



**mediterranean
cooking congress**

RASSEGNA STAMPA 2015

IL MATTINO

Lunedì 2 marzo 2015

La gara

Otto magnifici chef

I «big» pronti a sfidarsi per diventare «Ambasciatore dei sapori campani»

Santa Di Salvo

Conoscenza delle materie prime, legame con il territorio, competenza in cucina, dialettica e capacità di espressione. Sono queste le caratteristiche della nuova generazione di chef consapevoli del proprio ruolo. Ed è questa la fisionomia concordata da un team di giornalisti del settore per poter selezionare otto magnifici chef della Campania. Convocati per la finale, che si tiene oggi al Miglio d'Oro Park Hotel di Ercolano, gli chef si sfidano per il primo posto in una gara importante: il vincitore sarà nominato ufficialmente «ambasciatore dei sapori campani» al Mediterranean Cooking Congress che si terrà a Opatija, in Croazia, il prossimo ottobre. Lo chef-ambasciatore dovrà raccontare del proprio territorio e promuovere i prodotti tipici della sua terra, quelli che hanno proiettato negli ultimi anni la Campania sullo scenario internazionale. La selezione non è stata facile anche perché le richieste erano tante e molti i talenti in gara. Però, assicura Luisa Del Sorbo che ha ideato il Cooking Congress organizzato dalla società By Tourist, in finale sono arrivati i migliori. In gara ci sono Gianluca d'Agostino del ristorante Veritas di Napoli, Francesco Fichera del Gran Caffè La Caffettiera di Napoli, Vincenzo Grassi del Donna Giulia di Sant'Anastasia, Vincenzo Langella del resort Chez Lé Sourire di Giffoni, Michele Mazzola di Acqua e Sale di Sorrento, Giovanni Vanacore del ristorante GranGusto di Napoli, Luciano Villani della Locanda del Borgo di Acquapetra. In giuria giornalisti enogastronomici e un presidente «stellato»: Paolo Gramaglia, patron del ristorante President di Pompei, da marzo anche consulente e coordinatore del ristorante Villa Aprile dell'hotel che ospita la manifestazione. Il vincitore accompagnerà la squadra italiana di chef del Nord, Centro e Sud Italia che si esibiranno in doppia tappa: a Napoli il 29

Doppia tappa a Napoli e in Croazia
Una giuria di esperti eleggerà il migliore

maggio con la presentazione di cuochi e produttori, a ottobre in Croazia con chef stranieri, importatori e distributori di varie nazioni. Il Mediterranean Cooking Congress è un formato lo scorso anno con l'obiettivo di rafforzare l'esportazione di produzioni tipiche italiane sul mercato estero e coinvolge dunque produttori italiani, chef che valorizzano il territorio, importatori e distributori stranieri potenziali buyers delle nostre tipicità. Dopo la presentazione ufficiale, tenuta a bordo di una nave Tirrenia con il coinvolgimento di esperti del settore, istituti alberghieri e università, il programma prevede la tappa a Ercolano e subito dopo, in occasione del Maggio dei Monumenti, uno show-room di una giornata, venerdì 29, per presentare ai media e ai cuochi i produttori che rappresenteranno l'Italia al congresso previsto in Croazia.



L'evento



Spettacolo dopo la prova ai fornelli

La sfida gastronomica al Miglio d'Oro durerà una giornata, con spazi espositivi per ogni azienda, conclusione la sera con uno spettacolo teatrale con

Massimo Andrej alla Caffettiera in piazza dei Martiri. A ottobre, infine, il congresso a Opatija con una grande area espositiva. Vi parteciperanno

tutti gli chef (4 emergenti e 6 selezionati dalle guide Michelin), produttori italiani, importatori e distributori provenienti da tutto il Mediterraneo.

la Repubblica

Mercoledì 4 marzo 2015

LA PERFORMANCE

“Italian Cooking” al Miglio d’Oro la Campania vince con lo chef Villani

LUCIANO Villani sarà l’ambasciatore della Campania al Mediterranean Cooking Congress 2015, organizzato da By Tourist di Luisa Del Sorbo e in programma in Croazia ad ottobre. Lo chef della Locanda del Borgo di Aquapetra ha vinto l’Italian Cooking Competition al Miglio d’Oro Park Hotel con un piatto in cui ha mescolato gli ingredienti di tutte le province: dall’Irpinia al Cilento. «Una Campania Felix», ha commentato Paolo Gramaglia, presidente della giuria. (m.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO / A TAVOLA

NAPOLI CASERTA SALERNO BARI FOGGIA LECCE CATANIA PALERMO

Cronaca Politica Economia Salute Sport Cultura Spettacoli Movida **A Tavola** Sociale Scuola La Mia Squadra Corriere Del Mezz

VERSO IL MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

Villani e i cicatielli «federalisti»

Lo chef del Resort Aquapetra di Telese stacca il biglietto di accesso per un'importante rassegna in Croazia grazie a un piatto che esprime le cinque province campane

di Redazione online



Lo chef Luciano Villani

Con un'originale rilettura di un piatto tipico della cucina campana, salsiccia e friarielli, Luciano Villani, chef del ristorante La Locanda del Borgo di Aquapetra Resort&Spa di Telese Terme, sarà l'ambasciatore dei Sapori Campani al Mediterranean Cooking Congress 2015 in programma ad Opatija (Croazia) il prossimo ottobre, evento ideato dalla giornalista Luisa Del Sorbo ed organizzato dalla società By Tourist. Il verdetto è arrivato lunedì 2 febbraio, al termine della Cooking Competition che si è tenuta presso il Miglio d'Oro Park Hotel di Ercolano (Napoli). «Ho preso spunto da un piatto che rappresenta davvero la tradizione campana in tutti i suoi aspetti – spiega Villani – e ho deciso di costruirlo attorno al territorio, percorrendo un po' tutta la Campania alla ricerca di un ingrediente da ogni provincia». E, infatti, tra gli ingredienti i cicatielli, pasta fatta in casa tradizionale del Sannio, su crema di friarielli napoletani, con salsiccia di maialino nero casertano, Taurasi irpino e olio extravergine d'oliva del Cilento.

Villani, dunque, accompagnerà la brigata di chef stellati italiani e cuochi rinomati di centro, nord e isole d'Italia al Mediterranean Cooking Congress, che avrà quest'anno doppia tappa: il 29 maggio a Napoli a piazza dei Martiri con presentazione di produttori e cuochi italiani ambasciatori dei Sapori Nazionali e a ottobre ad Opatija, in Croazia, con chef stranieri e importatori distributori italiani e stranieri. Il 2016 il programma sarà replicato in Italia, con nuovi produttori ed altro team di cuochi, la tappa all'estero sarà invece in Spagna, a Barcellona.

3 marzo 2015 | 13:17
© RIPRODUZIONE RISERVATA



VENERDI 27 FEBBRAIO 2015

Cooking Competition il 2 Marzo al Miglio D'Oro Park Hotel Otto chef in gara a Ercolano, selezionati per ambire al ruolo di ambasciatori del gusto in Croazia per il Med Cooking Congress in programma ad ottobre ad Opatija.



In otto si sfideranno lunedì dalle 10 alle 15 al Miglio D'Oro Park Hotel di Ercolano. Otto chef selezionati in Campania da un team di giornalisti, ma solo uno potrà ambire alla vittoria: Essere ambasciatore dei Sapori Campani in Croazia, ad Opatija, ad ottobre, in occasione del Mediterranean Cooking Congress 2015, ideato dalla giornalista Luisa Del Sorbo ed organizzato dalla società By Tourist. Lo chef vincitore dovrà raccontare del proprio territorio e promuovere le materie prime che storicamente hanno reso la Campania rinomata a livello internazionale.

In gara dunque lunedì: Gianluca D'Agostino del Veritas Restaurant di Napoli, Francesco Fichera del ristorante Gran Caffè La Caffettiera di Napoli, Vincenzo Grassi chef del ristorante Donna Giulia di Sant'Anastasia, Vincenzo Langella chef di Chez Le Sourire Resort di Giffoni, Michele Mazzola del ristorante Acqua 'e Sale di Sorrento, Giovanni Vanacore del ristorante di Gran gusto di Napoli, Luciano Villani del ristorante La Locanda del Borgo di Acquapetra Resort & Spa di Telesse Terme.

Gli chef sono stati selezionati per le seguenti caratteristiche: Conoscenza delle materie prime, legame con il territorio, competenza culinaria, dialettica e capacità di espressione.

"Non è stato facile selezionarne solo otto, le richieste erano veramente tante - commenta Luisa Del Sorbo, ideatrice del Mediterranean Cooking Congress - per nostra fortuna la Campania è ricca di bravi cuochi. La giuria scelta sarà composta da giornalisti del settore gastronomico, tra cui Santa Di Salvo de Il Mattino, Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola, Dario Sautto di Gusto Mediterraneo, Marco Caiazzo de La Repubblica. Presidente di giuria sarà Paolo Gramaglia, chef del ristorante stellato Il President di Pompei, da marzo consulente e coordinatore del ristorante Villa Aprile del Miglio D'Oro Park Hotel, che ci ospita per la manifestazione".

Lo chef che vincerà dunque accompagnerà la squadra di chef stellati italiani e cuochi rinomati di centro, nord e isole d'Italia al Med Cooking Congress, che ricordiamo avrà quest'anno doppia tappa: il 29 maggio a Napoli a piazza dei Martiri con presentazione di produttori e cuochi italiani ambasciatori dei Sapori Nazionali e a ottobre ad Opatija, un Croazia, con chef stranieri e importatori distributori italiani e stranieri. Il 2016 il programma sarà replicato in Italia, con nuovi produttori ed altro team di cuochi, la tappa all'estero sarà invece in Spagna, a

Barcellona.

"Abbiamo seguito con interesse la nascita di questa manifestazione - dice Tiziana Ferlaino, amministratrice del Miglio D'Oro Park Hotel - Lo scorso anno ospitammo 8 chef stranieri che ci hanno deliziato in una cena piena espressione del Mediterraneo. Sarà divertente quest'anno vedere all'opera i cuochi campani, sfidarsi nella preparazione di materie prime della Campania".

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

Luisa Del Sorbo

Communication Manager

Società By Tourist srl

luisadelsorbo@bytourist.it

ph. 3441206383

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Martedì 03 Marzo 2015 | aggiornato alle 15:11 | 37016 articoli in archivio

PROFESSIONI > CUOCHI

03 Marzo 2015 10:19

La cucina campana di Luciano Villani al *Mediterranean Cooking Congress* 2015

Luciano Villani sarà l'ambasciatore dei sapori campani e tra i componenti del team di cuochi italiani al *Mediterranean Cooking Congress* 2015, in programma ad Opatija, in Croazia, il prossimo ottobre

di Vincenzo D'Antonio



È Luciano Villani (nella foto), chef del ristorante **La Locanda del Borgo** dell'Aquapetra Resort & Spa di Telesio Terme (Bn), l'ambasciatore dei sapori campani al **Mediterranean Cooking Congress** 2015 in programma ad Opatija (Croazia) il prossimo mese di ottobre. Sette, tutti molto bravi, gli chef in gara al prestigioso Miglio d'Oro Park Hotel di Ercolano (Na). Lo chef Villani ha elaborato secondo suo estro e suo pensiero un binomio tipico della tradizione gastronomica campana: salsiccia e friarielli.



Ne è sortito sontuoso primo: cicatielli, la tipica pasta irpina fatta in casa su crema di friarielli con briciole di salsiccia di maiale nero casertano. Lo chef Luciano Villani sarà componente del team di cuochi italiani sia nella successiva tappa italiana che si svolgerà il 29 maggio a Napoli, sia al momento finale che si terrà in ottobre ad Opatija (Croazia), con la qualificata presenza di chef degli altri Paesi del Mediterraneo.

GUSTO Mediterraneo

Med Cooking Congress: sarà lo chef Luciano Villani l'ambasciatore della Campania

mar 02, 2015



Luciano Villani sarà lo chef ambasciatore dei Sapori Campani al Mediterranean Cooking Congress 2015 in programma ad Opatija (Croazia) il prossimo ottobre, evento ideato dalla giornalista Luisa Del Sorbo ed organizzato dalla società By Tourist. Il verdetto è arrivato oggi, al termine della Cooking Competition che si è tenuta presso il Miglio d'Oro Park Hotel di Ercolano (Napoli).

Sette erano gli chef in gara, ma a vincere è stato il chef del ristorante La Locanda del Borgo di Aquapetra Resort&Spa di Telese Terme, grazie alla sua rivisitazione di un piatto tipico della cucina campana: salsiccia e friarielli. "Ho preso spunto da un piatto che rappresenta davvero la tradizione campana in tutti i suoi aspetti - spiega lo chef Villani - e ho deciso di costruirlo attorno al territorio, percorrendo un po' tutta la Campania alla ricerca di un ingrediente da ogni provincia".

Ed ecco i suoi cicatielli (pasta fatta in casa tipica dell'Irpinia) su crema di friarielli napoletani con salsiccia di maialino nero casertano sbriciolata, Taurasi del Sannio e olio extravergine d'oliva del Cilento. Nella sua semplicità, Villani ha stregato la giuria presieduta da Paolo Gramaglia, chef stellato del ristorante President di Pompei, e composta dai giornalisti Santa Di Salvo (Il Mattino), Vincenzo D'Antonio (Italia a Tavola), Dario Sautto (Gusto Mediterraneo) e Marco Caiazzo (la Repubblica).

"Un piatto completo" secondo Gramaglia, "una sorta di Campania Felix" l'ha definita D'Antonio, "il piatto che ben rappresenta la tradizione" per Santa Di Salvo, "perfetto per rappresentare la Campania all'estero" scrive Caiazzo, mentre per Sautto è "un tour nei sapori tipici della Campania".

Lo chef Luciano Villani, dunque, accompagnerà la brigata di chef stellati italiani e cuochi rinomati di centro, nord e isole d'Italia al Mediterranean Cooking Congress, che avrà quest'anno doppia tappa: il 29 maggio a Napoli a piazza dei Martiri con presentazione di produttori e cuochi italiani ambasciatori dei Sapori Nazionali e a ottobre ad Opatija, in Croazia, con chef stranieri e importatori distributori italiani e stranieri. Il 2016 il programma sarà replicato in Italia, con nuovi produttori ed altro team di cuochi, la tappa all'estero sarà invece in Spagna, a Barcellona.

www.cookingcongress.com
info@cookingcongress.com



GUSTO Mediterraneo

Italian Cooking Competition: il 2 marzo al Miglio d'Oro Park Hotel

© feb 17, 2015

Lunedì 2 marzo al Miglio D'Oro Park Hotel di Ercolano (Villa Vesuviana del '700) con "ITALIAN COOKING COMPETITION", per selezionare 1 giovane chef non stellato per rappresentare la Campania alla tappa in Croazia del Mediterranean Cooking Congress 2015 con chef stranieri e importatori/distributori stranieri.

La IV edizione della Cooking Competition, in passato svoltasi al Festival di Sanremo, quest'anno avrà come tappa il 2 marzo al Miglio D'Oro Park Hotel di Ercolano, con esattezza negli spazi di Villa Aprile, villa vesuviana del '700 di proprietà della famiglia Ferlaino. Sarà un evento esclusivo, a cui solo 8 chef campani potranno partecipare. Un solo vincitore, che rappresenterà la Campania al Mediterranean Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia. Lo chef vincitore sarà recensito dagli esperti di guide gastronomiche, dai giornalisti di settore, italiani e stranieri, e presenterà la propria ricetta alle tv regionali, nazionali e straniere, come ambasciatore del Gusto Mediterraneo con materie prime campane.

Per partecipare basta inviare curriculum dello chef e breve presentazione del ristorante dove si lavora a info@cookingcongress.com – Una giuria di esperti esaminerà i dati inviati ed entro il 20 febbraio contatterà gli chef selezionati per la partecipazione alla gara gastronomica del 2 marzo. – Gli chef partecipanti non devono far parte di brigate o lavorare in ristoranti recensiti nella Guida Michelin, in quanto sono già stati selezionati 6 chef di ristoranti con stelle Michelin che affiancheranno il vincitore della Cooking Competition.

