase è fondamentale per la conservazione integrale di tutte le caratteristiche organolettiche. Infatti, a queste temperature tutte le proprietà proteiche restano integre nel pomodorino: il licopene e il beta carotene, che insieme rappresentano una grande difesa nella prevenzione dei tumori, e la pectina, che permette al Corbarino di legare in maniera meravigliosa alla pasta e lo rende ottimo nella preparazione della pizza". "Corbara è il cuore di uno straordinario microclima - spiega Pietro Pentangelo, sindaco di Corbara - ponte tra l'antica fertilità dell'agro sarnese nocerino e gli scenari e il sole della costiera amalfitana. In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i 'rubini di Corbara', i corbarini. Con grande orgoglio, lottiamo ogni giorno affinché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un'intera comunità si sente legata?. Un meeting gastronomico con approccio scientifico a cui hanno partecipato esperti di centri di ricerca, Università e del mondo sanitario per spiegare tecnicamente le caratteristiche di un prodotto d'eccezione come il pomodoro corbarino. "Solide evidenze scientifiche nel corso degli ultimi anni - ricorda Michele Scognamiglio, docente dell'Università della Campania 'Luigi Vanvitelli' - ci hanno permesso di riconoscere agli alimenti un potenziale enorme nel condizionare significativamente il nostro stato di salute o di malattia. Tra gli innumerevoli alimenti cardine dell'insuperato Modello alimentare mediterraneo, il pomodoro merita una particolare menzione per la sua valenza salutistica". "Il pomodoro, in quel limite abile

non è affatto una esagerazione. Il pomodoro di Corbara a sua volta occupa posto di primo piano. Forse il dato più importante è che il pomodoro si abbina anche in termini organolettici a tutti quelli che sono gli elementi alla base della piramide alimentare mediterranea e quindi anche in ragione del suo bassissimo contenuto calorico essere consumato ogni giorno". In prima linea alla kermesse anche chef rinomati alle prese con cooking show dimostrativi per esaltare il sapore del corbarino, studenti e operatori del settore come uditori per assorbire nuove conoscenze e strumenti per rafforzare il loro ruolo di consumatori consapevoli, e ancora pasticciere e pizzaioli per dimostrare quanto il corbarino sia adatto e anzi un valore aggiunto unico per ricette sia dolci che salate. "C'è stata - illustra Luisa Del Sorbo, ideatrice del Med Cooking Congress e manager della By Tourist - una condivisione completa del Comune di Corbara. Ringrazio il sindaco, Pietro Pentangelo, per la sua ospitalità, gli operatori e produttori di Corbara per la partecipazione attiva e condivisione del progetto, i giornalisti, gli chef, gli istituti alberghieri, le associazioni di pizzaioli, le aziende Gma Specialità, I Sapori di Corbara, Pastificio Artigianale Leonessa, l'agriturismo La Grotta, la cantina Borgo Giulia, Birra Elisa, Corporazione Pizzaioli di Tramonti, le associazioni Corbara Excellent, Associazione Pizza Napoletana Gourmet e NonSoloGlutine per la loro partnership". "Ancora, gli istituti alberghieri che hanno aderito al progetto - prosegue - e con i quali stiamo collaborando per tavoli tecnici, ricerche sul campo e viaggi all'estero nell'ambito del Mediterranean Cooking Congress. Ma, soprattutto, vanno ringraziati i contadini di Corbara che abbiamo voluto premiare a nome del proprio Paese, del mondo della ristorazione e della ricerca scientifica perché hanno avuto il coraggio di salvaguardare una produzione genuina, che rappresenta una grande eccellenza del territorio campano". Il corbarino, dal colore rosso intenso, con una caratteristica forma allungata tendente al piriforme e dal tipico sapore agro-dolce, rappresenta una delle più significative testimonianze della tradizione rurale locale. Questo pomodorino è particolarmente ricco, oltre che di vitamine e sali minerali, anche di salutari sostanze antiossidanti. Un prodotto che stava scomparendo e, invece, è stato recuperato grazie al coraggio e alla sinergia di pochi imprenditori e un team di contadini di Corbara. Con l'obiettivo di continuare questo percorso, a fine agosto il team del Mediterranean Cooking Congress farà visita presso l'azienda I Sapori di Corbara per assistere alla festa dei contadini, la raccolta del corbarino e la trasformazione in azienda per l'immissione sul mercato. Il tour del Med Cooking Congress continuerà poi in Sicilia, a Taormina, dal 1° al 3 ottobre, con un incontro sul tema 'Vite dei Vulcani' organizzato in partnership con lo chef Pietro D'Agostino, del ristorante stellato La Capinera. Mentre il 2019 sarà dedicato alla culla della cultura mediterranea: la Grecia, dove si farà tappa a maggio per il biennale appuntamento all'estero dell'evento internazionale Mediterranean Cooking Congress, tra momenti congressuali, tavole rotonde, incontri b2b e meeting che si svolgono un anno in Italia e un anno all'estero, viaggiando tra le coste del Mediterraneo, accendendo i riflettori su tipicità del territorio, la loro produzione, trasformazione, esportazione e cultura gastronomica.

Food: Med cooking congress, viaggio mediterraneo da Corbara a Taormina

5 Giugno 2018

Napoli, 5 giu. (Labitalia) - Da Corbara a Taormina, prosegue il tour della V edizione del Mediterranean Cooking Congress, evento ideato e organizzato dalla società By Tourist e che ha scelto tra le location delle tappe italiane il Comune di Corbara, con l'adesione di oltre duecento operatori del settore e studenti degli istituti alberghieri della Campania, nell'appuntamento dedicato al pomodoro, per trasferirsi poi, a ottobre, in Sicilia.

"Il nostro modo di lavorare - afferma Carlo D'Amato, presidente dell'Associazione Corbara Excellent e fondatore dell'azienda I Sapori di Corbara - rispecchia fedelmente il modo tradizionale di conservare i prodotti, proprio delle nostre genti. I coltivatori che ci riforniscono devono rispettare il nostro capitolato di qualità; dopo aver selezionato accuratamente tutti i pomodorini che arrivano in azienda, controlliamo forma, misura, grado di maturazione, consistenza, colore, ph e tenore zuccherino, per poi decidere l'utilizzo più opportuno per le nostre referenze".

"Il lavoro di selezione - assicura - è esclusivamente fatto a mano, e la fase di pastorizzazione viene effettuata a 98-100 gradi perché proprio questa fase è fondamentale per la conservazione integrale di tutte le caratteristiche organolettiche. Infatti, a queste temperature tutte le proprietà proteiche restano integre nel pomodorino: il licopene e il beta carotene, che insieme rappresentano una grande difesa nella prevenzioni dei tumori, e la pectina, che permette al Corbarino di legare in maniera meravigliosa alla pasta e lo rende ottimo nella preparazione della pizza".

"Corbara è il cuore di uno straordinario microclima - spiega Pietro Pentangelo, sindaco di Corbara - ponte tra l'antica fertilità dell'agro sarnese nocerino e gli scenari e il sole della costiera amalfitana. In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i 'rubini di Corbara', i corbarini. Con grande orgoglio, lottiamo ogni giorno affinché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un'intera comunità si sente legata".

Un meeting gastronomico con approccio scientifico a cui hanno partecipato esperti di centri di ricerca, Università e del mondo sanitario per spiegare tecnicamente le caratteristiche di un prodotto d'eccezione come il pomodoro corbarino. "Solide evidenze scientifiche nel corso degli ultimi anni - ricorda Michele Scognamiglio, docente dell'Università della Campania 'Luigi Vanvitelli' - ci hanno permesso di riconoscere agli alimenti un potenziale enorme nel condizionare significativamente il nostro stato di salute o di malattia. Tra gli innumerevoli alimenti cardine dell'insuperato Modello alimentare mediterraneo, il pomodoro merita una particolare menzione per la sua valenza salutistica".

"Il pomodoro, in quel limite abile laboratorio salutista - osserva Luigi Leo, oncologo dell'Ospedale dei Colli Monaldi - che è la dieta mediterranea, occupa di diritto un posto di rilievo, pertanto definirlo il 're della tavola' non è affatto una esagerazione. Il pomodoro di Corbara a sua volta occupa posto di primo piano. Forse il dato più importante è che il pomodoro si abbina anche in termini organolettici a tutti quelli che sono gli elementi alla base della piramide alimentare mediterranea e quindi anche in ragione del suo bassissimo contenuto calorico essere consumato ogni giorno".

In prima linea alla kermesse anche chef rinomati alle prese con cooking show dimostrativi per esaltare il sapore del corbarino, studenti e operatori del settore come uditori per assorbire nuove conoscenze e strumenti per rafforzare il loro ruolo di consumatori consapevoli, e ancora pasticceri e pizzaioli per dimostrare quanto il corbarino sia adatto e anzi un valore aggiunto unico per ricette sia dolci che salate.

"C'è stata - illustra Luisa Del Sorbo, ideatrice del Med Cooking Congress e manager della By Tourist - una condivisione completa del Comune di Corbara. Ringrazio il sindaco, Pietro Pentangelo, per la sua ospitalità, gli operatori e produttori di Corbara per la partecipazione attiva e condivisione del progetto, i giornalisti, gli chef, gli istituti alberghieri, le associazioni di pizzaioli, le aziende Gma Specialità, I Sapori di Corbara, Pastificio Artigianale Leonessa, l'agriturismo La Grotta, la cantina Borgo Giulia, Birra Elisa, Corporazione Pizzaioli di Tramonti, le associazioni Corbara Excellent, Associazione Pizza Napoletana Gourmet e NonSoloGlutine per la loro partnership".

"Ancora, gli istituti alberghieri che hanno aderito al progetto - prosegue - e con i quali stiamo collaborando per tavoli tecnici, ricerche sul campo e viaggi all'estero nell'ambito del Mediterranean Cooking Congress. Ma, soprattutto, vanno ringraziati i contadini di Corbara che abbiamo voluto premiare a nome del proprio Paese, del mondo della ristorazione e della ricerca scientifica perché hanno avuto il coraggio di salvaguardare una produzione genuina, che rappresenta una grande eccellenza del territorio campano".