Gli chef che non saranno selezionati per la competizione hanno la possibilità di essere ospitati dall'organizzazione il 29 maggio a Napoli per la presentazione ufficiale con produttori e cena/spettacolo degli antichi Monzù.



Cooking Competition, otto chef in gara ad Ercolano

Data 24 febbraio 2015 autore Redazione categoria Campania Eventi con 0 Commenti



In otto si sfideranno lunedì dalle 10 alle 15 al Miglio D'Oro Park Hotel di Ercolano. Otto chef selezionati in Campania da un team di giornalisti, ma solo uno potrà ambire alla vittoria: essere ambasciatore dei sapori campani in Croazia, ad Opatija, ad ottobre, in occasione del Mediterranean Cooking Congress 2015, ideato dalla giornalista Luisa Del Sorbo ed organizzato dalla società By Tourist. Lo chef vincitore dovrà raccontare del proprio territorio e promuovere le materie prime che storicamente hanno reso la Campania rinomata a livello internazionale.

In gara dunque lunedì: Gianluca D'Agostino del Veritas Restaurant di Napoli, Francesco Fichera del ristorante Gran Caffè La Caffettiera di

Napoli, Vincenzo Grassi chef del ristorante Donna Giulia di Sant'Anastasia, Vincenzo Langella chef di Chéz Le Sourire Resort di Giffoni, Michele Mazzola del ristorante Acqua e Sale di Sorrento, Giovanni Vanacore del ristorante di Grangusto di Napoli, Luciano Villani del ristorante La Locanda del Borgo di Aquapetra Resort & Spa di Telesse Terme.

Gli chef sono stati selezionati per le seguenti caratteristiche: conoscenza delle materie prime, legame con il territorio, competenza culinaria, dialettica e capacità di espressione.

"Non è stato facile selezionare solo otto, le richieste erano veramente tante – commenta Luisa Del Sorbo, ideatrice del Mediterranean Cooking Congress – per nostra fortuna la Campania è ricca di bravi cuochi. La giuria scelta sarà composta da giornalisti del settore gastronomico, tra cui Santa Di Salvo de Il Mattino, Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola, Dario Sautto di Gusto Mediterraneo, Marco Caiazzo de La Repubblica. Presidente di giuria sarà Paolo Gramaglia, chef del ristorante stellato Il President di Pompei, da marzo consulente e coordinatore del ristorante Villa Aprile del Miglio D'Oro Park Hotel, che ci ospita per la manifestazione".

Lo chef che vincerà dunque accompagnerà la squadra di chef stellati italiani e cuochi rinomati di centro, nord e isole d'Italia al Med Cooking Congress, che ricordiamo avrà quest'anno doppia tappa: il 29 maggio a Napoli a piazza dei Martiri con presentazione di produttori e cuochi italiani ambasciatori dei Sapori Nazionali e a ottobre ad Opatija, un Croazia, con chef stranieri e importatori distributori italiani e stranieri. Il 2016 il programma sarà replicato in Italia, con nuovi produttori ed altro team di cuochi, la tappa all'estero sarà invece in Spagna, a Barcellona.

"Abbiamo seguito con interesse la nascita di questa manifestazione – dice Tiziana Ferlaino, amministratrice del Miglio D'Oro Park Hotel – Lo scorso anno ospitammo 8 chef stranieri che ci hanno deliziato in una cena piena espressione del Mediterraneo. Sarà divertente quest'anno vedere all'opera i cuochi campani, sfidarsi nella preparazione di materie prime della Campania".



Luciano Pignataro WineBlog
Tutti i sapori e i colori di Napoli e dell'Italia, da bere, da mangiare, da raccontare

Ercolano, 2 marzo. Cooking Competition al Miglio D'Oro Park Hotel

24 febbraio 2015



Miglio D'Oro Park Hotel

Otto chef in gara selezionati per ambire al ruolo di ambasciatori del gusto in Croazia per il Med Cooking Congress in programma ad ottobre ad Opatija

In otto si sfideranno lunedì dalle 10 alle 15 al Miglio D'Oro Park Hotel di Ercolano. Otto chef selezionati in Campania da un team di giornalisti, ma solo uno potrà ambire alla vittoria: Essere ambasciatore dei Sapori Campani in Croazia, ad Opatija, ad ottobre, in occasione del Mediterranean Cooking Congress 2015, ideato dalla giornalista Luisa Del Sorbo ed organizzato dalla società By Tourist. Lo chef vincitore dovrà raccontare del proprio territorio e promuovere le materie prime che storicamente hanno reso la Campania rinomata a livello internazionale. In gara dunque lunedì: Gianluca D'Agostino del ristorante Veritas di Napoli, Francesco Fichera del ristorante Gran Caffè La Caffettiera di Napoli, Vincenzo Grassi chef del ristorante Donna Giulia di Sant'Anastasia, Vincenzo Langella chef di Chez Le Sourire Resort di Giffoni, Michele Mazzola del ristorante Acqua e Sale di Sorrento, Giovanni Vanacore del ristorante Gran Gusto di Napoli, Luciano Villani del ristorante La Locanda del Borgo di Acquapetra a Caserta.

Gli chef sono stati selezionati per le seguenti caratteristiche: Conoscenza delle materie prime, legame con il territorio, competenza culinaria, dialettica e capacità di espressione.

“Non è stato facile selezionarne solo otto, le richieste erano veramente tante – commenta Luisa Del Sorbo, ideatrice del Mediterranean Cooking Congress – per nostra fortuna la Campania è ricca di bravi cuochi. La giuria scelta sarà composta da giornalisti del settore gastronomico, tra cui Santa Di Salvo de Il Mattino, Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola, Dario Sautto di Gusto Mediterraneo, Marco Caiazzo de La Repubblica. Presidente di giuria sarà Paolo Gramaglia, chef del ristorante stellato Il President di Pompei, da marzo consulente e coordinatore del ristorante Villa Aprile del Miglio D'Oro Park Hotel, che ci ospita per la manifestazione”.

Lo chef che vincerà dunque accompagnerà la squadra di chef stellati italiani e cuochi rinomati di centro, nord e isole d'Italia al Med Cooking Congress, che ricordiamo avrà quest'anno doppia tappa: Il 29 maggio a Napoli a piazza dei Martiri con presentazione di produttori e cuochi italiani ambasciatori dei Sapori Nazionali e a ottobre ad Opatija, un Croazia, con chef stranieri e importatori distributori italiani e stranieri. Il 2016 il programma sarà replicato in Italia, con nuovi produttori ed altro team di cuochi, la tappa all'estero sarà invece in Spagna a Barcellona.

“Abbiamo seguito con interesse la nascita di questa manifestazione – dice Tiziana Ferlaino, amministratrice del Miglio D'Oro Park Hotel – Lo scorso anno ospitammo 8 chef stranieri che ci hanno deliziato in una cena piena espressione del Mediterraneo. Sarà divertente quest'anno vedere all'opera i cuochi campani, sfidarsi nella preparazione di materie prime della Campania”.

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

Il Ricettacolo

Cosa cucini oggi?

Ercolano, 2 marzo. Cooking Competition al Miglio D'Oro Park Hotel

da **Luciano Pignataro Wineblog** — 24 febbraio 2015 alle 10:06

Otto chef in gara selezionati per ambire al ruolo di ambasciatori del gusto in Croazia per il Med Cooking Congress in programma ad ottobre ad Opatjia. In otto si sfideranno lunedì dalle 10 alle 15 al Miglio D'Oro Park Hotel di Ercolano. Otto chef selezionati in Campania da un team di giornalisti, ma solo uno [...]

L'articolo **Ercolano, 2 marzo. Cooking Competition al Miglio D'Oro Park Hotel** sembra essere il primo su **Luciano Pignataro Wineblog**.

Ristorazione & Catering

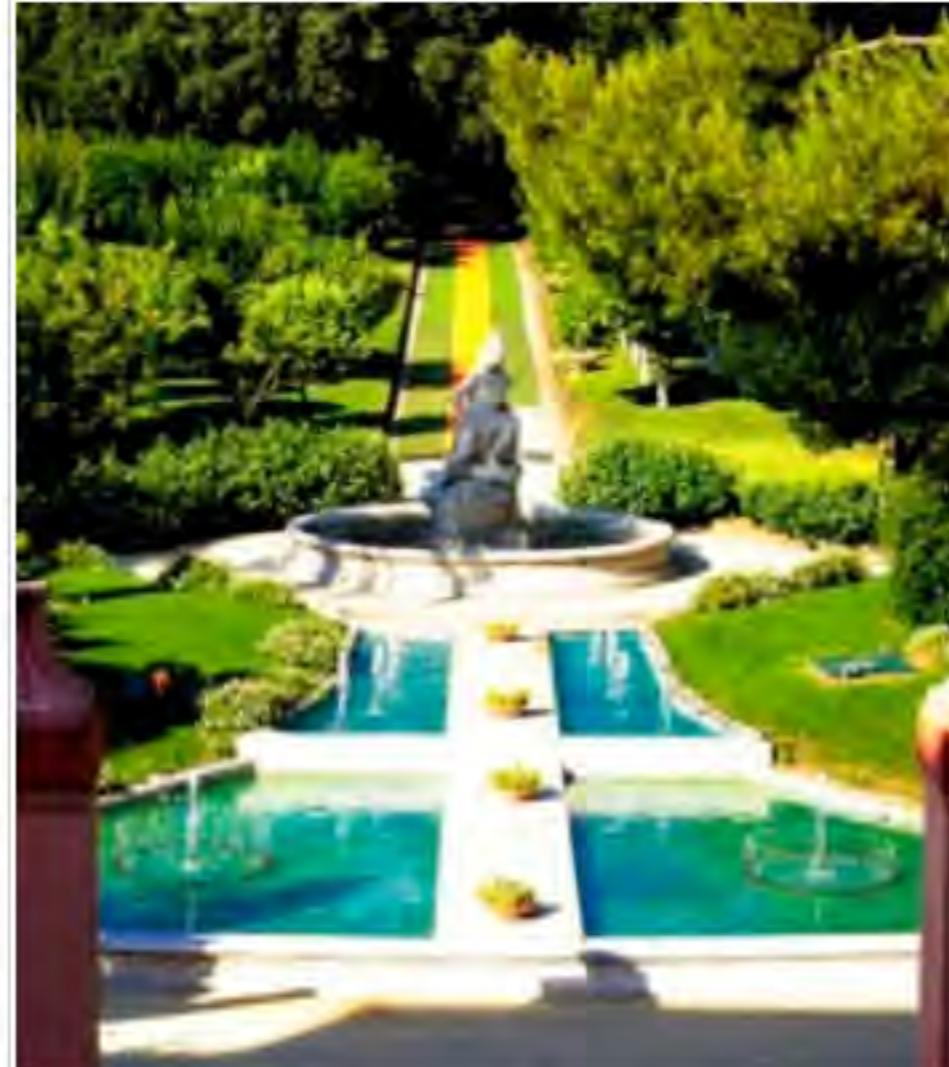


[Home](#) > [Fuori Casa](#) > Selezioni per il Mediterranean Cooking Congress 2015

Selezioni per il Mediterranean Cooking Congress 2015

By [Redazione](#) on febbraio 27, 2015

Gianluca D'Agostino del ristorante Veritas di Napoli, Francesco Fichera del ristorante Gran Caffè La Caffettiera di Napoli, Vincenzo Grassi chef del ristorante Donna Giulia di Sant'Anastasia, Vincenzo Langella chef di Chez Le Sourire Resort di Giffoni, Michele Mazzola del ristorante Acqu 'e Sale di Sorrento, Giovanni Vanacore del ristorante Gran Gusto di Napoli, Luciano Villani del ristorante La Locanda del Borgo di Acquapetra a Caserta. Sono gli chef che si sfideranno lunedì 2 marzo, al Miglio D'Oro Park Hotel di Ercolano. Otto chef selezionati in Campania da un team di giornalisti, ma solo uno potrà ambire alla vittoria: essere ambasciatore dei **Sapori Campani in Croazia, ad Opatija, ad ottobre, in occasione del Mediterranean Cooking Congress 2015**, ideato dalla giornalista Luisa Del Sorbo ed organizzato dalla società By Tourist. Lo chef vincitore dovrà raccontare del proprio territorio e promuovere le materie prime che storicamente hanno reso la Campania rinomata a livello internazionale.



Gli chef sono stati selezionati per le seguenti caratteristiche: Conoscenza delle materie prime, legame con il territorio, competenza culinaria, dialettica e capacità di espressione.

"Non è stato facile selezionarne solo otto, le richieste erano veramente tante – commenta Luisa Del Sorbo, ideatrice del Mediterranean Cooking Congress – per nostra fortuna la Campania è ricca di bravi cuochi. La giuria scelta sarà composta da giornalisti del settore gastronomico, tra cui Santa Di Salvo, Vincenzo D'Antonio, Dario Sautto, Marco Caiazzo. Presidente di giuria sarà Paolo Gramaglia, chef del ristorante stellato Il President di Pompei, da marzo consulente e coordinatore del ristorante Villa Aprile del Miglio D'Oro Park Hotel, che ci ospita per la manifestazione".

Lo chef che vincerà dunque accompagnerà la squadra di chef stellati italiani e cuochi rinomati di centro, nord e isole d'Italia al Med Cooking Congress, che ricordiamo avrà quest'anno doppia tappa: il 29 maggio a Napoli a piazza dei Martiri con presentazione di produttori e cuochi italiani ambasciatori dei Sapori Nazionali e a ottobre ad Opatija, un Croazia, con chef stranieri e importatori distributori italiani e stranieri. Il 2016 il programma sarà replicato in Italia, con nuovi produttori ed altro team di cuochi, la tappa all'estero sarà invece in Spagna, a Barcellona.

"Abbiamo seguito con interesse la nascita di questa manifestazione – dice Tiziana Ferlaino, amministratrice del Miglio D'Oro Park Hotel - Lo scorso anno ospitammo 8 chef stranieri che ci hanno deliziato in una cena piena espressione del Mediterraneo. Sarà divertente quest'anno vedere all'opera i cuochi campani, sfidarsi nella preparazione di materie prime della Campania".

Per saperne di più: www.cookingcongress.com

Associazione Italiana Sommeliers

AIS - delegazione di Napoli



[Blog AIS Napoli](#) [Delegazione AIS Napoli](#) [Corsi Sommelier](#) [Servizi Sommelier](#) [Espressamente Napoletano](#) [Contattaci](#)

12 e 13 Ottobre, Mediterranean Cooking Congress in Croazia

 Pubblicato da aisnapoli  il 2 ottobre - 2015  Versione PDF



Mediterranean Cooking Congress il 12 e il 13 ottobre in Croazia. Incontri commerciali per esportare tipicità e collocarle in ristoranti e botteghe tipiche delle varie Nazioni del Mediterraneo. Confronto ai fornelli tra chef rinomati ed emergenti italiani e stranieri. Visita a produttori della Nazione ospitante, per approfondire la conoscenza del territorio e le tipicità locali. Ogni anno una Nazione diversa. Il 2014 a Napoli, in Italia. Il 2015 e' in programma ad Opatija, in Croazia. Il 2016 si svolgerà a Barcellona, in Spagna. Obiettivo? approfondire la conoscenza di tradizioni culinarie, territorio e sapori del Mediterraneo, rafforzando interscambi commerciali di tipicità locali e la sinergia sulla costa tra Nazioni unite dallo stesso mare.

Ci sono alberghi convenzionati, con spesa dalle 50,00 ai 70,00 euro a notte.

Per registrarsi inviare email a info@cookingcongress.com

Le associazioni che rappresentano produttori e chef avranno la possibilità di essere ospitati gratuitamente dalla società By Tourist srl, fino ad esaurimento posti, presso le strutture convenzionate. Le richieste dovranno giungere entro il 5 ottobre 2015.

www.cookingcongress.com

Referente: Luisa Del Sorbo

29 Maggio, Al Gran Caffe La Caffettiera di Napoli conferenza Mediterranean Cooking Congress

 Pubblicato da aisnapoli  il 25 - maggio - 2015  [Versione PDF](#)



MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

Venerdì 29 maggio alle ore 15, piazza dei Martiri, Al Gran Caffe La Caffettiera di Napoli conferenza tra esperti del settore, nel tentativo di ricostruire storia e trasformazioni della gastronomia italiana e presentare eventi gastronomici e congressuali che hanno aperto le porte al confronto tra cuochi, produttori ed esperti di settore. Interverranno: Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin, Lusia Del Sorbo, ideatrice e curatrice del Mediterranean Cooking Congress, Paolo Gramaglia, chef stellato del ristorante il President di Pompei e coordinatore del team di cuochi italiani che parteciperanno al Med Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia, Ivo Dujimic, Sindaco di Opatija (dove si svolgerà il Med Cooking Congress di Ottobre, in Croazia), Paolo Marchi, ideatore e curatore di Identità Golose. Alla conferenza seguirà la presentazione degli chef italiani selezionati per l'appuntamento congressuale di ottobre in Croazia, tra cui nomi rinomati come lo stellato napoletano Vincenzo Guarino e lo stellato siciliano Pietro D'Agostino.

ARGA CAMPANIA "Francesco Landolfo"



Servizi e Consigli

Associazione

ambiente, territorio, foreste, pesca, energie rinnovabili.

CAMPANIA

BASILICATA

CALABRIA

PUGLIA

AIS SOMMELIER

ONAF E FORMAGGI

SLOW FOOD

EVENTI | IL CONTADINO | LIBRI | MOSTRE | CONCORSI E PREMI | NAPOLI PER NAPOLI | ENOLOGIA E VITICOLTURA | OLIO E OLIVICOLTURA

Gastronomia e Ricette

CROAZIA. MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS, lunedì 12 ottobre



Luisa Del Sorbo Pubblicato il 06/10/2015 | [Stampa](#)

MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS,
la II edizione della kermesse internazionale di sapori lunedì 12 ottobre in Croazia

Programma completato per la II edizione del Mediterranean Cooking Congress. L'evento ideato organizzato dalla società By Tourist si svolgerà il 12 e il 13 ottobre ad Opatija. Interverranno importatori-distributori italiani e stranieri, chef italiani e delle altre Nazioni del Mediterraneo, produttori provenienti dall'Italia e dall'estero. Non si tratta di una fiera, ma di un momento d'incontro internazionale, un meeting tra operatori del settore, dove poter portare avanti trattative commerciali ed ampliare le proprie conoscenze nel mondo della gastronomia internazionale.

"L'Obiettivo - spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist - è approfondire la conoscenza di tradizioni culinarie, territorio e sapori del Mediterraneo, rafforzando interscambi commerciali di tipicità locali e la sinergia sulla costa tra Nazioni unite dallo stesso mare. L'anno scorso siamo partiti da Napoli a bordo della Tirrenia, quest'anno siamo in Croazia, i prossimi anni continueremo con Barcellona, Montecarlo e Montenegro. Ringrazio Ivo Dujmic, Sindaco di Opatija anche conosciuta come Abbazia, che ha aderito al progetto, sensibilizzando gli operatori del settore, e in qualità di padrone croato della kermesse farà il taglio del nastro per l'inizio dei lavori, lunedì 12 ottobre in Croazia alle ore 18".

Il programma per la II edizione in Croazia è di 2 giorni, come da format iniziale. Interverranno chef riconosciuti come Paolo Gramaglia, lo stellato di Pompei che presenterà in anteprima internazionale con la Gma Specialità di Giuseppe Acciaio il panettone con ricetta degli antichi romani pompeiani rivisitato con sidro e con farina petra, appunto macinata in pietra come nell'antichità. Ci sarà Agostino Iacobucci, lo stellato dei Portici di Bologna che racconterà la sua esperienza di Mediterraneo presentata in 4 piatti del calendario 2016 del Pastificio Artigianale Napoletano Leonessa, prodotto tipico campano che sarà assaggiato alla cena del 12 ottobre, con la ricetta di primo piatto dello chef stellato Vincenzo Guarino di Vico Equense. Tra i cuochi stranieri da rilevare la presenza dello spagnolo Juan Carlos Pena Perez, che preparerà un suqueto di coda di rosso e vongole, i due croati Andrej Barbieri e Nenad Kukurin, che faranno assaggiare sapori di mare e di terra della Croazia, ed ancora un assaggio di medio oriente con la ricetta "L'Oro nel Piatto dal medio Oriente al Vesuvio" preparata da Edith Elise Jaomazava e Maria Elena Curzio dell'associazione Cuochi a Domicilio, abbinando nella ricetta del risotto lo zafferano importato dal medio oriente al pomodorino giallo del Vesuvio de L'Orto di Lucullo. Non mancherà naturalmente la pizza, alimento internazionale che ormai ha conquistato tutti i palati; in Croazia interverranno infatti Luigi Acciaio, Presidente dell'Associazione Pizza Gourmet, e Gennaro Nasti direttamente dal cuore di Parigi. Tanti i produttori protagonisti. Agrikor, società croata che presenterà una serie di eccellenze del posto, ci sarà da Caserta Mastro Enrico con la produzione di salumi di maiale nero, il vino ippocratico di Sandra Ianni, la famiglia Magliano presenterà i loro fornì per una cottura efficiente di pane e pizza. Ci saranno associazioni di categoria, istituti alberghieri, scuole di cucina tra cui la Faculty of Tourism and Hospitality Management con l'Università di Rijeka e naturalmente i rappresentanti della stampa e delle guide specializzate.

Per l'aspetto formativo della manifestazione, è da rilevare che ogni anno ci sarà uno chef italiano, selezionato con un regolare concorso con una giuria di giornalisti, a cui viene data la possibilità di partecipare gratuitamente all'evento congressuale nelle sue tappe all'estero, quale esperienza formativa e di crescita personale oltre che professionale. Per il 2015 è stato selezionato lo chef di Caserta Luciano Villani.

PROGRAMMA II EDIZIONE MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

LUNEDI 12 OTTOBRE

Arrivo di ospiti e produttori, fase di allestimento area congressuale
Ore 18 Conferenza Stampa a Opatija, con stampa italiana ed estera

Interverranno:

- Ivo Dujmic, Sindaco di Opatija
- Luisa Del Sorbo, organizzatrice Med Cooking Congress
- Fausto Arrighi, ex direttore ed oggi consulente Guida Michelin
- Andrej Barbieri, chef del ristorante Bevanda di Opatija e referente Master Chef Croazia
- Paolo Gramaglia, chef patron ristorante stellato President di Pompei
- Agostino Iacobucci, chef del ristorante stellato I Portici di Bologna

Seguirà cena al ristorante Bevanda di Optija con gli chef Andrej Barbieri, Croazia, Paolo Gramaglia, Italia, e Juan Carlos Pena Perez, Spagna.

MARTEDÌ 13 OTTOBRE - Area congressuale Milenij Hotel di Opatija

Ore 10/12 incontri commerciali individuali dei produttori, con chef, importatori distributori e associazioni di categoria.

Alle ore 10 si svolgerà inoltre il convegno sul tema della cucina mediterranea con scuole di cucina croate, istituti scolastici e operatori del settore.

Ore 13,30 Presentazione ufficiale dell'Associazione Pizza Gourmet con degustazione con i pizzaioli Luigi Acciaio, Presidente dell'associazione, e Gennaro Nasti, direttamente da Parigi. Per l'occasione si potranno degustare le tipicità del panierone Gma Specialità con farina petra, verdure ed ortaggi di L'Orto di Lucullo e qualche specialità croata, per creare nuove ricette espressione dei sapori del Mediterraneo.

Il pomeriggio sarà dedicato alla visita di due produttori croati, con guida specializzata e degustazione delle tipicità territoriali.

Ore 21 cena al ristorante Kukuriku di Opatija, con gli chef Nenad Kukurin, Croazia, Vincenzo Guarino, Italia, Edith Elise Jaomazava e Maria Elena Curzio dell'associazione Cuochi a Domicilio, Medio Oriente.

info@cookingcongress.com - www.cookingcongress.com

Team ufficio stampa By Tourist:

Dario Sautto

Referente in Croazia (potete chiedere anche foto e brevi video)

3351658465

e Marco Caiazzo

Referente in Italia

3927213406

Organizzatrice Luisa Del Sorbo - 3441206383 - luisadelsorbo@bytourist.it

ARGA CAMPANIA "Francesco Landolfo"



Gruppi di lavoro

Associazione

ambiente, territorio, foreste, pesca, energie rinnovabili.

CAMPANIA

BASILICATA

CALABRIA

PUGLIA

AIS SOMMELIER

ONAF E FORMAGGI

SLOW FOOD

EVENTI | IL CONTADINO | LIBRI | MOSTRE | CONCORSI E PREMI | NAPOLI PER NAPOLI | ENOLOGIA E VITICOLTURA | OLIO E OLIVICOLTURA

Gastronomia e Ricette

LA LEONESSA a Napoli il 29/5 ore 20, anteprime di Eccellenze cena-spettacolo di Massimo Andrei.



Luisa Del Sorbo Pubblicato il 02/05/2015 | Stampa

PASTA LEONESSA CERCOLA(NA)
Le notizie a cura di Luisa Del Sorbo

ANAPOLI, IL 29 MAGGIO ALLE 20,30

ANTEPRIMA DI "ECCELLENZE" SPETTACOLO INEDITO DEL REGISTA MASSIMO ANDREI

I personaggi storici di Napoli rivivono il 29 maggio con uno spettacolo teatrale inedito dell'artista napoletano Massimo Andrei denominato "ECCELLENZE", in programma alle 20,30 al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri, a Napoli, sede dell'Ambasciata del Caffè Napoletano.

L'attore e regista diventato popolare per numerose interpretazioni a teatro, in tv e al cinema con Vincenzo Salemme, Peppe Barra ed altri artisti rinomati, porta in scena uno spettacolo creato ad hoc per l'anteprima dell'evento internazionale Mediterranean Cooking Congress organizzato da Luisa Del Sorbo della società By Tourist.

"Per l'occasione volevamo stupire Napoli e i turisti presenti in città - spiega Luisa Del Sorbo, organizzatrice del Med Cooking Congress - con uno spettacolo capace di rievocare in tono ironico personaggi realmente vissuti a piazza dei Martiri e attraverso una scenografia, basata su sculture simboliche, tra cui una Cuccuma di due metri e mezzo in rame, accendere i riflettori sull'importanza storia della città e dei suoi saperi".

Da qui dunque l'organizzazione di una cena/spettacolo in programma il 29 maggio presso il Gran Caffè La Caffettiera di piazza dei Martiri, dove Guglielmo Campajola, patron del ristorante, con lo chef Francesco Fichera della trasmissione televisiva di Italia Uno Street Food Heroes, faranno assaggiare tipicità e ricette della tradizione campana. Intanto andrà in scena "Eccellenze", lo spettacolo appunto curato e scritto dal regista Massimo Andrei.

Quattro i personaggi in scena: Marianna Mercurio, attrice e cantante che ha lavorato con Tato Grasso e Luigi De Filippo; Antonella Romano, che ha recitato con Luca De Filippo, Giancarlo Sepe ed Enrico De Luca; Sasa Trapanese già rinomato per i lavori con Salvio Condelli, Enzo Moscato, Annibale Ruccello e Silvio Orlando; il tenore Christian Moschettino che tra gli ultimi lavori vanta "Novecento Napoletano" con la regia di Garofalo e "Dal Vesuvio al Cupolone" con la regia di Ippolito.

Tra i personaggi rievocati ci sarà un monzù napoletano e Lucia Migliaccio, seconda moglie di Re Ferdinando I. Storia che in tono ironico sarà raccontata anche attraverso il menù della cena a pagamento, in cui non mancheranno tipicità campane, dalla carne al pesce, con abbinamento di vini del Vesuvio e dei Campi Flegrei. Del Resto la cena spettacolo fa parte del programma dell'Anteprima Mediterranean Cooking Congress, che il 29 maggio vedrà gli spazi dell'Ambasciata del Caffè Napoletano trasformarsi in momenti di confronto, formazione e degustazione con corsi su olio alle ore 10 con il tecnico degustatore Alberto Marulli di Monte della Torre e i prodotti di L'Orto di Lucullo della Gma Specialità, e il medico sportivo Maurizio Marassi con il prodotto Fibrella del Pastificio Artigianale Leonessa. Alle ore 11 ci sarà la presentazione del nuovo libro di Maria Elenca Curzio "Una cuoca a Domincilio". A pranzo si potranno degustare a pagamento Sfizi vari con tipicità italiane e ci saranno in esposizione per l'intera mattina prodotti con produttori di tipicità campane per raccontare le loro storie e sacrifici per diventare Eccellenze italiane. Alle 15 la conferenza di presentazione della II edizione del Mediterranean Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia, ad Opatija, dove interverranno Paolo Marchi di Identità Golose, Fausto Arrighi ex direttore della Guida Michelin, Luisa Del Sorbo organizzatrice del Med Cooking Congress, gli chef Paolo Gramaglia (ristorante stellato President) per l'Italia e Andrej Barbieri (Master Chef e ristorante Bevanda di Opatija) per la Croazia.

Per prenotare alla cena spettacolo

"Eccellenze" con Massimo Andrei, chiamare Giovina Nappi 0818614315 dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 19

www.cookingcongress.com - info@cookingcongress.com

BUONE NOTIZIE DA NAPOLI

La Caffettiera

Una buona notizia da Napoli:
venerdì anteprima nazionale di
cucina Mediterranea

Home

Giovanni Lucianelli

Una buona notizia da Napoli: venerdì anteprima nazionale di cucina Mediterranea

Una buona notizia per Napoli: venerdì 29 maggio la città sarà protagonista di gusto e sapori del Mediterraneo, con l'anteprima nazionale del Mediterranean Cooking Congress, kermesse giunta alla II edizione ed inserita nel programma nazionale dell'Expo 2015. Appuntamento al Gran Caffè La Caffettiera a Piazza dei Martiri (nella foto) per la manifestazione organizzata dalla società By Tourist.



"Il progetto è nato dalla sinergia creata con produttori e cuochi italiani" - illustra Luisa Del Sorbo,

manager dell'By Tourist e ideatrice dell'evento - per rafforzare il dialogo e il confronto tra gli operatori del settore nel Mediterraneo, tutelando l'identità dei sapori territoriali ed incentivare quindi scambi commerciali di prodotti e tradizioni nel Mediterraneo e nel Mondo, ponendo i riflettori sul concetto di buono, tipico e genuino".

Il Mediterranean Cooking Congress è un evento itinerante nato nel 2014 a Napoli e che ogni anno si ripeterà con doppia tappa: A maggio con l'anteprima a Napoli e ad ottobre in un porto turistico di una Nazione del Mediterraneo. Lo start up oltre i confini italiani nel 2015 sarà a Opatija in Croazia. Nel 2016 a Barcellona, in Spagna.

Un tour dove i protagonisti sono produttori, cuochi e distributori/importatori, che attraverso un percorso mediatico, momenti di incontro, sinergie e trattative commerciali lavoreranno insieme per rafforzare gli scambi di sapere e sapore tra le Nazioni del Mediterraneo, tutelando l'identità dei singoli territori ed evitare una propaganda consumistica che troppo spesso banalizza o distorce la memoria gustativa inherente alle tipicità territoriali.

L'anteprima della II edizione del Mediterranean Cooking Congress è quindi in programma a Napoli, il 29 maggio, a piazza dei Martiri dove sarà allestito uno Show Room per consumatori, giornalisti e cuochi, al Gran Caffè La Caffettiera di piazza dei Martiri, dove sotto i riflettori ci saranno produttori di tipicità italiane, esperti del settore gastronomico impegnati in laboratori, presentazione di libri con chef, conferenza di presentazione e degustazione serale con lo spettacolo inedito "Eccellenze" del regista Massimo Andrei. Si parte alle ore 10 per una giornata tutta dedicata ai sapori nostrani.

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

Domenica 31 Maggio 2015 Corriere del Mezzogiorno

IN BREVE

Scuole di chef di bordo del Mediterraneo a Napoli e a Salerno

NAPOLI Chef italiani e stranieri a confronto, sinergie tra produttori e distributori con la possibilità di avviare un lavoro di esportazione e rafforzare la commercializzazione all'estero.