Il corbarino, dal colore rosso intenso, con una caratteristica forma allungata tendente al piriforme e dal tipico sapore agro-dolce, rappresenta una delle più significative testimonianze della tradizione rurale locale. Questo pomodorino è particolarmente ricco, oltre che di vitamine e sali minerali, anche di salutari sostanze antiossidanti. Un prodotto che stava scomparendo e, invece, è stato recuperato grazie al coraggio e alla sinergia di pochi imprenditori e un team di contadini di Corbara. Con l'obiettivo di continuare questo percorso, a fine agosto il team del Mediterranean Cooking Congress farà visita presso l'azienda I Sapori di Corbara per assistere alla festa dei contadini, la raccolta del corbarino e la trasformazione in azienda per l'immissione sul mercato.

Il tour del Med Cooking Congress continuerà poi in Sicilia, a Taormina, dal 1° al 3 ottobre, con un incontro sul tema 'Vite dei Vulcani' organizzato in partnership con lo chef Pietro D'Agostino, del ristorante stellato La Capinera.

Mentre il 2019 sarà dedicato alla culla della cultura mediterranea: la Grecia, dove si farà tappa a maggio per il biennale appuntamento all'estero dell'evento internazionale Mediterranean Cooking Congress, tra momenti congressuali, tavole rotonde, incontri b2b e meeting che si svolgono un anno in Italia e un anno all'estero, viaggiando tra le coste del Mediterraneo, accendendo i riflettori su tipicità del territorio, la loro produzione, trasformazione, esportazione e cultura gastronomica.

Food: Med cooking congress, viaggio mediterraneo da Corbara a Taormina

5 giugno 2018

Napoli, 5 giu. (Labitalia) – Da Corbara a Taormina, prosegue il tour della V edizione del Mediterranean Cooking Congress, evento ideato e organizzato dalla società By Tourist e che ha scelto tra le location delle tappe italiane il Comune di Corbara, con l'adesione di oltre duecento operatori del settore e studenti degli istituti alberghieri della Campania, nell'appuntamento dedicato al pomodoro, per trasferirsi poi, a ottobre, in Sicilia.

“Il nostro modo di lavorare – afferma Carlo D’Amato, presidente dell’Associazione Corbara Excellent e fondatore dell’azienda I Sapori di Corbara – rispecchia fedelmente il modo tradizionale di conservare i prodotti, proprio delle nostre genti. I coltivatori che ci riforniscono devono rispettare il nostro capitolato di qualità; dopo aver selezionato accuratamente tutti i pomodorini che arrivano in azienda, controlliamo forma, misura, grado di maturazione, consistenza, colore, ph e tenore zuccherino, per poi decidere l’utilizzo più opportuno per le nostre referenze”.

“Il lavoro di selezione – assicura – è esclusivamente fatto a mano, e la fase di pastorizzazione viene effettuata a 98-100 gradi perché proprio questa fase è fondamentale per la conservazione integrale di tutte le caratteristiche organolettiche. Infatti, a queste temperature tutte le proprietà proteiche restano integre nel pomodorino: il licopene e il beta carotene, che insieme rappresentano una grande difesa nella prevenzione dei tumori, e la pectina, che permette al Corbarino di legare in maniera meravigliosa alla pasta e lo rende ottimo nella preparazione della pizza”.

“Corbara è il cuore di uno straordinario microclima – spiega Pietro Pentangelo, sindaco di Corbara – ponte tra l’antica fertilità dell’agro sarnese nocerino e gli scenari e il sole della costiera amalfitana. In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i ‘rubini di Corbara’, i corbarini. Con grande orgoglio, lottiamo ogni giorno affinché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un’intera comunità si sente legata”.

Un meeting gastronomico con approccio scientifico a cui hanno partecipato esperti di centri di ricerca, Università e del mondo sanitario per spiegare tecnicamente le caratteristiche di un prodotto d’eccezione come il pomodoro corbarino. “Solide evidenze scientifiche nel corso degli ultimi anni – ricorda Michele Scognamiglio, docente dell’Università della Campania ‘Luigi Vanvitelli’ – ci hanno permesso di riconoscere agli alimenti un potenziale enorme nel condizionare significativamente il nostro stato di salute o di malattia. Tra gli innumerevoli alimenti cardine dell’insuperato Modello alimentare mediterraneo, il pomodoro merita una particolare menzione per la sua valenza salutistica”.

“Il pomodoro, in quel limite abile laboratorio salutista – osserva Luigi Leo, oncologo dell’Ospedale dei Colli Monaldi – che è la dieta mediterranea, occupa di diritto un posto di rilievo, pertanto definirlo il ‘re della tavola’ non è affatto una esagerazione. Il pomodoro di Corbara a sua volta occupa posto di primo piano. Forse il dato più importante è che il pomodoro si abbina anche in termini organolettici a tutti quelli che sono gli elementi alla base della piramide alimentare mediterranea e quindi anche in ragione del suo bassissimo contenuto calorico essere consumato ogni giorno”.

In prima linea alla kermesse anche chef rinomati alle prese con cooking show dimostrativi per esaltare il sapore del corbarino, studenti e operatori del settore come uditori per assorbire nuove conoscenze e strumenti per rafforzare il loro ruolo di consumatori consapevoli, e ancora pasticciere e pizzaioli per dimostrare quanto il corbarino sia adatto e anzi un valore aggiunto unico per ricette sia dolci che salate.

“C’è stata – illustra Luisa Del Sorbo, ideatrice del Med Cooking Congress e manager della By Tourist – una condivisione completa del Comune di Corbara. Ringrazio il sindaco, Pietro Pentangelo, per la sua ospitalità, gli operatori e produttori di Corbara per la partecipazione attiva e condivisione del progetto, i giornalisti, gli chef, gli istituti alberghieri, le associazioni di pizzaioli, le aziende Gma Specialità, I Sapori di Corbara, Pastificio Artigianale Leonessa, l’agriturismo La Grotta, la cantina Borgo Giulia, Birra Elisa, Corporazione Pizzaioli di Tramonti, le associazioni Corbara Excellent, Associazione Pizza Napoletana Gourmet e NonSoloGlutine per la loro partnership”.

“Ancora, gli istituti alberghieri che hanno aderito al progetto – prosegue – e con i quali stiamo collaborando per tavoli tecnici, ricerche sul campo e viaggi all’estero nell’ambito del Mediterranean Cooking Congress. Ma, soprattutto, vanno ringraziati i contadini di Corbara che abbiamo voluto premiare a nome del proprio Paese, del mondo della ristorazione e della ricerca scientifica perché hanno avuto il coraggio di salvaguardare una produzione genuina, che rappresenta una grande eccellenza del territorio campano”.

Il corbarino, dal colore rosso intenso, con una caratteristica forma allungata tendente al piriforme e dal tipico sapore agro-dolce, rappresenta una delle più significative testimonianze della tradizione rurale locale. Questo pomodorino è particolarmente ricco, oltre che di vitamine e sali minerali, anche di salutari sostanze antiossidanti. Un prodotto che stava scomparendo e, invece, è stato recuperato grazie al coraggio e alla sinergia di pochi imprenditori e un team di contadini di Corbara. Con l’obiettivo di continuare questo percorso, a fine agosto il team del Mediterranean Cooking Congress farà visita presso l’azienda I Sapori di Corbara per assistere alla festa dei contadini, la raccolta del corbarino e la trasformazione in azienda per l’immissione sul mercato. Il tour del Med Cooking Congress continuerà poi in Sicilia, a Taormina, dal 1° al 3 ottobre, con un incontro sul tema ‘Vite dei Vulcani’ organizzato in partnership con lo chef Pietro D’Agostino, del ristorante stellato La Capinera.

Mentre il 2019 sarà dedicato alla culla della cultura mediterranea: la Grecia, dove si farà tappa a maggio per il biennale appuntamento all’estero dell’evento internazionale Mediterranean Cooking Congress, tra momenti congressuali, tavole rotonde, incontri b2b e meeting che si svolgono un anno in Italia e un anno all’estero, viaggiando tra le coste del Mediterraneo, accendendo i riflettori su tipicità del territorio, la loro produzione, trasformazione, esportazione e cultura gastronomica.



Il pomodoro Corbarino al “Mediterranean cooking congress”

La prossima tappa del cooking congress si svolgerà a Taormina sul tema "Vite dei Vulcani" con lo chef stellato Pietro D'Agostino

07/06/2018

Il “**Mediterranean cooking congress**”, la kermesse dedicata ai sapori del Mediterraneo, ha puntato i riflettori, nella sua quinta edizione, sulla riscoperta e il rilancio del **pomodoro corbarino**.

Il prossimo appuntamento farà tappa a Taormina, dal 1° al 3 ottobre, sul tema “*Vite dei Vulcani*” organizzato in sinergia con lo chef stellato **Pietro D'Agostino di La Capinera**.

L'evento, ideato e organizzato dalla società By Tourist, ha scelto tra le location delle tappa italiane il comune di Corbara, patria dei pomodori corbarini.