Sono gli obiettivi del Mediterranean Cooking Congress, evento alla II edizione organizzato da Luisa Del Sorbo della società By Tourist e in programma il 12 e 13 ottobre 2015 ad Abbazia, in Croazia. «Si tratta della seconda edizione, ma anche dalla prima all'estero dopo l'esperienza dello scorso anno a bordo di una nave Tirrenia nel Porto di Napoli: un banco di prova importante in vista dei prossimi appuntamenti a Barcellona, nel 2016, e Monaco nel 2017». Lo ha detto Luisa Del Sorbo, manager di By Tourist, presentando a Napoli, alla Caffettiera di Piazza dei Martiri, la kermesse inserita anche nel programma nazionale di Napoli per Expo 2015. «Il Mediterraneo visto non più come mare, ma come Unico continente e in tal senso bisogna rafforzare le sinergie sui temi della gastronomia e del turismo. Siamo anche pronti a far nascere la Mediterranean Cooking School, la prima scuola di cucina dove nasceranno nuovi chef di bordo, con doppia sede: a Napoli e a Salerno».

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO / A TAVOLA

NAPOLI CASERTA SALERNO BARI FOGGIA LECCE CATANIA PALERMO

VERSO IL MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

Villani e i cicatielli «federalisti»

Lo chef del Resort Aquapetra di Telesio stacca il biglietto di accesso per un'importante rassegna in Croazia grazie a un piatto che esprime le cinque province campane

di Redazione online



Lo chef Luciano Villani

Con un'originale rilettura di un piatto tipico della cucina campana, salsiccia e friarielli, Luciano Villani, chef del ristorante La Locanda del Borgo di Aquapetra Resort&Spa di Telesio Terme, sarà l'ambasciatore dei Sapori Campani al Mediterranean Cooking Congress 2015 in programma ad Opatija (Croazia) il prossimo ottobre, evento ideato dalla giornalista Luisa Del Sorbo ed organizzato dalla società By Tourist. Il verdetto è arrivato lunedì 2

febbraio, al termine della Cooking Competition che si è tenuta presso il Miglio d'Oro Park Hotel di Ercolano (Napoli). «Ho preso spunto da un piatto che rappresenta davvero la tradizione campana in tutti i suoi aspetti – spiega Villani – e ho deciso di costruirlo attorno al territorio, percorrendo un po' tutta la Campania alla ricerca di un ingrediente da ogni provincia». E, infatti, tra gli ingredienti i cicatielli, pasta fatta in casa tradizionale del Sannio, su crema di friarielli napoletani, con salsiccia di maialino nero casertano, Taurasi irpino e olio extravergine d'oliva del Cilento.

Villani, dunque, accompagnerà la brigata di chef stellati italiani e cuochi rinomati di centro, nord e isole d'Italia al Mediterranean Cooking Congress, che avrà quest'anno doppia tappa: il 29 maggio a Napoli a piazza dei Martiri con presentazione di produttori e cuochi italiani ambasciatori dei Sapori Nazionali e a ottobre ad Opatija, in Croazia, con chef stranieri e importatori distributori italiani e stranieri. Il 2016 il programma sarà replicato in Italia, con nuovi produttori ed altro team di cuochi, la tappa all'estero sarà invece in Spagna, a Barcellona.

3 marzo 2015 | 13:17
© RIPRODUZIONE RISERVATA

CUCINA e FILO

giovedì 8 ottobre 2015

Mediterranean Cooking Congress,lunedì 12,Martedì 13 Ottobre da Napoli in Croazia....

MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS,
LA II EDIZIONE DELLA KERMESSE INTERNAZIONALE DI SAPORI LUNEDÌ 12
OTTOBRE IN CROAZIA



Programma completato per la II edizione del Mediterranean Cooking Congress. L'evento ideato organizzato dalla società By Tourist si svolgerà il 12 e il 13 ottobre ad Opatija. Interverranno importatori-distributori italiani e stranieri, chef italiani e delle altre Nazioni del Mediterraneo, produttori provenienti dall'Italia e dall'estero. Non si tratta di una fiera, ma di un momento d'incontro internazionale, un meeting tra operatori del settore, dove poter portare avanti trattative commerciali ed ampliare le proprie conoscenze nel mondo della gastronomia internazionale.

"L'Obiettivo - spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist - è approfondire la conoscenza di tradizioni culinarie, territorio e sapori del Mediterraneo, rafforzando interscambi commerciali di tipicità locali e la sinergia sulla costa tra Nazioni unite dallo stesso mare. L'anno scorso siamo partiti da Napoli a bordo della Tirrenia, quest'anno siamo in Croazia, i prossimi anni continueremo con Barcellona, Montecarlo e Montenegro. Ringrazio Ivo Dujmic, Sindaco di Opatija anche conosciuta come Abbazia, che ha aderito al progetto, sensibilizzando gli operatori del settore, e in qualità di padrino croato della kermesse farà il taglio del nastro per l'inizio dei lavori, lunedì 12 ottobre in Croazia alle ore 18". Il programma per la II edizione in Croazia è di 2 giorni, come da format iniziale. Interverranno chef rinomati come Paolo Gramaglia, lo stellato di Pompei che presenterà in anteprima internazionale con la Gma Specialità di Giuseppe Acciaio il panettone con ricetta degli antichi romani pompeiani rivisitato con sidro e con farina petra, appunto macinata in pietra come nell'antichità. Ci sarà Agostino Iacobucci, lo stellato de I Portici di Bologna che racconterà la sua esperienza di Mediterraneo presentata in 4 piatti del calendario 2016 del Pastificio Artigianale Napoletano Leonessa, prodotto tipico campano che sarà assaggiato alla cena del 12 ottobre, con la ricetta di primo piatto dello chef stellato Vincenzo Guarino di Vico Equense. Tra i cuochi stranieri da rilevare la presenza dello spagnolo Juan Carlos Pena Perez, che preparerà un suquet di coda di rosso e vongole, i due croati Andrej Barbieri e Nenad Kukurin, che faranno assaggiare sapori di mare e di terra della Croazia, ed ancora un assaggio di medio oriente con la ricetta "L'Oro nel Piatto dal medio Oriente al Vesuvio" preparata da Edith Elise Jaomazava e Maria Elena Curzio dell'associazione Cuocere a Domicilio, abbinando nella ricetta del risotto lo zafferano importato dal medio oriente al pomodorino giallo del Vesuvio de L'Orto di Lucullo. Non mancherà naturalmente la pizza, alimento internazionale che ormai ha conquistato tutti i palati; in Croazia interverranno infatti Luigi Acciaio, Presidente dell'Associazione Pizza Gourmet, e Gennaro Nasti direttamente dal cuore di Parigi. Tanti i produttori protagonisti. Agrikor, società croata che presenterà una serie di eccellenze del posto, ci sarà da Caserta Mastro Enrico con la produzione di salumi di maiale nero, il vino ippocratico di Sandra Ianni, la famiglia Magliano presenterà i loro forni per una cottura efficiente di pane e pizza. Ci saranno associazioni di categoria, istituti alberghieri, scuole di cucina tra cui la Faculty of Tourism and Hospitality Management con l'Università di Rijeka e naturalmente i rappresentanti della stampa e delle guide specializzate. Per l'aspetto formativo della manifestazione, è da rilevare che ogni anno ci sarà uno chef italiano, selezionato con un regolare concorso con una giuria di giornalisti, a cui viene data la possibilità di partecipare gratuitamente all'evento congressuale nelle sue tappe all'estero, quale esperienza formativa e di crescita personale oltre che professionale. Per il 2015 è stato selezionato lo chef di Caserta Luciano Villani.

Naslovnica » Kongres mediteranske kuhinje u znaku cijenjenih chefova

Kongres mediteranske kuhinje u znaku cijenjenih chefova

Ocijeni članak:

Neki od najboljih europskih chefova dva su dana s kolegama iz Hrvatske kuhalili i družili se na Kvarneru uz maštovita jela

Autor: vanababc | PRIČE prije 2 dana

 Tweet 0



piše: Hrvoje Petrić

snimaju: Ivan Tomić, Damir Škomrlj i Marin Ančić/ Novi list/ CROPIX

Prošli su se ponedjeljak u opatijskoj Villi Angiolini okupili chefovi mediteranskih zemalja, čime je službeno otvoren II. kongres mediteranske kuhinje. Na samom otvorenju naglašena je važnost kvalitetne namirnice, a o kulinarској tradiciji i kulturi mediteranskih zemalja govorili su chefovi; Paolo Gramaglia, chef restorana President iz Pompeja nagrađenog 1 Michelinovom zvjezdicom, zatim Agostino Lacobucci iz bolonjskog restorana I Portici di Bologna također nagrađenog Michelinovom zvjezdicom; chef opatijskog restorana Bevanda Andrej Barbieri te bivši direktor, a danas konzultant talijanskog izdanja Michelinova gastro vodiča Fausto Arrighi.

Maštovitost na meniju

"Cilj Kongresa možemo sažeti u nekoliko točaka; prvo i najvažnije je razvijanje gastronomskih tema među kuharima, zatim kvalitetno prezentiranje hrvatske gastronomije vrhunskim kuharima i specijaliziranim gastro vodičima te prilika da direktno na djelu vidimo i kušamo jela najsvremenijih chefova s područja Mediterana.

Isto tako, ne zaboravimo na važnost povezivanja visokokvalitetnih malih proizvođača s Barbierijevi agnolotti punjeni teletinom na raguu od vrganja i blagvi s kremom od krumpira i crnim tartufima oduševili su prisutne, dok je mladi španjolski chef Perez pripremio sauté grdobine i vongola. Panettone antičkih Pompeja mogli smo kušati na samom otvorenju na kojem je chef Gramaglia objasnio njegovu tradicionalnu vrijednost te napomenuo da je gotovo 15 godina radio na usavršavanju ovog recepta. Rezultat je više nego odličan, sočan i pun okusa panettone.



EPULAE NEWS

Food and Wine Web Magazine

Organo Ufficiale dell'Accademia Internazionale Epulae
Direttore Responsabile
Angelo Concas

martedì, 20 ottobre 2015 - 16.54

■ CHIACCHIERANDO DI GUSTO

MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS 2015.

di Sandra Ianni

06/10/2015

+ Condividi   



MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS 2015. Appuntamento con la seconda edizione il 12 e 13 ottobre 2015 ad Opatija (Croazia). Chef italiani e stranieri a confronto, sinergie tra produttori e distributori sono gli obiettivi dell'evento organizzato da Luisa Del Sorbo della società By Tourist.

L'evento è organizzato da By Tourist srl, ovvero da imprenditori leader nel settore marittimo coordinati da un team di professionisti in quello della comunicazione. Forti radici territoriali, correttezza etica e creatività, sono gli elementi che contraddistinguono l'azienda la cui mission è promuovere il territorio partendo dalla Campania, nei settori del turismo marittimo e di quello gastronomico, dove la By Tourist srl opera con i marchi: 30Nodi, Gusto Mediterraneo e Educational Sport, e possiede un portfolio clienti molto vasto con la medesima filosofia aziendale e con i quali opera in sinergia per organizzare eventi finalizzati a promuovere il territorio ed al contempo rafforzare i rispettivi ambiti.

Il **Mediterranean Cooking Congress** nasce nel 2014 con l'obiettivo di rafforzare l'esportazione di tipicità italiane di qualità sul mercato estero, partendo appunto dalle nazioni del Mediterraneo. La manifestazione ha come protagonisti i produttori italiani e stranieri, chef italiani e stranieri quali ambasciatori di queste materie prime e prodotti finiti, e importatori/distributori potenziali buyers delle tipicità in questione. L'idea prevede la creazione di un panier per permettere una reale selezione di prodotti con un ottimo rapporto qualità/prezzo, quale garanzia in termini di immagine, sapori e tradizione per l'Italia e le altre nazioni che si andranno a rappresentare.

La presentazione ufficiale del MED COOKING CONGRESS si è svolta ad ottobre 2014 a bordo delle navi Tirrenia, con il coinvolgimento di istituti alberghieri, università, chef rinomati ed emergenti, produttori, importatori e chef nonché personalità del mondo dei sapori e della formazione, dal professor Marino Niola dell'Università Federico II di Napoli al medico sportivo Maurizio Marassi, dalle due stelle Michelin Nino Di Costanzo ed al protagonista di Master Chef Croazia Andrej Barbieri.

Il format dopo l'anteprima napoletana dello scorso maggio prevede il secondo appuntamento il 12 ed il 13 ottobre p.v. ad Opatija in Croazia, una splendida cornice che ospiterà la conferenza ufficiale, cene con la collaborazione di alcuni chef stellati italiani e stranieri, incontri tra produttori/chef/importatori distributori di dieci nazioni del Mediterraneo ed infine un appuntamento a Barcellona per l'edizione 2016.

Thursday 12 November 2015 11:55:23



Il 29 maggio al Gran Caffè La Caffettiera di Napoli, anteprima della II edizione del Mediterranean Cooking Congress

Eventi, News



Napoli protagonista di gusto e sapori del Mediterraneo, con l'evento in programma il 29 maggio a piazza dei Martiri: Anteprima della II edizione del Mediterranean Cooking Congress. Manifestazione organizzata dalla società By Tourist srl. Kermesse giunta alla II edizione ed inserita nel programma Nazionale dell'Expo 2015 e che sarà presentato in anteprima il 29 maggio a Napoli, al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri con dieci appuntamenti espositivi finalizzati alla

formazione e all'informazione.

"Il progetto è nato dalla sinergia creata con produttori e cuochi italiani - illustra Luisa Del Sorbo, manager dell'By Tourist e ideatrice dell'evento - per rafforzare il dialogo e il confronto tra gli operatori del settore nel Mediterraneo, tutelando l'identità dei sapori territoriali ed incentivare quindi scambi commerciali di prodotti e tradizioni nel Mediterraneo e nel Mondo, ponendo i riflettori sul concetto di buono, tipico e genuino". Il Mediterranean Cooking Congress è un evento itinerante nato nel 2014 a Napoli e che ogni anno si ripeterà con doppia tappa: A maggio con l'anteprima a Napoli e ad ottobre in un porto turistico di una Nazione del Mediterraneo. Lo start up oltre i confini italiani nel 2015 sarà a Opatija in Croazia. Nel 2016 a Barcellona, in Spagna.

Un tour dove i protagonisti sono produttori, cuochi e distributori/importatori, che attraverso un percorso mediatico, momenti di incontro, sinergie e trattative commerciali lavoreranno insieme per rafforzare gli scambi di sapere e sapori tra le Nazioni del Mediterraneo, tutelando l'identità dei singoli territori ed evitare una propaganda consumistica che troppo spesso banalizza o distorce la memoria gustativa inerente alle tipicità territoriali.

L'Anteprima della II edizione del Mediterranean Cooking Congress è quindi in programma a Napoli, il 29 maggio, a piazza dei Martiri dove sarà allestito uno Show Room per consumatori, giornalisti e cuochi, al Gran Caffè La Caffettiera di piazza dei Martiri, dove sotto i riflettori ci saranno produttori di tipicità italiane, esperti del settore gastronomico impegnati in laboratori, presentazione di libri con chef, conferenza di presentazione e degustazione serale con lo spettacolo inedito "Eccellenze" del regista Massimo Andrei.



L'evento napoletano durerà una giornata: Venerdì 29 maggio. Dalle 10 alle 17 il Gran Caffè la Caffettiera avrà degli angoli informativi espositivi, interni ed esterni, dedicati ai produttori. Alle ore 10 presso le aree esterne del PdM (marchio registrato del Gran Caffè La Caffettiera) si svolgerà il laboratorio sull'olio, con il tecnico degustatore Alberto Marulli dell'azienda agricola pluripremiata "Monte della Torre" (per registrarsi inviare email a info@cookingcongress.com), con degustazione dell'olio abbinato a pane con farina di tipo 3 con grani 100% italiani e ai 3 cereali, preparato dallo storico Panificio Malafronte di Gragnano in partnership con la Gma Import Specialità di Giuseppe Acciaio. Nell'ambito del laboratorio è previsto l'intervento del rinomato medico sportivo Maurizio Marassi, che illustrerà le caratteristiche della Dieta Mediterranea e l'importanza dei grani e dei carboidrati in una dieta equilibrata, aprendo una parentesi sulla Pasta Artigianale fresca e secca, e il prodotto Fibrella del Pastificio Artigianale Leonessa, pasta funzionale nata da un progetto di ricerca con l'Università Federico II di Napoli. Alle ore 11,30 seguirà la presentazione del nuovo libro "Una Cuoca a Domicilio di Maria a Elena Curzio, che contiene 50 ricette, consigli per ceremonie in casa, menù anti spreco e consigli per i consumatori sulla spesa.

Alle ore 15 ci sarà la conferenza di presentazione della II edizione del Mediterranean Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia con importatori/distributori stranieri. La conferenza sarà sviluppata come un dialogo aperto tra esperti del settore, nel tentativo di ricostruire storia e trasformazioni della gastronomia italiana e presentare eventi gastronomici e congressuali che hanno aperto le porte appunto al confronto tra cuochi, produttori ed esperti di settore. Interverranno: Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin, Luisa Del Sorbo, ideatrice e curatrice del Mediterranean Cooking Congress, Paolo Gramaglia, chef stellato del ristorante il President di Pompei e coordinatore del team di cuochi italiani che parteciperanno al Med Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia, Ivo Dujimic, Sindaco di Opatija (dove si svolgerà il Med Cooking Congress di Ottobre, in Croazia), Paolo Marchi, ideatore e curatore di Identità Golose. Modera il giornalista Vincenzo D'Antonio. Alla conferenza seguirà la presentazione degli chef italiani selezionati per l'appuntamento congressuale di ottobre in Croazia, tra cui nomi rinomati come lo stellato napoletano Vincenzo Guarino e lo stellato siciliano Pietro D'Agostino.

A pranzo ci sarà la possibilità di degustare al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri i prodotti in esposizione. L'evento si concluderà a sera con lo spettacolo teatrale "Eccellenze" a cura del regista Massimo Andrei, con la rievocazione di 4 personaggi storici che hanno vissuto nell'Ottocento napoletano.

"Per l'occasione - illustra l'organizzatrice del Med Cooking a Congress Luisa Del Sorbo - ho richiesto all'artista Massimo Andrei di far allestire delle opere d'arte come scenografia dello spettacolo teatrale, tra cui una Cuccuma di oltre due metri totalmente in rame, che sarà il guscio da cui sbucherà un Monzu' napoletano, realmente vissuto, che con taglio ironico racconterà aneddoti della sua vita nella Napoli del '700" Lo spettacolo serale sarà accompagnato da Sfizi Divini (a pagamento) selezionati da Guglielmo Campajola del Gran Caffè La Caffettiera, in collaborazione con lo chef Francesco Fichera, esperto di Street Food e cucina primordiale, consulente dello storico ristorante di piazza dei martiri.



Mediterranski kuharski Kongres u Opatiji

06.10.2015.



Opatija će 12. i 13. listopada biti domaćin Mediteranskome kuharskom kongresu, manifestaciji koja ove godine bilježi svoje drugo izdanje, a posebna je po tome što spaja vrhunske chefove s dobavljačima te prezentira visoku gastronomiju svima koji u njoj uživaju ili se njome profesionalno bave.

Kongres mediteranske kuhinje u Opatiji će tako okupiti ambasadore talijanskih kulinarских okusa, uz naznacnost stručnjaka Michelineova vodiča, proizvođača, inozemnih kuhara, uvoznika i distributera, a program uključuje prezentaciju tipičnih talijanskih proizvoda, ali i tipičnih hrvatskih proizvoda, izložbu i prezentaciju, sastanke uvoznika i distributera predstavnika različitih mediteranskih nacija, koji će biti pozvani da se pridruže ovom festivalu u Opatiji.

U sklopu Kongresa, drugi dan će se održati okrugli stol na temu certificiranja restorana Michelin zvjezdicama na kojem će sudjelovati vrhunski kuhari. Svi studenti se pozivaju na predavanje koje će se održati 13.10. od 11:00 do 12:30 sati u Grand Hotelu 4 opatijska cvijeta.

Kongres se inače održava pod pokroviteljstvom Grada Opatije, a kako kaže opatijski gradonačelnik Ivo Dujmić, manifestacija je ovo koja će zasigurno opatijskim ugostiteljima koji se nalaze u samome vrhu hrvatske gastronomije, dati određene smjernice za budući rad, ne samo na Rivijeri, nego i puno šire.

Mole se zainteresirani studenti da svoju prijavu izvrše putem e-maila: kmikinac@fthm.hr

Više o samom kongresu možete pronaći na <http://www.cookingcongress.com/en/cooking-congress-abbazia-2015.html>

© Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu u Opatiji

FOOD & BEVERAGE

EVENTI



A NAPOLI, IL 29 MAGGIO PIAZZA DEI MARTIRI SI TRASFORMERÀ IN UN GRANDE SHOWROOM DI PRODOTTI, PRODUTTORI, CHEF E COMUNICATORI PER UN EVENTO CHE HA L'OBBIETTIVO DI SVILUPPARE SINERGIE E TRATTATIVE COMMERCIALI E RAFFORZARE GLI SCAMBI TRA SAPERI E SAPORI DEI PAESI AFFACCIATI SUL MAR MEDITERRANEO

Med Cooking Congress sapori a confronto

Dario Lari



Accanto al titolo lo chef croato Andrej Barbieri. Qui sotto, Luisa Del Sorbo, manager della Società By Tourist, organizzatrice del Mediterranean Cooking Congress, e Paolo Gramaglia, chef del ristorante stellato President di Pompei

NAPOLI PROTAGONISTA DI GUSTO E SAPORI DEL MEDITERRANEO, con l'evento in programma il 29 maggio in piazza dei Martiri: il *Mediterranean Cooking Congress*, manifestazione organizzata dalla società By Tourist Srl e giunta alla seconda edizione è inserita nel programma di *Expo Milano 2015*. Ma cos'è il *Mediterranean Cooking Congress*?

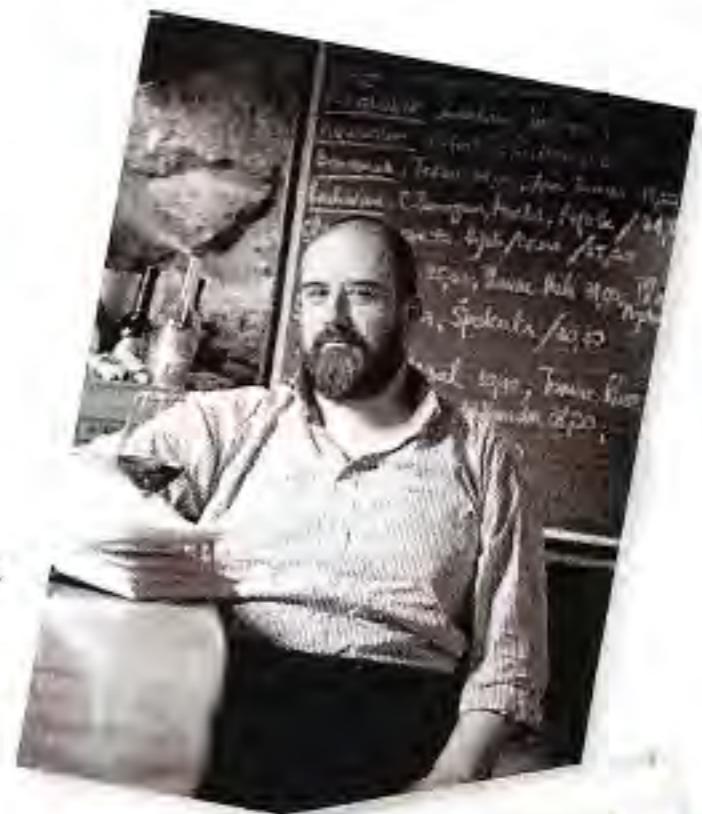
Un momento di confronto e internazionalizzazione di saperi e sapori dei Paesi bagnati dal Mar Mediterraneo. Un evento itinerante nato nel 2014 a Napoli e che ogni anno si ripeterà con doppia tappa: a maggio a Napoli e a ottobre in un porto turistico di una nazione del Mediterraneo. La *start up* oltre i confini italiani nel 2015 sarà a Opatija, in Croazia, nel 2016 a Barcellona, e già si è in trattativa con Monaco per il 2017.

Si tratta di un *tour* nel quale i protagonisti sono produttori, cuochi e distributori-importatori che, attraverso momenti di incontro, sinergie e trattative commerciali, lavoreranno insieme per rafforzare gli scambi di sapere e sapore tra i Paesi del Mediterraneo, tutelando l'identità dei singoli territori ed evitando una propaganda consumistica che troppo spesso banalizza o distorce la memoria gustativa delle tipicità territoriali.

Così, per la seconda edizione dell'evento in piazza dei Martiri sarà allestito uno *showroom*

per consumatori, giornalisti e cuochi, dove sotto i riflettori ci saranno i produttori di tipicità italiane, selezionati per rappresentare l'Italia al *Mediterranean Cooking Congress* previsto a ottobre in Croazia, con cuochi e importatori/distributori delle Nazioni del Mediterraneo.

Dalle ore 10 del mattino alle 17 del pomeriggio, il 29 maggio, piazza dei Martiri si trasformerà in un ampio spazio espositivo informativo dedicato ai produttori. Alle ore 15 ci sarà una conferenza tra esperti del settore per ricostruire storia ed evoluzione della gastronomia italiana e presentare eventi gastronomici e congressuali che hanno aperto le porte al confronto tra i diversi operatori della filiera. Interverranno Fausto Arrighi, ex direttore della *Guida Michelin*, Luisa Del Sorbo, ideatrice e curatrice del *Mediterranean Cooking Congress*, Paolo Gramaglia, chef stellato del ristorante *President* di Pompei e coordinatore del team di cuochi italiani che parteciperanno al *Med Cooking Congress* in Croazia, Ivo Dujimic, sindaco di Opatija, Paolo Marchi, ideatore e curatore del congresso *Identità Golose*. Alla conferenza seguirà la presentazione degli chef italiani selezionati per l'appuntamento in Croazia, tra cui gli stellati Vincenzo Guarino e Pietro D'Agostino. 



Napoli protagonista del gusto, torna Mediterranean Cooking Congress

0 Commenti



Napoli protagonista di gusto e sapori del Mediterraneo, con l'evento in programma il 29 maggio a piazza dei Martiri: Anteprima della II edizione del Mediterranean Cooking Congress. Manifestazione organizzata dalla società By Tourist srl. Kermesse giunta alla II edizione ed inserita nel programma Nazionale dell'Expo 2015 e che sarà presentato in anteprima il 29 maggio a Napoli, al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri, con degli appuntamenti esclusivi, finalizzati alla formazione e all'informazione.

"Il progetto è nato dalla sinergia creata con produttori e cuochi italiani - illustra Luisa Del Sorbo, manager dell'By Tourist e ideatrice dell'evento - per rafforzare il dialogo e il confronto tra gli operatori del settore nel Mediterraneo, tutelando l'identità dei sapori territoriali ed incentivare quindi scambi commerciali di prodotti e tradizioni nel Mediterraneo e nel Mondo, ponendo i riflettori sul

concepto di buono, tipico e genuino".

Il Mediterranean Cooking Congress è un evento itinerante nato nel 2014 a Napoli e che ogni anno si ripeterà con doppia tappa: A maggio con l'anteprima a Napoli e ad ottobre in un porto turistico di una Nazione del Mediterraneo. Lo start up oltre i confini italiani nel 2015 sarà a Opatija in Croazia. Nel 2016 Barcellona, in Spagna. Un tour dove i protagonisti sono produttori, cuochi e distributori/importatori, che attraverso un percorso mediatico, momenti di incontro, sinergie e trattative commerciali lavoreranno insieme per rafforzare gli scambi di sapere e sapori tra le Nazioni del Mediterraneo, tutelando l'identità dei singoli territori ed evitare una propaganda consumistica che troppo spesso banalizza o distorce la memoria gustativa inherente alle tipicità territoriali.

L'Anteprima della II edizione del Mediterranean Cooking Congress è quindi in programma a Napoli, il 29 maggio, a piazza dei Martiri dove sarà allestito uno Show Room per consumatori, giornalisti e cuochi, al Gran Caffè La Caffettiera di piazza dei Martiri, dove sotto i riflettori ci saranno produttori di tipicità italiane, esperti del settore gastronomico impegnati in laboratori, presentazione di libri con chef, conferenza di presentazione e degustazione serale con lo spettacolo inedito "Eccellenze" del regista Massimo Andrei.

L'evento napoletano durerà una giornata: Venerdì 29 maggio. Dalle 10 alle 17 il Gran Caffè La Caffettiera avrà degli angoli informativi espositivi, interni ed esterni, dedicati ai produttori. Alle ore 10 presso le aree esterne del PdM (marchio registrato del Gran Caffè La Caffettiera) si svolgerà il laboratorio sull'olio, con il tecnico degustatore Alberto Marulli dell'azienda agricola pluripremiata "Monte della Torre" (per registrarsi inviare email a info@cookingcongress.com), con degustazione dell'olio abbinato a pane con farina di tipo 3 con grani 100% italiani e ai 3 cereali, preparato dallo storico Panificio Malafronte di Gragnano in partnership con la Gma Import Specialità di Giuseppe Acciaio. Nell'ambito del laboratorio è previsto l'intervento del rinomato medico sportivo Maurizio Marassi, che illustrerà le caratteristiche della Dieta Mediterranea e l'importanza dei grani e dei carboidrati in una dieta equilibrata, aprendo una parentesi sulla Pasta Artigianale fresca e secca, e il prodotto Fibrella del Pastificio Artigianale Leonessa, pasta funzionale nata da un progetto di ricerca con l'Università Federico II di Napoli. Alle ore 11,30 seguirà la presentazione del nuovo libro "Una Cuoca a Domicilio" di Maria a Elena Curzio, che contiene 50 ricette, consigli per ceremonie in casa, menù anti spreco e consigli per i consumatori sulla spesa.

Alle ore 15 ci sarà la conferenza di presentazione della II edizione del Mediterranean Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia con importatori/distributori stranieri. La conferenza sarà sviluppata come un dialogo aperto tra esperti del settore, nel tentativo di ricostruire storia e trasformazioni della gastronomia italiana e presentare eventi gastronomici e congressuali che hanno aperto le porte appunto al confronto tra cuochi, produttori ed esperti di settore. Interverranno: Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin, Luisa Del Sorbo, ideatrice e curatrice del Mediterranean Cooking Congress, Paolo Gramaglia, chef stellato del ristorante il President di Pompei e coordinatore del team di cuochi italiani che parteciperanno al Med Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia, Ivo Dujimic, Sindaco di Opatija (dove si svolgerà il Med Cooking Congress di Ottobre, in Croazia), Paolo Marchi, ideatore e curatore di Identità Golose. Modera il giornalista Vincenzo D'Antonio. Alla conferenza seguirà la presentazione degli chef italiani selezionati per l'appuntamento congressuale di ottobre in Croazia, tra cui nomi rinomati come lo stellato napoletano Vincenzo Guarino e lo stellato siciliano Pietro D'Agostino.

A pranzo ci sarà la possibilità di degustare al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri i prodotti in esposizione. L'evento si concluderà a sera con lo spettacolo teatrale "Eccellenze" a cura del regista Massimo Andrei, con la rievocazione di 4 personaggi storici che hanno vissuto nell'Ottocento napoletano.

"Per l'occasione - illustra l'organizzatrice del Med Cooking a Congress Luisa Del Sorbo - ho richiesto all'artista Massimo Andrei di far allestire delle opere d'arte come scenografia dello spettacolo teatrale, tra cui una Cuccuma di oltre due metri totalmente in rame, che sarà il guscio da cui sbucherà un Monzu' napoletano, realmente vissuto, che con taglio ironico racconterà aneddoti della sua vita nella Napoli del '700"

Lo spettacolo serale sarà accompagnato da Sfizi Divini (a pagamento) selezionati da Guglielmo Campajola del Gran Caffè La Caffettiera, in collaborazione con lo chef Francesco Fichera, esperto di Street Food e cucina primordiale, consulente dello storico ristorante di piazza dei martiri.

gastronomika
samo finot

Kontakt · Marketing · Impressum

pretraga

Naslovnica · Novosti · Vino · Restorani · Kuharica · Od A do Z · Video · Zdravlje

NASLOVNICA » NOVOSTI » BARBIERI PREDSTAVLJA HRVATSU U NAPULJU...