Un evento in difesa dei pomodorini: "rubini di Corbara"



*"Corbara è il cuore di uno straordinario microclima – spiega **Pietro Pentangelo**, sindaco di Corbara, davanti ad oltre duecento operatori del settore e studenti degli istituti alberghieri della Campania. – ponte tra l'antica fertilità dell'agro sarnese nocerino e gli scenari ed il sole della costiera amalfitana. In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i "rubini di Corbara" i corbarini. Con grande orgoglio lottiamo ogni giorno affinché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un'intera comunità si sente legata"*

*"Il nostro modo di lavorare rispecchia fedelmente il modo tradizionale di conservare i prodotti, proprio delle nostre genti – illustra **Carlo D'Amato**, presidente dell'associazione Corbara excellent e fondatore dell'azienda I Sapori di Corbara – I coltivatori che ci forniscono devono rispettare il nostro capitolato di qualità; dopo aver selezionato accuratamente tutti i pomodorini che arrivano in azienda, controlliamo forma, misura, grado di maturazione, consistenza, colore, ph e*

*tenore zuccherino, per poi decidere l'utilizzo più opportuno per le nostre referenze. Il lavoro di selezione è esclusivamente fatto a mano, e la fase di pastorizzazione viene effettuata a 98/100 gradi perché proprio questa fase è fondamentale per la conservazione integrale di tutte le caratteristiche organolettiche. Infatti a queste temperature tutte le proprietà proteiche restano integre nel pomodorino: il licopene e il beta carotene, che insieme rappresentano una grande difesa nella prevenzioni dei tumori e la pectina, che permette al **Corbarino di legare in maniera meravigliosa alla pasta e lo rende ottimo nella preparazione della pizza"***.

*“Corbara è il cuore di uno straordinario microclima – spiega **Pietro Pentangelo**, sindaco di Corbara – ponte tra l'antica fertilità dell'agro sarnese nocerino e gli scenari ed il sole della costiera amalfitana. In questo contesto gli agricoltori corbaresì, attraverso costumi e tecniche produttive sapienti, fanno nascere e crescere i “rubini di Corbara” i corbarini. Con grande orgoglio lottiamo ogni giorno affinché questa produzione sia salvaguardata e diffusa come la vera eccellenza del nostro territorio a cui un'intera comunità si sente legata”.*

Un meeting gastronomico con approccio scientifico a cui hanno partecipato esperti di centri di ricerca, Università e del mondo sanitario per spiegare tecnicamente le caratteristiche di un prodotto eccezione il Pomodoro Corbarino.

*“Solide evidenze scientifiche nel corso degli ultimi anni ci hanno permesso di riconoscere agli alimenti un potenziale enorme nel condizionare significativamente il nostro stato di salute o di malattia – spiega **Michele Scognamiglio**, professore dell'Università della Campania Luigi Vanvitelli – Tra gli innumerevoli alimenti cardine dell'insuperato Modello Alimentare Mediterraneo il pomodoro merita una particolare menzione per la sua valenza salutistica”.*

*“Il Pomodoro in quel limite abile laboratorio salutista che è la dieta mediterranea occupa di diritto un posto di rilievo, pertanto definirlo il re della tavola non è affatto una esagerazione – commenta **Luigi Leo**, oncologo dell'Ospedale dei Colli Monaldi – Il pomodoro di Corbara a sua volta occupa posto di primo piano. Recenti studi pubblicati su riviste internazionali, condotti da ricercatori campani e stranieri ,hanno messo in evidenza ok almeno in vitro l'estratto di Corvete Rino potenzialmente può esplicare un'attività anti proliferativa sul cellulare di carcinoma gastrico. Forse il dato più importante che il pomodoro si abbina anche in termini organolettici a tutti quelli che sono gli elementi alla base della piramide alimentare mediterranea e Quindi anche in ragione del suo bassissimo contenuto calorico essere consumato ogni giorno”.*

*“Il Pomodoro in quel limite abile laboratorio salutista che è la dieta mediterranea occupa di diritto un posto di rilievo, pertanto definirlo il re della tavola non è affatto una esagerazione – commenta **Luigi Leo**, oncologo dell'Ospedale dei Colli Monaldi – Il pomodoro di Corbara a sua volta occupa posto di primo piano. Recenti studi pubblicati su riviste internazionali, condotti da ricercatori campani e stranieri ,hanno messo in evidenza ok almeno in vitro l'estratto di Corvete Rino potenzialmente può esplicare un'attività anti proliferativa sul cellulare di carcinoma gastrico. Forse il dato più importante che il pomodoro si abbina anche in termini organolettici a tutti quelli che sono gli elementi alla base della piramide alimentare mediterranea e Quindi anche in ragione del suo bassissimo contenuto calorico essere consumato ogni giorno”.*

In prima linea alla kermesse anche chef rinomati alle prese con Cooking show dimostrativi per esaltare il sapore del corbarino, giornalisti per raccontarne la bontà, studenti ed operatori del settore come uditori per assorbire nuove conoscenze e strumenti per rafforzare il loro ruolo di consumatori consapevoli, e ancora pasticceri e pizzaioli per dimostrare quanto il Corbarino sia adatto e anzi un valore aggiunto unico per ricette sia dolci che salate.

*“C'è stata una condivisione completa del Comune di Corbara – dice **Luisa Del Sorbo**, ideatrice del Med Cooking Congress e manager della By Tourist, ringraziando il sindaco Pietro Pentangelo, gli operatori, i produttori di Corbara, gli chef, gli istituti alberghieri, le associazioni di pizzaioli e tanti altri, e in particolare “vanno ringraziati -ha aggiunto Del Sorbo- i contadini di Corbara che abbiamo voluto premiare a nome del proprio Paese, del mondo della ristorazione e della ricerca scientifica perché hanno avuto il coraggio di salvaguardare una produzione genuina, che rappresenta una grande eccellenza del territorio campano”.*



Il Corbarino testimonianza della tradizione rurale di Corbara

Il Corbarino, coltivato dall'Orto al Cielo, dal colore rosso intenso, con una caratteristica forma allungata tendente al piriforme e dal tipico sapore agro-dolce, rappresenta una delle più significative testimonianze della tradizione rurale locale. Questo pomodorino è particolarmente ricco, oltre che di vitamine e sali minerali, anche di salutari sostanze antiossidanti. Uno studio recente coordinato dal professore Antonio Giordano ha anche dimostrato l'efficacia del corbarino, assieme al San Marzano, nella prevenzione dei tumori intestinali. Un prodotto che stava scomparendo ed invece è stato recuperato grazie al coraggio e alla sinergia di pochi imprenditori e un team di contadini di Corbara. Con l'obiettivo di continuare questo percorso a fine agosto il Team del Mediterranean Cooking Congress ha già indetto un press tour presso l'azienda I Sapori di Corbara per assistere alla festa dei contadini, la raccolta del corbarino e la trasformazione in azienda per l'immissione sul mercato.

Il Med Cooking Congress continuerà poi in Sicilia, a Taormina

Il tour del Med Cooking Congress continuerà poi in Sicilia, con un press tour a Taormina, dal 1 al 3 ottobre con tema "**Vite dei Vulcani**" organizzato in partnership con lo chef Pietro D'Agostino del ristorante stellato La Capinera. Il 2019 sarà invece dedicato alla Culla della Cultura Mediterranea: La Grecia. Dove si farà tappa a maggio per il biennale appuntamento all'estero dell'evento internazionale Mediterranean Cooking Congress, tra momenti congressuali, tavole rotonde, press tour, incontri b2b e meeting che si svolgono un anno in Italia e un anno all'estero, viaggiando tra le coste del Mediterraneo, accendendo i riflettori su tipicità del territorio, la loro produzione, trasformazione, esportazione e cultura gastronomica.

Info@cookingcongress.com

Il Pomodoro Corbarino conquista i palati alla V edizione del Mediterranean Cooking Congress

PROSSIMO TOUR A TAORMINA, DAL 1° AL 3 OTTOBRE, SUL TEMA "VITE DEI VULCANI"
ORGANIZZATO IN SINERGIA CON LO CHEF STELLATO PIETRO D'AGOSTINO DI LA CAPINERA



Il Pomodoro Corbarino conquista i palati alla V edizione del Mediterranean Cooking Congress. Prossimo tour a Taormina, dal 1° al 3 ottobre, sul tema "Vite dei Vulcani" organizzato in sinergia con lo chef stellato Pietro D'Agostino di La Capinera.

CARLO D'AMATO – *"Il nostro modo di lavorare rispecchia fedelmente il modo tradizionale di conservare i prodotti, proprio delle nostre Genti – illustra Carlo D'Amato, Presidente dell'Associazione Corbara Excellent e fondatore dell'azienda I Sapori di Corbara – I coltivatori che ci forniscono devono rispettare il nostro capitolato di qualità; dopo aver selezionato accuratamente tutti i pomodorini che arrivano in azienda, controlliamo forma, misura, grado di maturazione, consistenza, colore, ph e tenore zuccherino, per poi decidere l'utilizzo più opportuno*



*"Il Pomodoro in quel limite abile laboratorio salutista che è la dieta mediterranea occupa di diritto un posto di rilievo, pertanto definirlo il re della tavola non è affatto una esagerazione – commenta **Luigi Leo**, oncologo dell'Ospedale dei Colli Monaldi – Il pomodoro di Corbara a sua volta occupa posto di **primo** piano. Recenti studi pubblicati su riviste internazionali, condotti da ricercatori campani e stranieri, hanno messo in evidenza ok almeno in vitro l'estratto di Corvette Rino potenzialmente può esplicare un'attività anti proliferativa sul cellulare di carcinoma gastrico. Forse il dato più importante che il pomodoro si abbina anche in termini organolettici a tutti quelli che sono gli elementi alla base della piramide alimentare mediterranea e Quindi anche in ragione del suo bassissimo contenuto calorico essere consumato ogni giorno".*

per le nostre referenze. Il lavoro di selezione è esclusivamente fatto a mano, e la fase di pastorizzazione viene effettuata a 98/100 gradi perché proprio questa fase è fondamentale per la conservazione integrale di tutte le caratteristiche organolettiche. Infatti a queste temperature tutte le proprietà proteiche restano integre nel pomodorino: il licopene e il beta carotene, che insieme rappresentano una grande difesa nella prevenzione dei tumori e la pectina, che permette al Corbarino di legare in maniera meravigliosa alla pasta e lo rende ottimo nella preparazione della pizza".

MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS – È in sintesi quanto spiegato, dimostrato e degustato alla **V edizione del Mediterranean Cooking Congress**, evento ideato e organizzato dalla società By Tourist e che ha scelto tra le location delle tappa italiane il Comune di Corbara, con l'adesione di oltre duecento operatori del settore e studenti degli istituti alberghieri della Campania.



POMODORO CORBARINO – Un meeting gastronomico con approccio scientifico a cui hanno partecipato esperti di centri di ricerca, Università e del mondo sanitario per spiegare tecnicamente le caratteristiche di un prodotto eccezione il **Pomodoro Corbarino**. *"Solide evidenze scientifiche nel corso degli ultimi anni ci hanno permesso di riconoscere agli alimenti un potenziale enorme nel condizionare significativamente il nostro stato di salute o di malattia – spiega Michele Scognamiglio, professore dell'Università della Campania Luigi Vanvitelli – Tra gli innumerevoli alimenti cardine dell'insuperato Modello Alimentare Mediterraneo il pomodoro merita una particolare menzione per la sua valenza salutistica. Con un apporto calorico inferiore alle 20 Kal/100 gr il "frutto" delle Solanacee si colloca tra i primi posti in assoluto per il contenuto di preziosi nutrienti quali P,K, VITAMINA C E FOLATI. Si farebbe sicuramente un torto all'oro rosso non citando il suo corredo di carotenoidi dalla potente azione antiossidante e dalla funzione previtaminica Precursori Vitamina A di fondamentale importanza per vegani e vegetariani visto che quest'ultima si trova per lo più in alimenti di origine animale. Tra tutti il Licopene responsabile del colore rosso dei pomodori e di altri vegetali quali a titolo di esempio anguria e frutti rossi. Luteine e Zeaxantina oltre a sostenere il Licopene nella sua attività antiossidante aiutano a garantire la salute degli occhi e a garantirne una efficace protezione dalle radiazioni solari".*



In prima linea alla kermesse anche **chef rinomati** alle prese con Cooking show dimostrativi per esaltare il sapore del corbarino, giornalisti per raccontarne la bontà, studenti ed operatori del settore come uditori per assorbire nuove conoscenze e strumenti per rafforzare il loro ruolo di consumatori consapevoli, e ancora pasticciere e pizzaioli per dimostrare quanto il Corbarino sia adatto e anzi un valore aggiunto unico per ricette sia dolci che salate.

*"C'è stata una condivisione completa del Comune di Corbara – illustra **Luisa Del Sorbo**, ideatrice del Med Cooking Congress e manager della By Tourist – Ringrazio il Sindaco Pietro Pentangelo per la sua ospitalità, gli operatori e produttori di Corbara per la partecipazione attiva e condivisione del progetto, i giornalisti, gli chef, gli istituti alberghieri, le associazioni di pizzaioli, le aziende GMA Specialità, I Sapori di Corbara, Pastificio Artigianale Leonessa, l'agriturismo La Grotta, la cantina Borgo Giulia, Birra Elisa, Corporazione Pizzaioli di Tramonti, le associazioni Corbara Excellent, Associazione Pizza Napoletana Gourmet e NonSoloGlutine per la loro partnership. Gli istituti alberghieri che hanno aderito al progetto e con i quali stiamo collaborando per tavoli tecnici, ricerche sul campo e viaggi all'estero nell'ambito del Mediterranean Cooking Congress. Ma soprattutto vanno ringraziati i contadini di Corbara che abbiamo voluto premiare a nome del proprio Paese, del mondo della ristorazione e della ricerca scientifica perché hanno avuto il coraggio di salvaguardare una produzione Genuina, che rappresenta una grande eccellenza del territorio campano".*



Il **Corbarino**, coltivato dall'Orto al Cielo, dal colore rosso intenso, con una caratteristica forma allungata tendente al piriforme e dal tipico sapore agro-dolce, rappresenta una delle più significative testimonianze della tradizione rurale locale. Questo pomodorino è particolarmente ricco, oltre che di vitamine e sali minerali, anche di salutari sostanze antiossidanti. Uno studio recente coordinato dal **professore Antonio Giordano** ha anche dimostrato l'efficacia del corbarino, assieme al San Marzano, nella **prevenzione dei tumori intestinali**. Un prodotto che stava scomparendo ed invece è stato recuperato grazie al coraggio e alla sinergia di pochi imprenditori e un team di **contadini di Corbara**. Con l'obiettivo di continuare questo percorso a fine agosto il Team del Mediterranean Cooking Congress ha già indetto un press tour presso l'azienda I Sapori di Corbara per assistere alla festa dei contadini, la raccolta del corbarino e la trasformazione in azienda per l'immissione sul mercato.

Il tour del Med Cooking Congress continuerà poi in **Sicilia**, con un press tour a Taormina, dal 1 al 3 ottobre con tema "**Vite del Vulcani**" organizzato in partnership con lo chef Pietro D'Agostino del ristorante stellato La Capinera. Il 2019 sarà invece dedicato alla Culla della Cultura Mediterranea: La Grecia. Dove si farà tappa a Maggio per il biennale appuntamento all'estero dell'evento internazionale Mediterranean Cooking Congress, tra momenti congressuali, tavole rotonde, press tour, incontri b2b e meeting che si svolgono un anno in Italia e un anno all'estero, viaggiando tra le coste del Mediterraneo, accendendo i riflettori su tipicità del territorio, la loro produzione, trasformazione, esportazione e cultura gastronomica.

I protagonisti: Tra contadini e chef, presentazione a cura dei giornalisti Giuseppe Iannicelli di Canale 21 e Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola. Ad accompagnare gesti e sapori preparati dagli chef sono intervenuti i giornalisti Michele Armano del Gambero Rosso, Santa di Salvo di Il Mattino, Giuseppe Giorgio di Il Roma, Mario Amodio di Amalfi Notizie, Antonella Petitti di Cucina a Sud.

Ai fornelli gli chef: Domenico Iavarone di Jose Restaurant, Paolo Barrale del ristorante Marennà, Vincenzo Del Sorbo del ristorante Pompeo Magno, Erminia Cuomo dell'Hostaria il Bacco, Giulio Coppola del ristorante La Galleria. I dolci a cura dei pasticciieri Anna Chiavazzo, Sal De Riso, Gennaro Nasta e Alfonso Pepe.

Per Pizza Corbari sono intervenute le Associazioni Pizza Napoletana Gourmet e Non Solo Glutine, la corporazione dei pizzaioli di Tramonti e l'associazione Corbara Excellent.

Partner dell'evento: I Sapori di Corbara, Pasta Artigianale Leonessa, Oceano Mare Group, Gma Specialità.



«Vite da vulcano», per tre giorni il Med Cooking Congress da Napoli in Sicilia

Domenica 30 Settembre 2018,



Un tour italiano di fine anno tra le cantine dell'Etna, sapori e beneficenza organizzato con il coordinamento dello chef Pietro D'Agostino (in foto) patron del ristorante stellato La Capinera di Taormina. È la tappa autunnale del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress in programma in Sicilia dal 1° al 3 ottobre. Location di benvenuto "Villa Neri" sull'Etna, con un tour dell'hotel piena espressione della bioarchitettura, che vanta 5 stelle, ed è situato su una terrazza naturale da cui si gode una vista superba sul Golfo di Taormina, immerso in un contesto rimasto integro e tutelato dal Parco dell'Etna. Tra le 24 camere dell'Hotel Villa Neri, ci sono addirittura 9 suite "enoteca" con vasche idromassaggio, logge e terrazzi, e delle piccole cantine private con selezione di vini bianchi e rossi, dalle 80 aziende della zona con i bicchieri giusti per ogni vino. All'interno dell'hotel c'è il ristorante già segnalato dalla Guida Michelin "Le dodici fontane"; da qui lo sguardo spazia fino alla cima dell'Etna, e in questo scenario i profumi e i sapori siciliani diventano un'esperienza indimenticabile. Elia Russo, da tre anni executive chef del ristorante Le dodici fontane, è cresciuto con Massimo Mantarro, 2 stelle Michelin, chef del San Domenico Palace di Taormina. Lo chef Russo unisce la tecnica al rispetto degli ingredienti locali, interpretando in modo creativo le ricette del territorio e sono sorprendenti le sue sperimentazioni e i suoi abbinamenti. Tra i piatti di Elia più apprezzati ci sono il Riso Carnaroli mantecato al limone e pepe nero su battuto di scampetti freschi, il Tonno pinna gialla, con crème brulée di sedano di rapa, punte di vino cotto e cipollotti laccati al miele di zagara d'arancia, e poi il Capocollo di maialino nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura con semi di finocchio riccio etneo, spuma di patate arrosto e foglie di cicoria saltate all'aglio.

Il tour in Sicilia del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress da tema "Vite da Vulcano", continuerà secondo le linee guida dello chef Pietro D'Agostino, patron del ristorante "La Capinera" di Taormina, con una full immersion tra due importanti appuntamenti all'insegna di sapori e solidarietà in programma il 2 ottobre.

Il mattino ci sarà il raduno dei migliori Chef e pasticceri d'Italia dell'associazione Charming Italian Chef, FIC, CON.PA.IT, capitanati da Pietro D'Agostino, 1 stella Michelin ristorante "La Capinera" di Taormina (ME) e Seby Sorbello, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e Chef Patron del ristorante Sabir Gourmanderie di Zafferana etnea, che saranno protagonisti assieme ai produttori del territorio siciliano di un B2B a partire dalle ore 10 all'interno della splendida bottaia della cantina Pietradolce. Gli chef interpreteranno ai fornelli i prodotti che ciascun produttore avrà portato sui banconi, seguendo il tema della sostenibilità: scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato.