Kongres mediteranske kuhinje u Napulju

15

Preporuči

Barbieri predstavlja Hrvatsku u Napulju bogatom maneštom od leće

S ciljem očuvanja **gastronomске** tradicije Mediterana kongres u Napulju okuplja 24 kuhara iz 12 zemalja

Andrej **Barbieri**, chef poznatog restorana **Bevanda**, predstavljat će Hrvatsku na **Kongresu mediteranske kuhinje** koji će se od 13. do 15. listopada održati u **Napulju**.

Kongres koji ima za cilj očuvanje i promociju mediteranske gastronomске tradicije i namirnice okuplja 12 kuhara iz 12 mediteranskih zemalja i 12 talijanskih kuhara.

Barbieri će se predstaviti bogatom **maneštom od leće s hobotnicom, zagorskom gušćjom jetrom, crnim tartufom i mesom svinje** u tri

izvedbe (Istarski pršut, Slavonski kulen i krvavice) i time u jednom jelu obuhvatiti **autohtone namirnice** nekoliko hrvatskih regija.

Ovim jelom on će predstaviti filozofiju koju zastupa u **Bevandi**, vlastitu interpretaciju klasičnih jela temeljenih na svježim namirnicama kontinenta i mora.

Kongres će se održati **na brodu Tirrenia** usidrenom u napuljskoj luci, a kuhari će svoja jela pripremati u ugostiteljskoj školi Dolce&Salati di Maddaloni u zaleđu ovog talijanskog grada.

(r)

Tagovi: [andrej barbieri](#), [maneštra-od-leće](#), [napulj](#)

Consiglia 15 persone consigliano questo elemento. Iscriviti per vedere cosa consigliano i tuoi amici.

Najčitanije Najnovije

Doktor koji je smršavio 98 kilograma otvara Školu mršavljenja

Pogledajte što sve može skuhati Jamie Oliver u 30 minuta

Blogerica Nina objavila odličan recept za kukuruzni kruh

Kako se dresiraju psi tartufari koji mogu donijeti bogatstvo

Od deset najboljih restorana, čak devet ih je u Zagrebu ili na Kvarneru

KUHARICA

Predjela

Salate

Deserti

Juhe

Riblja jela

Mesna jela

Vege

Egzotična

Stari recepti

TOP RESTORANI

Press Office By Tourist srl

www.cookingcongress.com - www.gustomediterraneo.it

Gnam Gnam Style

HOME ANTEPRIMA DELLA II EDIZIONE DEL MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

ANTEPRIMA DELLA II EDIZIONE DEL MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

ANTEPRIMA DELLA II EDIZIONE DEL MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

Napoli protagonista di gusto e sapori del Mediterraneo, con l'evento in programma il 29 maggio a piazza dei Martiri, ovvero l'Anteprima della II edizione del Mediterranean Cooking Congress. La manifestazione organizzata dalla società By Tourist srl. La kermesse Mediterranean Cooking Congress, giunta alla II edizione ed inserita nel programma Nazionale dell'Expo 2015, sarà presentata in anteprima il 29 maggio a Napoli, al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri, con degli appuntamenti esclusivi, finalizzati alla formazione e all'informazione.

"Il progetto è nato dalla sinergia creata con produttori e cuochi italiani – illustra Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist e ideatrice dell'evento – per rafforzare il dialogo e il confronto tra gli operatori del settore nel Mediterraneo, tutelando l'identità dei sapori territoriali ed incentivare quindi scambi commerciali di prodotti e tradizioni nel Mediterraneo e nel Mondo, ponendo i riflettori sul concetto di buono, tipico e genuino".

Il Mediterranean Cooking Congress è un evento itinerante nato nel 2014 a Napoli e che ogni anno si ripeterà con doppia tappa: a maggio con l'anteprima a Napoli e ad ottobre in un porto turistico di una Nazione del Mediterraneo. Lo start up oltre i confini italiani nel 2015 sarà a Opatija in Croazia. Nel 2016 a Barcellona, in Spagna.

Un tour dove i protagonisti sono produttori, cuochi e distributori/importatori, che – attraverso un percorso mediatico, momenti di incontro, sinergie e trattative commerciali – lavoreranno insieme per rafforzare gli scambi di sapere e sapori tra le Nazioni del Mediterraneo, tutelando l'identità dei singoli territori ed evitando una propaganda consumistica che troppo spesso banalizza o distorce la memoria gustativa inerente alle tipicità territoriali.

Il 29 maggio sarà allestito uno Show Room per consumatori, giornalisti e cuochi, presso il Gran Caffè La Caffettiera, dove sotto i riflettori ci saranno produttori di tipicità italiane, esperti del settore gastronomico impegnati in laboratori, presentazione di libri con chef, conferenza di presentazione e degustazione serale con lo spettacolo inedito "Eccellenze" del regista Massimo Andrei.

L'evento napoletano durerà l'intera giornata. Dalle 10 alle 17 presso il Gran Caffè La Caffettiera saranno allestiti degli angoli informativi espositivi, interni ed esterni, dedicati ai produttori. Alle ore 10 presso le aree esterne del PdM (marchio registrato del Gran Caffè La Caffettiera) si svolgerà il laboratorio sull'olio, con il tecnico degustatore Alberto Marulli dell'azienda agricola pluripremiata "Monte della Torre" (per registrarsi inviare email a info@cookingcongress.com), con degustazione dell'olio abbinato a pane con farina di tipo 3 con grani 100% italiani e ai 3 cereali, preparato dallo storico Panificio Malafronte di Gragnano in partnership con la Gma Import Specialità di Giuseppe Acciaio. Nell'ambito del laboratorio è previsto l'intervento del rinomato medico sportivo Maurizio Marassi, che illustrerà le caratteristiche della Dieta Mediterranea e l'importanza dei grani e dei carboidrati in una dieta equilibrata, apre una parentesi sulla Pasta Artigianale fresca e secca, e il prodotto Fibrella del Pastificio Artigianale Leonessa, pasta funzionale nata da un progetto di ricerca con l'Università Federico II di Napoli. Alle ore 11,30 seguirà la presentazione del nuovo libro "Una Cuoca a Domicilio" di Maria Elena Curzio, che contiene 50 ricette, consigli per ceremonie in casa, menù anti spreco e consigli per i consumatori sulla spesa.

Alle ore 15 ci sarà la conferenza di presentazione della II edizione del Mediterranean Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia con importatori/distributori stranieri. La conferenza sarà sviluppata come un dialogo aperto tra esperti del settore, nel tentativo di ricostruire storia e trasformazioni della gastronomia italiana e presentare eventi gastronomici e congressuali che hanno aperto le porte appunto al confronto tra cuochi, produttori ed esperti di settore. Interverranno: Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin, Luisa Del Sorbo, ideatrice e curatrice del Mediterranean Cooking Congress, Paolo Gramaglia, chef stellato del ristorante il President di Pompei e coordinatore del team di cuochi italiani che parteciperanno al prossimo Med Cooking Congress, Ivo Dujimic, Sindaco di Opatija (dove si svolgerà il Med Cooking Congress di Ottobre, in Croazia), Paolo Marchi, ideatore e curatore di Identità Golose. Modera il giornalista Vincenzo D'Antonio. Alla conferenza seguirà la presentazione degli chef italiani selezionati per l'appuntamento congressuale di ottobre in Croazia, tra cui nomi rinomati come lo stellato napoletano Vincenzo Guarino e lo stellato siciliano Pietro D'Agostino.

A pranzo ci sarà la possibilità di degustare al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri i prodotti in esposizione. L'evento si concluderà a sera con lo spettacolo teatrale "Eccellenze" a cura del regista Massimo Andrei, con la rievocazione di 4 personaggi storici che hanno vissuto nell'Ottocento napoletano.

"Per l'occasione – illustra l'organizzatrice del Med Cooking a Congress Luisa Del Sorbo – ho richiesto all'artista Massimo Andrei di far allestire delle opere d'arte come scenografia dello spettacolo teatrale, tra cui una Cuccuma di oltre due metri totalmente in rame, che sarà il guscio da cui sbucherà un Monzu' napoletano, realmente vissuto, che con taglio ironico racconterà aneddoti della sua vita nella Napoli del '700".

Lo spettacolo serale sarà accompagnato da Sfizi Divini (a pagamento) selezionati da Guglielmo Campajola del Gran Caffè La Caffettiera, in collaborazione con lo chef Francesco Fichera, esperto di Street Food e cucina primordiale, consulente dello storico ristorante di piazza dei martiri.

GnamGnam Style

[HOME](#)[ANTEPRIMA DELLA II EDIZIONE DEL MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS](#)[ANTEPRIMA DELLA II EDIZIONE DEL MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS](#)

DA NAPOLI PARTE LA 2A EDIZIONE DEL MED COOKING CONGRESS, UN EVENTO CHE ATTRAVERSA IL MEDITERRANEO E APPRODA IN CROAZIA

Chef italiani e stranieri a confronto, sinergie tra produttori e distributori con la possibilità di avviare un lavoro di esportazione e rafforzare la commercializzazione all'estero dei prodotti di qualità lavorati in Italia. Sono gli obiettivi del Mediterranean Cooking Congress, evento alla II edizione organizzato da Luisa Del Sorbo della società By Tourist e in programma per il 12 e 13 ottobre 2015 ad Abbazia, in Croazia.

"Si tratta della seconda edizione, ma anche dalla prima all'estero dopo l'esperienza dello scorso anno a bordo di una nave Tirrenia ormeggiata nel porto di Napoli: un banco di prova importante in vista dei prossimi appuntamenti a Barcellona, nel 2016, e a Monaco nel 2017": queste le parole pronunciate da Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist, durante la presentazione dell'evento svoltasi a Napoli, al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri, venerdì 29 maggio. La kermesse è inserita anche nel programma nazionale di Napoli per EXPO 2015.

"Il Mediterraneo visto non più come mare, ma come unico continente e in tal senso bisogna rafforzare i confronti e le sinergie sui temi della gastronomia e del turismo – ha affermato ancora Del Sorbo -. Siamo anche pronti a far nascere la Mediterranean Cooking School, la prima scuola di cucina dove saranno formati nuovi chef di bordo, con doppia sede: a Napoli e a Salerno".

Presso La Caffettiera, storico locale di Guglielmo Campajola ubicato nel cuore della città partenopea, sono stati allestiti angoli espositivi occupati da una rappresentanza dei produttori che interverranno in Croazia; in particolare erano presenti: il pastificio Leonessa, Chef Luigi, GMA Import, panificio Malafronte, Anna Stile Jewellery, salumi Mastro Enrico e azienda agricola Monte della Torre.

Nella mattinata dello stesso giorno è stato presentato il libro di Maria Elena Curzio dal titolo "Una cuoca a domicilio".

In serata è poi andato in scena lo spettacolo "Eccellenze", creato ad hoc dal regista Massimo Andrei.

Alla conferenza stampa è intervenuto Ivo Dujimic, sindaco di Abbazia: "Il turismo sta cambiando, oggi si va alla ricerca anche della buona cucina e rappresentarla non è facile – ha detto –, per questo abbiamo deciso di sposare il progetto, il Congresso porterà vantaggi a tutti gli chef del Mediterraneo".

"Nel Mediterraneo abbiamo prodotti unici – ha invece evidenziato Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin – C'è una continuità di paesaggi e gusti, cambiano i Paesi ma la materia prima è la stessa: agli chef e agli operatori il compito di valorizzarla". Paolo Marchi, ideatore di Identità Golose, ha infine sottolineato: "Da Napoli parte un'avventura esaltante a cui mi fa piacere partecipare, è corretto che l'Italia esporti finalmente le proprie eccellenze, facendo rete e andando incontro ai cambiamenti nel settore".

GnamGnam Style

[HOME](#)[ANTEPRIMA DELLA II EDIZIONE DEL MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS](#)[ANTEPRIMA DELLA II EDIZIONE DEL MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS](#)

DA NAPOLI PARTE LA 2A EDIZIONE DEL MED COOKING CONGRESS, UN EVENTO CHE ATTRAVERSA IL MEDITERRANEO E APPRODA IN CROAZIA

Chef italiani e stranieri a confronto, sinergie tra produttori e distributori con la possibilità di avviare un lavoro di esportazione e rafforzare la commercializzazione all'estero dei prodotti di qualità lavorati in Italia. Sono gli obiettivi del Mediterranean Cooking Congress, evento alla II edizione organizzato da Luisa Del Sorbo della società By Tourist e in programma per il 12 e 13 ottobre 2015 ad Abbazia, in Croazia.

"Si tratta della seconda edizione, ma anche dalla prima all'estero dopo l'esperienza dello scorso anno a bordo di una nave Tirrenia ormeggiata nel porto di Napoli: un banco di prova importante in vista dei prossimi appuntamenti a Barcellona, nel 2016, e a Monaco nel 2017": queste le parole pronunciate da Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist, durante la presentazione dell'evento svoltasi a Napoli, al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri, venerdì 29 maggio. La kermesse è inserita anche nel programma nazionale di Napoli per EXPO 2015.

"Il Mediterraneo visto non più come mare, ma come unico continente e in tal senso bisogna rafforzare i confronti e le sinergie sui temi della gastronomia e del turismo – ha affermato ancora Del Sorbo -. Siamo anche pronti a far nascere la Mediterranean Cooking School, la prima scuola di cucina dove saranno formati nuovi chef di bordo, con doppia sede: a Napoli e a Salerno".

Presso La Caffettiera, storico locale di Guglielmo Campajola ubicato nel cuore della città partenopea, sono stati allestiti angoli espositivi occupati da una rappresentanza dei produttori che interverranno in Croazia; in particolare erano presenti: il pastificio Leonessa, Chef Luigi, GMA Import, panificio Malafronte, Anna Stile Jewellery, salumi Mastro Enrico e azienda agricola Monte della Torre.

Nella mattinata dello stesso giorno è stato presentato il libro di Maria Elena Curzio dal titolo "Una cuoca a domicilio".

In serata è poi andato in scena lo spettacolo "Eccellenze", creato ad hoc dal regista Massimo Andrei.

Alla conferenza stampa è intervenuto Ivo Dujimic, sindaco di Abbazia: "Il turismo sta cambiando, oggi si va alla ricerca anche della buona cucina e rappresentarla non è facile – ha detto –, per questo abbiamo deciso di sposare il progetto, il Congresso porterà vantaggi a tutti gli chef del Mediterraneo".

"Nel Mediterraneo abbiamo prodotti unici – ha invece evidenziato Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin – C'è una continuità di paesaggi e gusti, cambiano i Paesi ma la materia prima è la stessa: agli chef e agli operatori il compito di valorizzarla". Paolo Marchi, ideatore di Identità Golose, ha infine sottolineato: "Da Napoli parte un'avventura esaltante a cui mi fa piacere partecipare, è corretto che l'Italia esporti finalmente le proprie eccellenze, facendo rete e andando incontro ai cambiamenti nel settore".



GRAD OPATIJA

Službene stranice

HR | Kontakt

Pretraga

VIJESTI

RAD GRADSKE UPRAVE

NATJEĆAJI

PROSTORNI PLANOVI

PRORAČUN

MEĐUNARODNA SURADNJA

OBRASCI



U NAPULJU NAJAVA II. KONGRESA MEDITERANSKE KUHINJE KOJI SE ODRŽAVA U LISTOPADU U OPATIJI

Datum: 29.5.2015.

Gradonačelnik **Ivo Dujmić** boravi 29. svibnja, u petak, u Napulju, Italija, gdje će sudjelovati na uvodnom događaju koji za cilj ima medijima i stručnoj javnosti predstaviti **II. Mediteranski kulinarski kongres** koji će se u listopadu ove godine održati u Opatiji.

Gradonačelnik Dujmić tim će povodom u Napulju predstaviti Opatiju i njezine ključne značajke i prednosti, kao grada koji ugošćuje ovaj značajan, II. po redu Kongres mediteranske kuhinje.

Naredne godine, 2016. kao sljedeći grad domaćin koji će treći puta po redu ugostiti sudionike ovog zanimljivog Kongresa određena je Barcelona, Španjolska.

U Napulju, na Piazza de Martiri, tako se 29. maja održava najavna manifestacija 2. po redu kulinarskog kongresa, a Opatiju, odnosno Hrvatsku, ovom će prigodom predstaviti i naš poznati kulinarski majstor Andrej Barbieri, kuhar koji je našu autohtonu kuhinju promovirao i lani, na I. kongresu Mediteranske kuhinje održanom u Italiji.

Cilj kongresa je, objašnjeno je lani, okupljati kuhare iz mediteranskih zemalja, renomiranih i kompetentnih u pogledu namirnica i običaja svoje zemlje, te njihovim aktivnim sudjelovanjem razmijeniti znanja i očuvati tradiciju.

Kongres mediteranske kuhinje u Opatiji će tako okupiti ambasadore talijanskih kulinarskih okusa, uz nazočnost stručnjaka Michelinoova vodiča, proizvođača, inozemnih kuhara, uvoznika i distributera, a program uključuje prezentaciju tipičnih talijanskih proizvoda, ali i tipičnih hrvatskih proizvoda, izložbu i prezentaciju, sastanke uvoznika i distributera predstavnika različitih mediteranskih nacija, koji će biti pozvani da se pridruže ovom festivalu u Opatiji.





GRAD OPATIJA

Službene stranice

HR | Kontakt

Pretraga



VIJESTI

RAD GRADSKE UPRAVE

NATJEĆAJI

PROSTORNI PLANOVI

PRORAČUN

MEĐUNARODNA SURADNJA

OBRASCI

Otvoren 2. kongres mediteranske kuhinje u Opatiji

■ Datum: 13.10.2015.

Nakon Napulja u kojem je prvi puta održan Kongres mediteranske kuhinje 2014. g., Opatija je dobila čast da bude domaćin 2. Kongresa koji se odvija od 12. do 13. listopada u Grand hotelu 4 opatijska cvijeta. II. kongres mediteranske kuhinje, ili skraćeno "Medcooking" svečano je otvoren jučer popodne u opatijskoj vili Angiolini, gdje su osim pozvanih novinara na uvodnoj konferenciji bili nazočni i sudionici ovog kulinarskog kongresa koji osim promoviranja mediteranske kuhinje, promovira i zdravi način prehrane.

Na konferenciji u Villi Angiolini Kongres i programe predstavili su sinoć **Ivo Dujmić**, gradonačelnik grada Opatije, **Luisa del Sorbo**, voditeljica komunikacija tvrtke By Tourist i glavni organizator Kongresa Mediteranske kuhinje, **Fausto Arrighi**, konzultant gastro vodiča Michelin, **Andrej Barbieri**, glavni kuhanj restorana Bevanda, Opatija, **Paolo Gramaglia**, glavni kuhanj restorana President s Michelin zvjezdicom u Pompeiima i kulinarski koordinator Kongresa Mediteranske kuhinje, **Agostino Iacobucci**, glavni kuhanj restorana I Portici s Michelin zvjezdicom iz Bologne. Nakon službenog dijela sudionici Kongresa imali su prilike upoznati i autohtone gastrodelicije i namirnice našeg liburnijskog i primorskog kraja, navode iz TZ grada Opatije..

Cilj kongresa, inače je okupiti vrhunske kuhare iz mediteranskih zemalja, te njihovim aktivnim sudjelovanjem razmijeniti znanja, te očuvati i promovirati mediteransku gastronomsku tradiciju i namirnice. Dio programa održat će se u Lido Bevanda Beach Resortu ("Pizzeria Gourmet" s talijanskim i francuskim pizza majstorima) te restoranima Bevanda i Kukuriku gdje će kuhati vrhunski hrvatski, talijanski i španjolski kuhari. U sklopu kongresa održavaju se posebni programi i to poslovna radionica između hrvatskih i talijanskih proizvođača namirnica, njihovih distributera i dobavljača te okrugli stol na kojem će sudjelovati najbolji šefovi kuhinja i predstavnik Michelin vodiča. Poslovna radionica upravo traje u opatijskom hotelu 4 opatijska cvijeta, gdje sudjeluju brojni izlagači sa svojim autohtonim proizvodima, kako domaćim, tako i inozemnim. Cilj je konkretno povezivanje domaćih proizvođača sa inozemnima, te uključivanje njihovih proizvoda na drugim tržištima u restoraterske i hotelijerske ponude.



Il 29 maggio a Napoli il MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

A Piazza dei Martiri l'evento della "By Tourist",
appuntamento internazionale dell'Expo 2015

Napoli protagonista di gusto e sapori del Mediterraneo, con l'evento in programma il 29 maggio a piazza dei Martiri: Il Mediterranean Cooking Congress. Manifestazione organizzata dalla società By Tourist srl. Kermesse giunta alla II edizione ed inserita nel programma Nazionale dell'Expo 2015.

"Un progetto promosso con produttori e cuochi - illustra Luisa Del Sorbo, manager dell'By Tourist e ideatrice dell'evento - per rafforzare il dialogo e il confronto tra gli operatori del settore nel Mediterraneo, tutelando l'identità dei sapori territoriali ed incentivare quindi scambi commerciali di prodotti e tradizioni nel Mediterraneo e nel Mondo, ponendo i riflettori sul concetto di buono, tipico e genuino".

Il Mediterranean Cooking Congress è un evento itinerante nato nel 2014 a Napoli e che ogni anno si ripeterà con doppia tappa: A maggio a Napoli e ad ottobre in un porto turistico di una Nazione del Mediterraneo. Lo start up oltre i confini italiani nel 2015 sarà a Opatija in Croazia. Nel 2016 a Barcellona. E già si è in trattativa con Monaco per il



2017.

Un tour dove i protagonisti sono produttori, cuochi e distributori/importatori, che attraverso un percorso mediatico, momenti di incontro, sinergie e trattative commerciali lavoreranno insieme per rafforzare gli scambi di sapere e sapori tra le Nazioni del Mediterraneo, tutelando l'identità dei singoli territori ed evitare una propaganda consumistica che troppo spesso banalizza o distorce la memoria gustativa inherente alle tipicità territoriali.

La II edizione di Mediter-

Luisa Del Sorbo,
ideatrice e curatrice
del Mediterranean Cooking
Congress, con Vincenzo
D'Antonio, giornalista
della rivista Gusto
Mediterraneo

ranean Cooking Congress è quindi in programma a Napoli, il 29 maggio, a piazza dei Martiri dove sarà allestito uno Show Room per consumatori, giornalisti e cuochi, dove sotto i riflettori ci saranno i produttori di tipicità italiane, selezionati per rappresentare l'Italia al Mediterranean Cooking Congress previsto ad ottobre in Croazia, con cuochi e importatori/distributori delle Nazioni del Mediterraneo. L'evento napoletano durerà una giornata: Venerdì 29 maggio. Dalle 10 alle 17 piazza dei Martiri si trasformerà in un ampio spazio espositivo informativo dedicato ai produttori. Alle ore 15 ci sarà una conferenza tra esperti del settore, nel tentativo di ricostruire storia e trasformazioni della gastronomia italiana e

presentare eventi gastronomici e congressuali che hanno aperto le porte al confronto tra cuochi, produttori ed esperti di settore. Interverranno: Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin, Luisa Del Sorbo, ideatrice e curatrice del Mediterranean Cooking Congress, Paolo Gramaglia, chef stellato del ristorante il President di Pompei e coordinatore del team di cuochi italiani che parteciperanno al Med Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia, Ivo Dujimic, Sindaco di Opatija (dove si svolgerà il Med Cooking Congress di Ottobre, in Croazia), Paolo Marchi, ideatore e curatore di Identità Golose. Alla conferenza seguirà la presentazione degli chef italiani selezionati per l'appuntamento congressuale di ottobre in Croazia, tra cui nomi rinomati come lo stellato napoletano Vincenzo Guarino e lo stellato siciliano Pietro D'Agostino.

A pranzo ci sarà la possibilità di degustare al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri i prodotti in esposizione, con menù di Snack creato in collaborazione con il patron Guglielmo Campajola.

L'evento si concluderà a sera con lo spettacolo teatrale a cura del regista Massimo Andrei, con la rievocazione di 4 personaggi storici che hanno vissuto nell'Ottocento napoletano. Lo spettacolo serale sarà accompagnato da un cena dedicata ai MONZU', nome che deriva dal francese Monsieur diventato nel dialetto napoletano Monzù ed utilizzato nel XVIII secolo per indicare i capocuochi delle case aristocratiche in Campania. La cena sarà a cura dello chef Francesco Fichera del ristorante "Gran Caffè La Caffettiera" di Napoli. •

GustoCampania

EMOZIONI, STORIE E SAPORI DALLA TERRA DEL BUONO

EVENTI, NAPOLI

Il 29 maggio al Gran Caffè la Caffettiera anteprima della II edizione del Mediterranean Cooking Congress

Posted by Salvatore Esposito - 20 maggio 2015 at 07:17



Napoli protagonista di gusto e sapore del Mediterraneo, con l'evento in programma il 29 maggio a piazza dei Martiri. Anteprima della II edizione del Mediterranean Cooking Congress. Manifestazione organizzata dalla società By Tourist srl. Fieremesse giunta alla II edizione ed inserita nel programma Nazionale dell'Expo 2015 e che sarà presentato in anteprima il 29 maggio a Napoli, al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri, con degli appuntamenti esclusivi, finalizzati alla formazione e all'informazione.

"Il progetto è nato dalla sinergia creata con produttori e cuochi italiani - illustra Luisa Del Sorbo, manager dell'By Tourist e ideatrice dell'evento - per rafforzare il dialogo e il confronto tra gli operatori del settore nel Mediterraneo, tutelando l'identità dei saperi territoriali ed incentivare quindi scambi commerciali di prodotti e tradizioni nel Mediterraneo e nel Mondo, ponendo i riflettori sul concetto di buono, tipico e genuino".

Il Mediterranean Cooking Congress è un evento itinerante nato nel 2014 a Napoli e che ogni anno si ripeterà con doppia tappa: A maggio con l'anteprima a Napoli e ad ottobre in un porto turistico di una Nazione del Mediterraneo. Lo start up oltre i confini italiani nel 2015 sarà a Opatija in Croazia. Nel 2016 a Barcellona, in Spagna.

Un tour dove i protagonisti sono produttori, cuochi e distributori/importatori, che attraverso un percorso mediatico, momenti di incontro, sinergie e trattative commerciali lavorano insieme per rafforzare gli scambi di sapere e sapore tra le Nazioni del Mediterraneo, tutelando l'identità dei singoli territori ed evitare una propaganda consumistica che troppo spesso banalizza o distorce la memoria gustativa inerente alle tipicità territoriali.

L'Anteprima della II edizione del Mediterranean Cooking Congress è quindi in programma a Napoli, il 29 maggio, a piazza dei Martiri dove sarà allestito uno Show Room per consumatori, giornalisti e cuochi, al Gran Caffè La Caffettiera di piazza dei Martiri, dove sotto i riflettori ci saranno produttori di tipicità italiana, esperti del settore gastronomico impegnati in laboratori, presentazione di libri con chef, conferenze di presentazione e degustazione serale con lo spettacolo inedito "Eccellenze" del regista Massimo Andrei.

L'evento napoletano durerà una giornata: Venerdì 29 maggio. Dalle 10 alle 17 il Gran Caffè La Caffettiera avrà degli angoli informativi espositivi, interni ed esterni, dedicati ai produttori. Alle ore 10 presso le aree esterne del PdM (marchio registrato del Gran Caffè La Caffettiera) si svolgerà il laboratorio sull'olio, con il tecnico degustatore Alberto Marulli dell'azienda agricola pluripremiata "Monte della Torre" (per registrarsi inviare email a info@cookingcongress.com), con degustazione dell'olio abbinato a pane con farina di tipo 3 con grani 100% italiani e ai 3 cereali, preparato dallo storico Panificio Malafronte di Gragnano in partnership con la Gma Import Specialità di Giuseppe Acciari. Nell'ambito del laboratorio è previsto l'intervento del rinomato medico sportivo Maurizio Marassi, che illustrerà le caratteristiche della Dieta Mediterranea e l'importanza dei grani e dei carboidrati in una dieta equilibrata, aprendo una parentesi sulla Pasta Artigianale fresca e secca, e il prodotto Fibrella del Pastificio Artigianale Leonessa, pasta funzionale nata da un progetto di ricerca con l'Università Federico II di Napoli. Alle ore 11,30 seguirà la presentazione del nuovo libro "Una Cuoca a Domicilio" di Maria e Elena Curzio, che contiene 50 ricette, consigli per cerimonie in casa, menù anti spreco e consigli per i consumatori sulla spesa.

Alle ore 15 ci sarà la conferenza di presentazione della II edizione del Mediterranean Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia, con importatori/distributori stranieri. La conferenza sarà sviluppata come un dialogo aperto tra esperti del settore, nel tentativo di ricostruire storia e trasformazioni della gastronomia italiana e presentare eventi gastronomici e congressuali che hanno aperto le porte appunto al confronto tra cuochi, produttori ed esperti di settore. Interverranno: Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin, Luisa Del Sorbo, ideatrice e curatrice del Mediterranean Cooking Congress, Paolo Gramaglia, chef stellato del ristorante il Presidente di Pompei e coordinatore del team di cuochi italiani che parteciperanno al Med Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia, Ivo Dujimic, Sindaco di Opatija (dove si svolgerà il Med Cooking Congress di Ottobre, in Croazia), Paolo Marchi, ideatore e curatore di Identità Golose. Modera il giornalista Vincenzo D'Antonio. Alla conferenza seguirà la presentazione degli chef italiani selezionati per l'appuntamento congressuale di ottobre in Croazia, tra cui nomi famosi come lo stellato napoletano Vincenzo Guarino e lo stellato siciliano Pietro D'Agostino.

A pranzo ci sarà la possibilità di degustare al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri i prodotti in esposizione. L'evento si concluderà a sera con lo spettacolo teatrale "Eccellenze" a cura del regista Massimo Andrei, con la rievocazione di 4 personaggi storici che hanno vissuto nell'Ottocento napoletano.

"Per l'occasione - illustra l'organizzatrice del Med Cooking Congress Luisa Del Sorbo - ho richiesto all'artista Massimo Andrei di far allestire delle opere d'arte come scenografia dello spettacolo teatrale, tra cui una Cuccumà di oltre due metri totalmente in rame, che sarà il guscio da cui sbucherà un Monzu' napoletano, realmente vissuto, che con taglio ironico racconterà aneddoti della sua vita nella Napoli del '700"

Lo spettacolo serale sarà accompagnato da Sfizi Divini (la pagnotta) selezionati da Guglielmo Campajola del Gran Caffè La Caffettiera, in collaborazione con lo chef Francesco Fichera, esperto di Street Food e cucina primordiale, consulente dello storico ristorante di piazza dei martiri.

Mediterranean Cooking Congress, anteprima della II edizione a Napoli

25 maggio 2015 | [Ambiente - Agricoltura - Alimentazione](#), [Eccellenze Italia](#), [Eventi](#), [Napoli](#) | [No comments](#)



Il 29 Maggio al Gran Caffè La Caffettiera

Napoli protagonista di gusto e sapori del Mediterraneo, con l'evento in programma il 29 maggio a piazza dei Martiri. Anteprima della II edizione del [Mediterranean Cooking Congress](#). Manifestazione organizzata dalla società By Tourist srl. Kermesse giunta alla II edizione ed inserita nel programma Nazionale dell'Expo 2015 e che sarà presentato in anteprima il 29 maggio a Napoli, al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri, con degli appuntamenti esclusivi, finalizzati alla formazione e all'informazione.