“Vite da Vulcano” Mediterranean Cooking Congress da Napoli in Sicilia dal 1° al 3 ottobre tra tipicità ed eventi di beneficenza

set 30, 2018

Un tour italiano di fine anno tra le cantine dell'Etna, sapori e beneficenza organizzato con il coordinamento dello chef Pietro D'Agostino patron del ristorante stellato La Capinera di Taormina. E' la tappa autunnale del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress in programma in Sicilia dal 1° al 3 ottobre. Location di benvenuto "Villa Neri" sull'Etna, con un tour dell'hotel piena espressione della bioarchitettura, che vanta 5 stelle, ed è situato su una terrazza naturale da cui si gode una vista superba sul Golfo di Taormina, immerso in un contesto rimasto integro e tutelato dal Parco dell'Etna. Tra le 24 camere dell'Hotel Villa Neri, ci sono addirittura 9 suite "enoteca" con vasche idromassaggio, logge e terrazzi, e delle piccole cantine private con selezione di vini bianchi e rossi, dalle 80 aziende della zona con i bicchieri giusti per ogni vino... All'interno dell'hotel c'è il ristorante già segnalato dalla Guida Michelin "Le dodici fontane"; da qui lo sguardo spazia fino alla cima dell'Etna, e in questo scenario i profumi e i sapori siciliani diventano un'esperienza indimenticabile. Elia Russo, da tre anni executive chef del ristorante Le dodici fontane, è cresciuto con Massimo Mantarro, 2 stelle Michelin, chef del San Domenico Palace di Taormina. Lo chef Russo unisce la tecnica al rispetto degli ingredienti locali, interpretando in modo creativo le ricette del territorio e sono sorprendenti le sue sperimentazioni e i suoi abbinamenti. Tra i piatti di Elia più apprezzati ci sono il Riso Carnaroli mantecato al limone e pepe nero su battuto di scampetti freschi, il Tonno pinna gialla, con crème brûlée di sedano di rapa, punte di vino cotto e cipollotti laccati al miele di zagara d'arancia, e poi il Capocollo di maialino nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura con semi di finocchio riccio etneo, spuma di patate arrosto e foglie di cicoria saltate all'aglio.

Il tour in Sicilia del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress da tema "Vite da Vulcano", continuerà secondo le linee guida dello chef Pietro D'Agostino, patron del ristorante "La Capinera" di Taormina, con una full immersion tra due importanti appuntamenti all'insegna di sapori e solidarietà in programma il 2 ottobre.

Il mattino ci sarà il raduno dei migliori Chef e pasticceri d'Italia dell'associazione Charming Italian Chef, FIC, CON.PA.IT, capitanati da Pietro D'Agostino, 1 stella Michelin ristorante "La Capinera" di Taormina (ME) e Seby Sorbello, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e Chef Patron del ristorante Sabir Gourmanderie di Zafferana etnea, che saranno protagonisti assieme ai produttori del territorio siciliano di un B2B a partire dalle ore 10 all'interno della splendida bottaia della cantina Pietradolce. Gli chef interpreteranno ai fornelli i prodotti che ciascun produttore avrà portato sui banconi, seguendo il tema della sostenibilità: scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato.

In serata, il tour si sposta a Radice Pura, a Giarre, provincia di Catania, dove prenderà il via il "Fundraising Dinner - doniamo aria" uno degli eventi di beneficenza più importanti dell'anno, che vede insieme chef stellati, pasticceri, personaggi dello spettacolo, calciatori e magistrati che si cimenteranno in una divertente gara culinaria tra mestoli e padelle. La giuria sarà composta da giornalisti. L'evento quest'anno vede la direzione artistica di Gino Astorina, sul palco il conduttore Ruggero Sardo e un'ospite speciale, direttamente da Sanremo, Giovanna D'Angi.

Nel corso del B2B del mattino, con produttori, giornalisti, blogger e influencer si darà il via al dialogo con gli chef sul tema: "Interpretare il cambiamento della cucina siciliana e italiana nei prossimi anni", moderato dal giornalista Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto. Un dibattito in merito all'offerta qualitativa dei prodotti dell'agroalimentare con uno specifico focus sul tema della sostenibilità, laddove fare scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato. Territorio, materie prime, non spreco e centralità dell'uomo, è dunque un paradigma attorno al quale alcuni degli interpreti più illuminati dell'alta ristorazione si stanno già muovendo.

Cucinare consapevolmente significa rispettare le materie prime, valorizzandole in ogni fase, dalla produzione alla conservazione fino alla loro trasformazione finale, attraverso un metodo di cottura ideale che ne conservi gusto e proprietà. Significa minimizzare gli sprechi, sviluppando inventiva e creatività. La cottura è intesa come

celebrazione di un ingrediente. Il termine dei lavori è previsto il pranzo.



Metropolis

Gusto: “Vite da Vulcano” Med Cooking Congress da Napoli alla Sicilia tra tipicità e beneficenza



Un tour italiano di fine anno tra le cantine dell'Etna, sapori e beneficenza organizzato con il coordinamento dello chef Pietro D'Agostino patron del ristorante stellato La Capinera di Taormina. E' la tappa autunnale del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress in programma in Sicilia dal 1° al 3 ottobre. Location di benvenuto “Villa Neri” sull'Etna, con un tour dell'hotel piena espressione della bio architettura, che vanta 5 stelle, ed è situato su una terrazza naturale da cui si gode una vista superba sul Golfo di Taormina, immerso in un contesto rimasto integro e tutelato dal Parco dell'Etna. Tra le 24 camere dell'Hotel Villa Neri, ci sono addirittura 9 suite “enoteca” con vasche idromassaggio, logge e terrazzi, e delle piccole cantine private con selezione di vini bianchi e rossi, dalle 80 aziende della zona con i bicchieri giusti per ogni vino... All'interno dell'hotel c'è il ristorante già segnalato dalla Guida Michelin “Le dodici fontane”; da qui lo sguardo spazia fino alla cima dell'Etna, e in questo scenario i profumi e i sapori siciliani diventano un'esperienza indimenticabile. Elia Russo, da tre anni executive chef del ristorante Le dodici fontane, è cresciuto con Massimo Mantarro, 2 stelle Michelin, chef del San Domenico Palace di Taormina. Lo chef Russo unisce la tecnica al rispetto degli ingredienti locali, interpretando in modo creativo le ricette del territorio e sono sorprendenti le sue sperimentazioni e i suoi abbinamenti. Tra i piatti di Elia più apprezzati ci sono il Riso Carnaroli mantecato al limone e pepe nero su battuto di scampetti freschi, il Tonno pinna gialla, con crème brûlée di sedano di rapa, punte di vino cotto e cipollotti laccati al miele di zagara d'arancia, e poi il Capocollo di maialino nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura con semi di finocchio riccio etneo, spuma di patate arrosto e foglie di cicoria saltate all'aglio. Il tour in Sicilia del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress da tema “Vite da Vulcano”, continuerà secondo le linee guida dello chef Pietro D'Agostino, patron del ristorante “La Capinera” di Taormina, con una full immersion tra due importanti appuntamenti all'insegna di sapori e solidarietà in programma il 2 ottobre. Il mattino ci sarà il raduno dei migliori Chef e pasticceri d'Italia dell'associazione Charming Italian Chef, FIC, CON.PA.IT, capitanati da Pietro D'Agostino, 1 stella Michelin ristorante “La Capinera” di Taormina (ME) e Seby Sorbello, presidente dell'Associazione

Provinciale Cuochi Etnei e Chef Patron del ristorante Sabir Gourmanderie di Zafferana etnea, che saranno protagonisti assieme ai produttori del territorio siciliano di un B2B a partire dalle ore 10 all'interno della splendida bottaia della cantina Pietradolce. Gli chef interpreteranno ai fornelli i prodotti che ciascun produttore avrà portato sui banconi, seguendo il tema della sostenibilità: scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato. In serata, il tour si sposta a Radice Pura, a Giarre, provincia di Catania, dove prenderà il via il "Fundraising Dinner – doniamo aria" uno degli eventi di beneficenza più importanti dell'anno, che vede insieme chef stellati, pasticceri, personaggi dello spettacolo, calciatori e magistrati che si cimenteranno in una divertente gara culinaria tra mestoli e padelle. La giuria sarà composta da giornalisti. L'evento quest'anno vede la direzione artistica di Gino Astorina, sul palco il conduttore Ruggero Sardo e un'ospite speciale, direttamente da Sanremo, Giovanna D'Angi. Nel corso del B2B del mattino, con produttori, giornalisti, blogger e influencer si darà il via al dialogo con gli chef sul tema: "Interpretare il cambiamento della cucina siciliana e italiana nei prossimi anni", moderato dal giornalista Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto. Un dibattito in merito all'offerta qualitativa dei prodotti dell'agroalimentare con uno specifico focus sul tema della sostenibilità, laddove fare scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato. Territorio, materie prime, non spreco e centralità dell'uomo, è dunque un paradigma attorno al quale alcuni degli interpreti più illuminati dell'alta ristorazione si stanno già muovendo. Cucinare consapevolmente significa rispettare le materie prime, valorizzandole in ogni fase, dalla produzione alla conservazione fino alla loro trasformazione finale, attraverso un metodo di cottura ideale che ne conservi gusto e proprietà. Significa minimizzare gli sprechi, sviluppando inventiva e creatività. La cottura è intesa come celebrazione di un ingrediente.

L'EVENTO Da domani in Sicilia un tour enogastronomico con incontri e dibattiti. In primavera tappa in Campania

Un gemellaggio tra Vesuvio ed Etna

DI GIUSEPPE GIORGIO

Creando di fatto una sorta di gemellaggio tra il Vesuvio e l'Etna, l'apprezzata società "By Tourist" operante tra Castellamare di Stabia, Amalfi e Napoli, ha organizzato a partire da domani, con il coordinamento dello chef Pietro D'Agostino (nella foto), un interessante tour con incontri e dibattiti tra le cantine dell'Etna. Un viaggio di andata, che sarà replicato a Napoli, sempre in compagnia del team tecnico partenopeo del "Med Cooking", per un ritorno in primavera tra i vini del Vesuvio. Inserito nel contesto delle attività del "Mediterranean Cooking Congress", grazie all'impegno della editoria manager Luisa Del Sorbo, l'evento intitolato "Vite da Vulcano" vedrà i partecipanti provenienti da Napoli e da tutta Italia riunirsi nella magnifica struttura di "Villa Neri" immersa nel Parco dell'Etna. Una grande realtà turistica che vede all'interno dell'hotel, il ristorante già segnalato dalla Guida Michelin "Le dodici fontane" capitanato da tre anni dall'executive chef Elia Russo. Un prestigioso maestro dei fornelli cresciuto con Massimo Mantarro, 2 stelle Michelin, chef del San Domenico Palace di Taormina.

Seguendo le direttive dello chef Pietro D'Agostino, 1 stella Michelin e patron del ristorante "La Capinera" di Taormina, a prendere corpo sarà una due giorni di studi e di incontri all'insegna dei sapori e della solidarietà. Con la partecipazione dei migliori Chef e pasticceri d'Italia, dell'associazione Charming Italian Chef, della Fic, della Confederazione dei Pasticceri italiani, con l'intervento di Seby Sorbello, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e Chef Patron del ristorante Sabir Gourmanderie di Zafferana etnea e tra gli altri, dello stellato napoletano Gianluca D'Agostino del Veritas, ad essere protagonisti saranno il tema della sostenibilità e le scelte etiche in cucina.

Coinvolgendo anche la località di Radice Pura, a Giarre, provincia di Catania, dove prenderà il

via il "Fundraising Dinner-doniamo aria" uno degli eventi di beneficenza più importanti dell'anno, per "Vite da Vulcano" sarà all'opera anche una giuria composta da autorevoli giornalisti. Tra le attività previste, intervallate dai vari momenti dedicati ai piaceri per il palato, particolare interesse desterà il dibattito sul tema dell'offerta qualitativa dei prodotti dell'agroalimentare con uno specifico focus sulla sostenibilità. Ossia, sulla necessità di cucina consapevole e sul bisogno di rispettare le materie prime, va-



lorizzandole in ogni fase, dalla produzione alla conservazione, fino alla loro trasformazione finale, attraverso una cottura che ne conservi gusto e proprietà.

Dal 1° al 3 ottobre in Sicilia "Vite da Vulcano" col team tecnico del Med Cooking Congress



Un tour italiano di fine anno tra le cantine dell'Etna, sapori e beneficenza organizzato con il coordinamento dello chef Pietro D'Agostino patron del ristorante stellato La Capinera di Taormina. E' la tappa autunnale del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress in programma in Sicilia dal 1° al 3 ottobre. Location di benvenuto "Villa Neri" sull'Etna, con un tour dell'hotel piena espressione della bioarchitettura, che vanta 5 stelle, ed è situato su una terrazza naturale da cui si gode una vista superba sul Golfo di Taormina, immerso in un contesto rimasto integro e tutelato dal Parco dell'Etna. Tra le 24 camere dell'Hotel Villa Neri, ci sono addirittura 9 suite "enoteca" con vasche idromassaggio, logge e terrazzi, e delle piccole cantine private con selezione di vini bianchi e rossi, dalle 80 aziende della zona con i bicchieri giusti per ogni vino... All'interno dell'hotel c'è il ristorante già segnalato dalla Guida Michelin "Le dodici fontane"; da qui lo sguardo spazia fino alla cima dell'Etna, e in questo scenario i profumi e i sapori siciliani diventano un'esperienza indimenticabile. Elia Russo, da tre anni executive chef del ristorante Le dodici fontane, è cresciuto con Massimo Mantarro, 2 stelle Michelin, chef del San Domenico Palace di Taormina. Lo chef Russo unisce la tecnica al rispetto degli ingredienti locali, interpretando in modo creativo le ricette del territorio e sono sorprendenti le sue sperimentazioni e i suoi abbinamenti. Tra i piatti di Elia più apprezzati ci sono il Riso Carnaroli mantecato al limone e pepe nero su battuto di scampetti freschi, il Tonno pinna gialla, con crème brulée di sedano di rapa, punte di vino cotto e cipollotti laccati al miele di zagara d'arancia, e poi il Capocollo di maialino nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura con semi di finocchio riccio etneo, spuma di patate arrosto e foglie di cicoria saltate all'aglio.

Il tour in Sicilia del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress da tema "Vite da Vulcano", continuerà secondo le linee guida dello chef Pietro D'Agostino, patron del ristorante "La Capinera" di Taormina, con una full immersion tra due importanti appuntamenti all'insegna di sapori e solidarietà in programma il 2 ottobre.

Il mattino ci sarà il raduno dei migliori Chef e pasticceri d'Italia dell'associazione Charming Italian Chef, FIC, CON.PA.IT, capitanati da Pietro D'Agostino, 1 stella Michelin ristorante "La Capinera" di Taormina (ME) e Seby Sorbello, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e Chef Patron del ristorante Sabir Gourmanderie di Zafferana etnea, che saranno protagonisti assieme ai produttori del territorio siciliano di un B2B a partire dalle ore 10 all'interno della splendida bottaia della cantina Pietradolce. Gli chef interpreteranno ai fornelli i prodotti che ciascun produttore

avrà portato sui banconi, seguendo il tema della sostenibilità: scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato.

In serata, il tour si sposta a Radice Pura, a Giarre, provincia di Catania, dove prenderà il via il "Fundraising Dinner – doniamo aria" uno degli eventi di beneficenza più importanti dell'anno, che vede insieme chef stellati, pasticceri, personaggi dello spettacolo, calciatori e magistrati che si cimenteranno in una divertente gara culinaria tra mestoli e padelle. La giuria sarà composta da giornalisti. L'evento quest'anno vede la direzione artistica di Gino Astorina, sul palco il conduttore Ruggero Sardo e un'ospite speciale, direttamente da Sanremo, Giovanna D'Angi.

Nel corso del B2B del mattino, con produttori, giornalisti, blogger e influencer si darà il via al dialogo con gli chef sul tema: "Interpretare il cambiamento della cucina siciliana e italiana nei prossimi anni", moderato dal giornalista Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto. Un dibattito in merito all'offerta qualitativa dei prodotti dell'agroalimentare con uno specifico focus sul tema della sostenibilità, laddove fare scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato. Territorio, materie prime, non spreco e centralità dell'uomo, è dunque un paradigma attorno al quale alcuni degli interpreti più illuminati dell'alta ristorazione si stanno già muovendo.

Cucinare consapevolmente significa rispettare le materie prime, valorizzandole in ogni fase, dalla produzione alla conservazione fino alla loro trasformazione finale, attraverso un metodo di cottura ideale che ne conservi gusto e proprietà. Significa minimizzare gli sprechi, sviluppando inventiva e creatività. La cottura è intesa come celebrazione di un ingrediente. Il termine dei lavori è previsto il pranzo.

www.cookingcongress.com

“Vite da Vulcano”, tappa in Sicilia per la V edizione del Mediterranean Cooking Congress

Postato da: [Carmen Guerriero](#) il: ottobre 01, 2018



L'Etna da Villa Neri

Approda in Sicilia la tappa autunnale della **V edizione del Mediterranean Cooking Congress**, in programma dal 1° al 3 ottobre, organizzata dalla società **By Tourist** in partnership con lo chef **Pietro D'Agostino** patron del ristorante stellato **La Capinera di Taormina**.

Location di benvenuto sarà **“Villa Neri” Resort & Spa**, hotel 5 stelle, alle pendici dell’Etna, il vulcano più alto attivo in Europa, considerato patrimonio Unesco dal 2013, immerso in una rigogliosa vegetazione tipica di bouganvillee e fichi d’india, con una vista superba sul golfo di Taormina. Solo 24 camere costruite secondo i criteri della bioarchitettura, l’esterno gioca su due colori, l’azzurro classico e il rossomattone, entrambi di materiali naturali tipici locali, come il coccio pesto per gli intonaci azzurri, la pietra bianca del ragusano, il nero della pietra lavica, il rosso della pietra arenaria di Taormina. Delle 24 camere, 9 sono suite enoteca con vasche idromassaggio, logge o terrazzi, e hanno anche delle piccole cantina private, con una selezione di vini, bianchi e rossi, delle 80 aziende della zona con i bicchieri giusti per ogni vino.

Da oltre un secolo alle pendici dell’Etna, la famiglia Neri deve alla passione per la musica ed il bel canto dei suoi antenati la sua prosperità. Oggi i nipoti Salvo e Fabio, gestiscono Villa Neri Resort & Spa, con il prezioso aiuto dei genitori Santo e Antonina Neri.



Lo chef Pietro D'Agostino

All'interno, il ristorante “Le dodici fontane” propone piatti della cucina tradizionale a cura dell’executive chef Elia Russo, come il Riso Carnaroli mantecato al limone e pepe nero su battuto di scampetti freschi, il Tonno pinna gialla, con crème brulée di sedano di rapa, punte di vino cotto e cipollotti laccati al miele di zagara d’arancia, e poi il Capocollo di maialino nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura con semi di finocchio riccio etneo, spuma di patate arrosto e foglie di cicoria saltate all’aglio.

Tra gli importanti appuntamenti all'insegna di sapori e solidarietà in programma il 2 ottobre, il raduno dei migliori Chef e pasticceri d'Italia dell'associazione Charming Italian Chef, FIC, CON.PA.IT, capitanati da Pietro D'Agostino, 1 stella Michelin ristorante "La Capinera" di Taormina (ME) e Seby Sorbello, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e Chef Patron del ristorante Sabir Gourmanderie di Zafferana etnea, che saranno protagonisti assieme ai produttori del territorio siciliano di un B2B a partire dalle ore 10 all'interno della splendida bottaia della **cantina Pietradolce**. Gli chef interpreteranno ai fornelli i prodotti che ciascun produttore avrà portato sui banconi, seguendo il tema della sostenibilità: scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato.

In serata, il tour sarà a Radice Pura, a Giarre (Catania), dove prenderà il via il "Fundraising Dinner - doniamo aria" uno degli eventi di beneficenza più importanti dell'anno, una gara culinaria tra chef, pasticceri, personaggi dello spettacolo, calciatori e magistrati a suon di mestoli e padelle. La giuria sarà composta da giornalisti e la direzione artistica di Gino Astorina, sul palco il conduttore Ruggero Sardo e un'ospite speciale, reduce dal Festival di Sanremo, Giovanna D'Angeli.

Nel corso del B2B del mattino, con produttori, giornalisti, blogger e influencer si darà il via al dialogo con gli chef sul tema: "Interpretare il cambiamento della cucina siciliana e italiana nei prossimi anni", moderato dal giornalista Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto. Un dibattito in merito all'offerta qualitativa dei prodotti dell'agroalimentare con uno specifico focus sul tema della sostenibilità, laddove fare scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato. Territorio, materie prime, non spreco e centralità dell'uomo, è dunque un paradigma attorno al quale alcuni degli interpreti più illuminati dell'alta ristorazione si stanno già muovendo.

Cucinare consapevolmente significa rispettare le materie prime, valorizzandole in ogni fase, dalla produzione alla conservazione fino alla loro trasformazione finale, attraverso un metodo di cottura ideale che ne conservi gusto e proprietà. Significa minimizzare gli sprechi, sviluppando inventiva e creatività. La cottura è intesa come celebrazione di un ingrediente. Il pranzo segnerà la fine del tour.

Per info:

luisadelsorbo@bytourist.it

Tel: +39 344 1206383

www.bytourist.it

www.cookingcongress.com



“VITE DA VULCANO” TEAM TECNICO DEL MED COOKING CONGRESS: IN SICILIA DAL 1° AL 3 OTTOBRE TRA TIPICITA' ED EVENTI DI BENEFICENZA

Ott 1, 2018

Un tour italiano di fine anno tra le cantine dell'Etna, sapori e beneficenza organizzato con il coordinamento dello chef Pietro D'Agostino patron del ristorante stellato La Capinera di Taormina. E' la tappa autunnale del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress in programma in Sicilia dal 1° al 3 ottobre. Location di benvenuto "Villa Neri" sull'Etna, con un tour dell'hotel piena espressione della bioarchitettura, che vanta 5 stelle, ed è situato su una terrazza naturale da cui si gode una vista superba sul Golfo di Taormina, immerso in un contesto rimasto integro e tutelato dal Parco dell'Etna. Tra le 24 camere dell'Hotel Villa Neri, ci sono addirittura 9 suite "enoteca" con vasche idromassaggio, logge e terrazzi, e delle piccole cantine private con selezione di vini bianchi e rossi, dalle 80 aziende della zona con i bicchieri giusti per ogni vino... All'interno dell'hotel c'è il ristorante già segnalato dalla Guida Michelin "Le dodici fontane"; da qui lo sguardo spazia fino alla cima dell'Etna, e in questo scenario i profumi e i sapori siciliani diventano un'esperienza indimenticabile.

Elia Russo, da tre anni executive chef del ristorante Le dodici fontane, è cresciuto con Massimo Mantarro, 2 stelle Michelin, chef del San Domenico Palace di Taormina. Lo chef Russo unisce la tecnica al rispetto degli ingredienti locali, interpretando in modo creativo le ricette del territorio e sono sorprendenti le sue sperimentazioni e i suoi abbinamenti. Tra i piatti di Elia più apprezzati ci sono il Riso Carnaroli mantecato al limone e pepe nero su battuto di scampetti freschi, il Tonno pinna gialla, con crème brûlée di sedano di rapa, punte di vino cotto e cipollotti laccati al miele di zagara d'arancia, e poi il Capocollo di maialino nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura con semi di finocchio riccio etneo, spuma di patate arrosto e foglie di cicoria saltate all'aglio.

Il tour in Sicilia del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress da tema "Vite da Vulcano", continuerà secondo le linee guida dello chef Pietro D'Agostino, patron del ristorante "La Capinera" di Taormina, con una full immersion tra due importanti appuntamenti all'insegna di sapori e solidarietà in programma il 2 ottobre.

Il mattino ci sarà il raduno dei migliori Chef e pasticceri d'Italia dell'associazione Charming Italian Chef, FIC, CON.PA.IT (<http://con.pa.it/>), capitanati da Pietro D'Agostino, 1 stella Michelin ristorante "La Capinera" di Taormina (ME) e Seby Sorbello, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e Chef Patron del ristorante Sabir Gourmanderie di Zafferana etnea, che saranno protagonisti assieme ai produttori del territorio siciliano di un B2B a partire dalle ore 10 all'interno della splendida bottaia della cantina Pietradolce. Gli chef interpreteranno ai fornelli i prodotti che ciascun produttore avrà portato sui banconi, seguendo il tema della sostenibilità: scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato.

In serata, il tour si sposta a Radice Pura, a Giarre, provincia di Catania, dove prenderà il via il "Fundraising Dinner - doniamo aria" uno degli eventi di beneficenza più importanti dell'anno, che vede insieme chef stellati, pasticceri, personaggi dello spettacolo, calciatori e magistrati che si cimenteranno in una divertente gara culinaria tra mestoli e padelle. La giuria sarà composta da giornalisti. L'evento quest'anno vede la direzione artistica di Gino Astorina, sul palco il conduttore Ruggero Sardo e un'ospite speciale, direttamente da Sanremo, Giovanna D'Angi.

Nel corso del B2B del mattino, con produttori, giornalisti, blogger e influencer si darà il via al dialogo con gli chef sul tema: "Interpretare il cambiamento della cucina siciliana e italiana nei prossimi anni", moderato dal giornalista Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto. Un dibattito in merito all'offerta qualitativa dei prodotti dell'agroalimentare con uno specifico focus sul tema della sostenibilità, laddove fare scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato. Territorio, materie prime, non spreco e centralità dell'uomo, è dunque un paradigma attorno al quale alcuni degli interpreti più illuminati dell'alta ristorazione si stanno già muovendo.

Cucinare consapevolmente significa rispettare le materie prime, valorizzandole in ogni fase, dalla produzione alla conservazione fino alla loro trasformazione finale, attraverso un metodo di cottura ideale che ne conservi gusto e proprietà. Significa minimizzare gli sprechi, sviluppando inventiva e creatività. La cottura è intesa come celebrazione di un ingrediente.

“Vite da Vulcano”, la tappa autunnale del Team Tecnico del Med Cooking Congress

01/10/2018



NAPOLI (di Fosca Tortorelli) – Il team tecnico del Mediterranean Cooking Congress fa tappa in Sicilia dal 1° al 3 ottobre; il tour dal tema “Vite da Vulcano”, organizzato con il coordinamento dello chef Pietro D’Agostino patron del ristorante stellato La Capinera di Taormina, ha scelto come location di benvenuto “Villa Neri” sull’Etna, un hotel che vanta 5 stelle ed è vera espressione di bioarchitettura.

L’hotel è infatti situato in un contesto rimasto integro e tutelato dal Parco dell’Etna, su una spettacolare terrazza naturale da cui si gode una vista unica sul Golfo di Taormina.

Ulteriore aspetto lodevole dell’Hotel Villa Neri, è la presenza di ben 9 sulle 24 camere complessive, che prendono il nome di suite “enoteca”, corredate di vasche idromassaggio, logge e terrazzi, e finanche delle piccole cantine private con la selezione di vini bianchi e rossi, scelti tra le 80 aziende della zona, naturalmente con una particolare attenzione ai calici, preferendo quelli più adatti per ogni vino.

In una struttura così attenta all’aspetto enogastronomico, non poteva mancare lo spazio ristorativo altrettanto peculiare, ritroviamo infatti il ristorante “Le dodici fontane”, già segnalato dalla Guida Michelin, da cui lo godere di uno scenario impareggiabile, che spazia fino alla cima dell’Etna.

In cucina ritroviamo Elia Russo, da tre anni executive chef del ristorante Le dodici fontane, cresciuto con Massimo Mantarro, 2 stelle Michelin, chef del San Domenico Palace di Taormina, che interpretando in modo creativo le ricette del territorio, unisce la tecnica al rispetto degli ingredienti locali, come nel Riso Carnaroli mantecato al limone e pepe nero su battuto di scampetti freschi o il Capocollo di maialino nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura con semi di finocchio riccio etneo, spuma di patate arrosto e foglie di cicoria saltate all'aglio.

Il tour continuerà con una full immersion tra due importanti appuntamenti all'insegna di sapori e solidarietà in programma il 2 ottobre, con il raduno dei migliori Chef e pasticceri d'Italia dell'associazione Charming Italian Chef, FIC, CON.PA.IT, capitanati da Pietro D'Agostino, 1 stella Michelin ristorante "La Capinera" di Taormina (ME) e Seby Sorbello, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e Chef Patron del ristorante Sabir Gourmanderie di Zafferana etnea, che saranno protagonisti assieme ai produttori del territorio siciliano di un B2B a partire dalle ore 10 all'interno della splendida bottega della cantina Pietradolce.

Ci si sposterà poi a Radice Pura, a Giarre, provincia di Catania, dove prenderà il via il "Fundraising Dinner – doniamo aria" uno degli eventi di beneficenza più importanti dell'anno, che vede insieme chef stellati, pasticceri, personaggi dello spettacolo, calciatori e magistrati che si cimenteranno in una divertente gara culinaria tra mestoli e padelle.

La giuria sarà composta da giornalisti e vedrà quest'anno la direzione artistica di Gino Astorina, sul palco il conduttore Ruggero Sardo e un'ospite speciale, direttamente da Sanremo, Giovanna D'Angeli.

Ci sarà inoltre un interessante dialogo con gli chef sul tema: "Interpretare il cambiamento della cucina siciliana e italiana nei prossimi anni", moderato dal giornalista Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto. Un dibattito in merito all'offerta qualitativa dei prodotti dell'agroalimentare con uno specifico focus sul tema della sostenibilità, laddove fare scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato.

Cucinare consapevolmente significa rispettare le materie prime, valorizzandole in ogni fase, dalla produzione alla conservazione fino alla loro trasformazione finale, attraverso un metodo di cottura ideale che ne conservi gusto e proprietà. Minimizzare gli sprechi, sviluppando inventiva e creatività.



“Vite da Vulcano”, tappa in Sicilia per la V edizione del Mediterranean Cooking Congress

1 ottobre 2018

L'Etna da Villa Neri

Approda in Sicilia la tappa autunnale della **V edizione del Mediterranean Cooking Congress**, in programma dal 1° al 3 ottobre, organizzata dalla società **By Tourist** in partnership con lo chef **Pietro D'Agostino** patron del ristorante stellato **La Capinera di Taormina**.

Location di benvenuto sarà “**Villa Neri**” **Resort & Spa**, hotel 5 stelle, alle pendici dell'Etna, il vulcano più alto attivo in Europa, considerato patrimonio Unesco dal 2013, immerso in una rigogliosa vegetazione tipica di bouganvillee e fichi d'india, con una vista superba sul golfo di Taormina. Solo 24 camere costruite secondo i criteri della bioarchitettura, l'esterno gioca su due colori, l'azzurro classico e il rossomattone, entrambi di materiali naturali tipici locali, come il coccio pesto per gli intonaci azzurri, la pietra bianca del ragusano, il nero della pietra lavica, il rosso della pietra arenaria di Taormina. Delle 24 camere, 9 sono suite enoteca con vasche idromassaggio, logge o terrazzi, e hanno anche delle piccole cantina private, con una selezione di vini, bianchi e rossi, delle 80 aziende della zona con i bicchieri giusti per ogni vino.

Da oltre un secolo alle pendici dell'Etna, la famiglia Neri deve alla passione per la musica ed il bel canto dei suoi antenati la sua prosperità. Oggi i nipoti Salvo e Fabio, gestiscono Villa Neri Resort & Spa, con il prezioso aiuto dei genitori Santo e Antonina Neri.

Lo chef Pietro D'Agostino

All'interno, il ristorante “Le dodici fontane” propone piatti della cucina tradizionale a cura dell'executive chef Elia Russo, come il Riso Carnaroli mantecato al limone e pepe nero su battuto di scampetti freschi, il Tonno pinna gialla, con crème brulée di sedano di rapa, punte di vino cotto e cipollotti laccati al miele di zagara d'arancia, e poi il Capocollo di maialino nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura con semi di finocchio riccio etneo, spuma di patate arrosto e foglie di cicoria saltate all'aglio.

Tra gli importanti appuntamenti all'insegna di sapori e solidarietà in programma il 2 ottobre, il raduno dei migliori Chef e pasticceri d'Italia dell'associazione Charming Italian Chef, FIC, CON.PA.IT, capitanati da Pietro D'Agostino, 1 stella Michelin ristorante "La Capinera" di Taormina (ME) e Seby Sorbello, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e Chef Patron del ristorante Sabir Gourmanderie di Zafferana etnea, che saranno protagonisti assieme ai produttori del territorio siciliano di un B2B a partire dalle ore 10 all'interno della splendida bottaia della **cantina Pietradolce**. Gli chef interpreteranno ai fornelli i prodotti che ciascun produttore avrà portato sui banconi, seguendo il tema della sostenibilità: scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato.

In serata, il tour sarà a Radice Pura, a Giarre (Catania), dove prenderà il via il "Fundraising Dinner – doniamo aria" uno degli eventi di beneficenza più importanti dell'anno, una gara culinaria tra chef, pasticceri, personaggi dello spettacolo, calciatori e magistrati a suon di mestoli e padelle. La giuria sarà composta da giornalisti e la direzione artistica di Gino Astorina, sul palco il conduttore Ruggero Sardo e un'ospite speciale, reduce dal Festival di Sanremo, Giovanna D'Angi.

Nel corso del B2B del mattino, con produttori, giornalisti, blogger e influencer si darà il via al dialogo con gli chef sul tema: "Interpretare il cambiamento della cucina siciliana e italiana nei prossimi anni", moderato dal giornalista Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto. Un dibattito in merito all'offerta qualitativa dei prodotti dell'agroalimentare con uno specifico focus sul tema della sostenibilità, laddove fare scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato. Territorio, materie prime, non spreco e centralità dell'uomo, è dunque un paradigma attorno al quale alcuni degli interpreti più illuminati dell'alta ristorazione si stanno già muovendo.

Cucinare consapevolmente significa rispettare le materie prime, valorizzandole in ogni fase, dalla produzione alla conservazione fino alla loro trasformazione finale, attraverso un metodo di cottura ideale che ne conservi gusto e proprietà. Significa minimizzare gli sprechi, sviluppando inventiva e creatività. La cottura è intesa come celebrazione di un ingrediente. Il pranzo segnerà la fine del tour.

Per info:

luisadelsorbo@bytourist.it

Tel: +39 344 1206383

www.bytourist.it

www.cookingcongress.com

Food, “Vite da vulcano”: med cooking congress da Napoli in Sicilia

1 ottobre 2018



Un tour italiano di fine anno tra le cantine dell'Etna, sapori e beneficenza organizzato con il coordinamento dello chef Pietro D'Agostino patron del ristorante stellato La Capinera di Taormina. E' la tappa autunnale del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress in programma in Sicilia dal 1° al 3 ottobre. Location di benvenuto “Villa Neri” sull'Etna, con un tour dell'hotel piena espressione della bioarchitettura, che vanta 5 stelle, ed è situato su una terrazza naturale da cui si gode una vista superba sul Golfo di Taormina, immerso in un contesto rimasto integro e tutelato dal Parco dell'Etna. Tra le 24 camere dell'Hotel Villa Neri, ci sono addirittura 9 suite “enoteca” con vasche idromassaggio, logge e terrazzi, e delle piccole cantine private con selezione di vini bianchi e rossi, dalle 80 aziende della zona con i bicchieri giusti per ogni vino... All'interno dell'hotel c'è il ristorante già segnalato dalla Guida Michelin “Le dodici fontane”; da qui lo sguardo spazia fino alla cima dell'Etna, e in questo scenario i profumi e i sapori siciliani diventano un'esperienza indimenticabile. Elia Russo, da tre anni executive chef del ristorante Le dodici fontane, è cresciuto con Massimo Mantarro, 2 stelle Michelin, chef del San Domenico Palace di Taormina. Lo chef Russo unisce la tecnica al rispetto degli ingredienti locali, interpretando in modo creativo le ricette del territorio e sono sorprendenti le sue sperimentazioni e i suoi abbinamenti. Tra i piatti di Elia più apprezzati ci sono il Riso Carnaroli mantecato al limone

e pepe nero su battuto di scampetti freschi, il Tonno pinna gialla, con crème brûlée di sedano di rapa, punte di vino cotto e cipollotti laccati al miele di zagara d'arancia, e poi il Capocollo di maialino nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura con semi di finocchio riccio etneo, spuma di patate arrosto e foglie di cicoria saltate all'aglio.

Il tour in Sicilia del team tecnico del Mediterranean Cooking Congress da tema "Vite da Vulcano", continuerà secondo le linee guida dello chef Pietro D'Agostino, patron del ristorante "La Capinera" di Taormina, con una full immersion tra due importanti appuntamenti all'insegna di sapori e solidarietà in programma il 2 ottobre.

Il mattino ci sarà il raduno dei migliori Chef e pasticceri d'Italia dell'associazione Charming Italian Chef, FIC, CON.PA.IT, capitanati da Pietro D'Agostino, 1 stella Michelin ristorante "La Capinera" di Taormina (ME) e Seby Sorbello, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e Chef Patron del ristorante Sabir Gourmanderie di Zafferana etnea, che saranno protagonisti assieme ai produttori del territorio siciliano di un B2B a partire dalle ore 10 all'interno della splendida bottaia della cantina Pietradolce. Gli chef interpreteranno ai fornelli i prodotti che ciascun produttore avrà portato sui banconi, seguendo il tema della sostenibilità: scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato.

In serata, il tour si sposta a Radice Pura, a Giarre, provincia di Catania, dove prenderà il via il "Fundraising Dinner – doniamo aria" uno degli eventi di beneficenza più importanti dell'anno, che vede insieme chef stellati, pasticceri, personaggi dello spettacolo, calciatori e magistrati che si cimenteranno in una divertente gara culinaria tra mestoli e padelle. La giuria sarà composta da giornalisti. L'evento quest'anno vede la direzione artistica di Gino Astorina, sul palco il conduttore Ruggero Sardo e un'ospite speciale, direttamente da Sanremo, Giovanna D'Angi.

Nel corso del B2B del mattino, con produttori, giornalisti, blogger e influencer si darà il via al dialogo con gli chef sul tema: "Interpretare il cambiamento della cucina siciliana e italiana nei prossimi anni", moderato dal giornalista Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto. Un dibattito in merito all'offerta qualitativa dei prodotti dell'agroalimentare con uno specifico focus sul tema della sostenibilità, laddove fare scelte etiche in cucina significa non solo porre attenzione alla provenienza dell'ingrediente, alla stagionalità, ma anche al modo in cui ogni prodotto viene successivamente trasformato. Territorio, materie prime, non spreco e centralità dell'uomo, è dunque un paradigma attorno al quale alcuni degli interpreti più illuminati dell'alta ristorazione si stanno già muovendo.

Cucinare consapevolmente significa rispettare le materie prime, valorizzandole in ogni fase, dalla produzione alla conservazione fino alla loro trasformazione finale, attraverso un metodo di cottura ideale che ne conservi gusto e proprietà. Significa minimizzare gli sprechi, sviluppando inventiva e creatività. La cottura è intesa come celebrazione di un ingrediente. Il termine dei lavori è previsto il pranzo.