"Il progetto è nato dalla sinergia creata con produttori e cuochi italiani – illustra Luisa Del Sorbo, manager dell'By Tourist e ideatrice dell'evento – per rafforzare il dialogo e il confronto tra gli operatori del settore nel Mediterraneo, tutelando l'identità dei sapori territoriali ed incentivare quindi scambi commerciali di prodotti e tradizioni nel Mediterraneo e nel Mondo, ponendo i riflettori sul concetto di buono, tipico e genuino".

Il Mediterranean Cooking Congress è un evento itinerante nato nel 2014 a Napoli e che ogni anno si ripeterà con doppia tappa: A maggio con l'anteprima a Napoli e ad ottobre in un porto turistico di una Nazione del Mediterraneo. Lo start up oltre i confini italiani nel 2015 sarà a Opatija in Croazia. Nel 2016 a Barcellona, in

Spagna. Un tour dove i protagonisti sono produttori, cuochi e distributori/importatori, che attraverso un percorso mediatico, momenti di incontro, sinergie e trattative commerciali lavoreranno insieme per rafforzare gli scambi di sapere e sapori tra le Nazioni del Mediterraneo, tutelando l'identità dei singoli territori ed evitare una propaganda consumistica che troppo spesso banalizza o distorce la memoria gustativa inerente alle tipicità territoriali. L'Anteprima della II edizione del Mediterranean Cooking Congress è quindi in programma a Napoli, il 29 maggio, a piazza dei Martiri dove sarà allestito uno Show Room per consumatori, giornalisti e cuochi, al Gran Caffè La Caffettiera di piazza dei Martiri, dove sotto i riflettori ci saranno produttori di tipicità italiane, esperti del settore gastronomico impegnati in laboratori, presentazione di libri con chef, conferenza di presentazione e degustazione serale con lo spettacolo inedito "Eccellenze" del regista Massimo Andrei.

L'evento napoletano durerà una giornata: Venerdì 29 maggio. Dalle 10 alle 17 il Gran Caffè La Caffettiera avrà degli angoli informativi espositivi, interni ed esterni, dedicati ai produttori. Alle ore 10 presso le aree esterne del PdM (marchio registrato del Gran Caffè La Caffettiera) si svolgerà il laboratorio sull'olio, con il tecnico degustatore Alberto Marulli dell'azienda agricola pluripremiata "Monte della Torre" (per registrarsi inviare email a "protected email"), con degustazione dell'olio abbinato a pane con farina di tipo 3 con grani 100% italiani e ai 3 cereali, preparato dallo storico Panificio Malafronte di Gragnano in partnership con la Gma Import Specialità di Giuseppe Acciaio. Nell'ambito del laboratorio è previsto l'intervento del rinomato medico sportivo Maurizio Marassi, che illustrerà le caratteristiche della Dieta Mediterranea e l'importanza dei grani e dei carboidrati in una dieta equilibrata, aprendo una parentesi sulla Pasta Artigianale fresca e secca, e il prodotto Fibrella del Pastificio Artigianale Leonessa, pasta funzionale nata da un progetto di ricerca con l'Università Federico II di Napoli. Alle ore 11.30 seguirà la presentazione del nuovo libro "Una Cuoca a Domicilio" di Maria e Elena Curzio, che contiene 50 ricette, consigli per cerimonie in casa, menù anti spreco e consigli per i consumatori sulla spesa.



– Luisa Del Sorbo, ideatrice del Mediterranean Cooking Congress, con Vincenzo D'Antonio, giornalista della rivista Gusto

Alle ore 15 ci sarà la conferenza di presentazione della II edizione del Mediterranean Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia con importatori/distributori stranieri. La conferenza sarà sviluppata come un dialogo aperto tra esperti del settore, nel tentativo di ricostruire storia e trasformazioni della gastronomia italiana e presentare [eventi](#) gastronomici e congressuali che hanno aperto le porte appunto al confronto tra cuochi, produttori ed esperti di settore. Interverranno: Fausto Arighi, ex direttore della Guida Michelin, Luisa Del Sorbo, ideatrice e curatrice del Mediterranean Cooking Congress; Paolo Gramaglia, chef stellato del ristorante il President di Pompei e coordinatore del team di cuochi italiani che parteciperanno al Med Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia, Ivo Dujimic, Sindaco di Opatija (dove si svolgerà il Med Cooking Congress di Ottobre, in Croazia), Paolo Marchi, ideatore e curatore di Identità Golose. Modera il giornalista Vincenzo D'Antonio. Alla conferenza seguirà la presentazione degli chef italiani selezionati per l'appuntamento congressuale di ottobre in Croazia, tra cui nomi rinomati come lo stellato napoletano Vincenzo Guarino e lo stellato siciliano Pietro D'Agostino.

A pranzo ci sarà la possibilità di degustare al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri i prodotti in esposizione. L'evento si concluderà a sera con lo spettacolo teatrale "Eccellenze" a cura del regista Massimo Andrei, con la recitazione di 4 personaggi storici che hanno vissuto nell'Ottocento napoletano.

"Per l'occasione – illustra l'organizzatrice del Med Cooking a Congress Luisa Del Sorbo – ho richiesto all'artista Massimo Andrei di far allestire delle opere d'arte come scenografia dello spettacolo teatrale, tra cui una Cuccuma di oltre due metri totalmente in rame, che sarà il guscio da cui sbucherà un Monzu' napoletano, realmente vissuto, che con taglio ironico racconterà aneddoti della sua vita nella Napoli del '700"

Lo spettacolo serale sarà accompagnato da Sfizi Divini (a pagamento) selezionati da Guglielmo Campajola del Gran Caffè La Caffettiera, in collaborazione con lo chef Francesco Fichera, esperto di Street Food e cucina primordiale, consulente dello storico ristorante di piazza dei martiri.

Didascalia foto:

– Luisa Del Sorbo, ideatrice del Mediterranean Cooking Congress, con Vincenzo D'Antonio, giornalista della rivista Gusto Mediterraneo e moderatore della conferenza del 29 maggio.

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Martedì 20 Ottobre 2015 | aggiornato alle 17:44 | 40078 articoli in archivio

EVENTI > MANIFESTAZIONI

Mediterranean Cooking Congress In partenza la 2^a edizione in Croazia

Appuntamento il 12 e 13 ottobre in Croazia, con la seconda edizione di Mediterranean Cooking Congress, l'incontro internazionale tra operatori del settore volto ad ampliare le conoscenze della gastronomia mediterranea

di Vincenzo D'Antonio

Il 12 e 13 ottobre si svolgerà a Opatija, in Croazia, la seconda edizione del **Mediterranean Cooking Congress**. Congresso che vuole essere un incontro internazionale, un meeting tra operatori del settore, dove tessere relazioni e ampliare le conoscenze nel mondo della gastronomia mediterranea.



Tra i cuochi degli altri Paesi del Mediterraneo da rilevare la presenza dello spagnolo Juan Carlos Pena Perez, che preparerà un suquet di coda di rosso e vongole, i due croati Andrej Barbieri e Nenad Kukurin, che faranno assaggiare sapori di mare e di terra della Croazia, e ancora un assaggio di medio oriente con la ricetta "L'Oro nel Piatto dal medio Oriente al Vesuvio" preparata da Edith Elise Jaomazava e Maria Elena Curzio dell'associazione Cucine a Domicilio, abbinando nella ricetta del risotto lo zafferano importato dal medio oriente al pomodorino giallo del Vesuvio de L'Orto di Lucullo.

Non mancherà naturalmente la pizza, alimento internazionale che ormai ha conquistato tutti i palati; in Croazia interverranno infatti Luigi Acciaio, presidente dell'Associazione Pizza Gourmet, e Gennaro Nasti direttamente da Parigi. Tra i produttori agroalimentari croati ci sarà Agrikor.

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Lunedì 01 Giugno 2015 | aggiornato alle 09:24 | 38360 articoli in archivio

EVENTI > MANIFESTAZIONI

21 Maggio 2015 10:01

Al Mediterranean Cooking Congress sinergia tra cuochi e produttori

Il 29 maggio al Mediterranean Cooking Congress di Napoli produttori e cuochi lavoreranno insieme per rafforzare gli scambi di sapere e sapore tra le nazioni del Mediterraneo, tutelando le tipicità dei singoli territori

Napoli protagonista di gusto e sapori del Mediterraneo, con l'evento in programma il prossimo 29 maggio al Gran Caffè La Caffettiera in Piazza dei Martiri. Anteprima della 2^a edizione del **Mediterranean Cooking Congress**. «Il progetto è nato dalla sinergia creata con produttori e cuochi italiani - illustra Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist e ideatrice dell'evento - per rafforzare il dialogo e il confronto tra gli operatori del settore nel Mediterraneo, tutelando l'identità dei sapori territoriali, così incentivando scambi commerciali e culturali nel Mediterraneo».



Il Mediterranean Cooking Congress è evento itinerante nato lo scorso anno a Napoli. Due, per ogni edizione, le tappe: a maggio con l'anteprima a Napoli e a ottobre in un porto turistico di una Nazione del Mediterraneo. Tappa autunnale di questa seconda edizione sarà Opatija in Croazia. Nel 2016, terza edizione, Barcellona. Un tour dove i protagonisti sono produttori, cuochi e distributori/importatori, che attraverso un percorso mediatico, momenti di incontro, sinergie e trattative commerciali lavoreranno insieme per rafforzare gli scambi di sapere e sapore tra le nazioni del Mediterraneo, tutelando le specificità dei singoli territori.

Dunque venerdì 29 maggio al Gran Caffè La Caffettiera di piazza dei Martiri ci saranno produttori di tipicità italiane, esperti del settore gastronomico impegnati in laboratori, presentazione di libri con chef, conferenza di presentazione e degustazione serale con lo spettacolo inedito "Eccellenze" del regista Massimo Andrei.

Alle ore 10.00 si svolgerà il laboratorio sull'olio, con il tecnico degustatore Alberto Marulli della pluripremiata azienda agricola pluripremiata "Monte della Torre" con degustazione dell'olio abbinato a pane con farina di tipo 3 con grani 100% italiani e ai 3 cereali, preparato dallo storico Panificio Malafronte di Gragnano. Alle ore 15.00 conferenza di presentazione della seconda edizione del Mediterranean Cooking Congress. La conferenza si svolge con dialogo aperto tra esperti del settore, nel tentativo di ricostruire storia e trasformazioni della gastronomia italiana.

Interverranno: Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin, Luisa Del Sorbo, ideatrice e curatrice del Mediterranean Cooking Congress, Paolo Gramaglia, chef stellato del ristorante il President di Pompei e coordinatore del team di cuochi italiani che

parteciperanno alla sessione ad ottobre in Croazia, Ivo Dujimic, Sindaco di Opatija, la città sede della sessione autunnale, Paolo Marchi, ideatore e curatore di Identità Golose. Modera il giornalista Vincenzo D'Antonio, corrispondente di Italia a Tavola per la Campania. Alla conferenza seguirà la presentazione degli chef italiani selezionati per l'appuntamento congressuale di ottobre in Croazia, tra cui nomi rinomati come lo stellato napoletano Vincenzo Guarino e lo stellato siciliano Pietro D'Agostino.

A pranzo ci sarà la possibilità di degustare al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri i prodotti in esposizione. L'evento si concluderà a sera con lo spettacolo teatrale "Eccellenze" a cura del regista Massimo Andrei, con la rievocazione di 4 personaggi storici che hanno vissuto nell'Ottocento napoletano.

«Per l'occasione - illustra Luisa Del Sorbo - ho richiesto all'artista Massimo Andrei di fare allestire delle opere d'arte come scenografia dello spettacolo teatrale, tra cui una Cuccuma di oltre due metri totalmente in rame, che sarà il guscio da cui sbucherà un Monzu' napoletano, realmente vissuto, che con taglio ironico racconterà aneddoti della sua vita nella Napoli del '700». Lo spettacolo serale sarà accompagnato da Sfizi Divini selezionati da Guglielmo Campajola del Gran Caffè La Caffettiera, in collaborazione con lo chef Francesco Fichera, esperto di Street Food e cucina primordiale, consulente dello storico ristorante di Piazza dei Martiri.



TURIZAM VIJESTI



OPATIJA : 2. Kongresa mediteranske kuhinje

Objavio Kigo | 09.10.2015 | 90 pregleda

Nakon Napulja u kojem je prvi puta održan Kongres mediteranske kuhinje 2014. g., Opatija je dobila čast da bude domaćin 2. Kongresa. Kongres će se održati od 12. do 13. listopada u Grand hotelu 4 opatijska cvijeta. Cilj kongresa je okupiti vrhunske kuhare iz mediteranskih zemalja, te njihovim aktivnim sudjelovanjem razmijeniti znanja, te očuvati i promovirati mediteransku gastronomsku tradiciju i namirnice.

U sklopu kongresa održat će se posebni programi i to poslovna radionica između hrvatskih i talijanskih proizvođača namirnica, njihovih distributera i dobavljača te okrugli stol na kojem će sudjelovati najbolji šefovi kuhinja i predstavnik Michelin vodiča.

Dio programa održat će se u Lido Bevanda Beach Resortu („Pizzeria Gourmet“ s talijanskim i francuskim pizza majstorima) te restoranima Bevanda i Kukuriku gdje će kuhati vrhunski hrvatski, talijanski i španjolski kuhari.

Na konferenciji u Villi Angiolini Kongres i programe predstavit će:

gdin Ivo Dujmić, gradonačelnik grada Opatije,

gđa Luisa del Sorbo, voditeljica komunikacija tvrtke By Tourist i glavni organizator Kongresa Mediteranske kuhinje,

gdin Fausto Arrighi, konzultant gastro vodiča Michelin,

gdin Andrej Barbieri, glavni kuhar restorana Bevanda, Opatija;

gdin Paolo Gramaglia, glavni kuhar restorana President s Michelin zvjezdicom u Pompejima i kulinarski koordinator Kongresa Mediteranske kuhinje;

gdin Agostino Iacobucci, glavni kuhar restorana I Portici s Michelin zvjezdicom iz Bologne.

 MEDITERANSKA KUHINJA | OPATIJA

 Mi piace {  Tweet 1  G+ 0

Kvarnerski.com

[Novosti](#)[Rijeka
Viškovo
Kastav
Klana](#)[Opatija
Matulji
Lovran
Draga](#)[Kraljevica
Crikvenica
Novi
Senj](#)[Krk
Lošinj
Cres
Rab](#)[Hrvatska](#)[Europa
&
svijet](#)[Sport](#)[Kultura](#)

MEDITERANSKA KUHINJA U OPATIJI

15. listopada 2015. | Kategorija: Opatija, Matulji, Lovran, Draga



OPATIJA – Nakon Napulja u kojem je prvi puta održan Kongres mediteranske kuhinje 2014. g., Opatija je postala domaćin 2. Kongresa koji se odvijao od 12. do 13. listopada u Grand hotelu 4 opatijska cvijeta. II. kongres mediteranske kuhinje, ili skraćeno "Medcooking" otvoren je u opatijskoj vili Angiolini, gdje su osim pozvanih novinara na uvodnoj konferenciji bili nazočni i sudionici ovog kulinarског kongresa koji osim promoviranja mediteranske kuhinje, promovira i zdravi način prehrane.

Na konferenciji u Villi Angiolini Kongres i programe predstavili su Ivo Dujmić ispred Grada, Luisa del Sorbo, voditeljica komunikacija tvrtke By Tourist i glavni organizator Kongresa Mediteranske kuhinje, Fausto Arrighi, konzultant gastro vodiča Michelin, Andrej Barbieri, glavni kuhanar restorana Bevanda, Opatija, Paolo Gramaglia, glavni kuhanar restorana President s Michelin zvjezdicom u Pompejima i kulinarski koordinator Kongresa Mediteranske kuhinje, Agostino Iacobucci, glavni kuhanar restorana I Portici s Michelin zvjezdicom iz Bologne. Nakon službenog dijela sudionici Kongresa imali su prilike upoznati i autohtone gastrodelicije i namirnice našeg liburnijskog i primorskog kraja.

"Cilj kongresa, inače je okupiti vrhunske kuhare iz mediteranskih zemalja, te njihovim aktivnim sudjelovanjem razmijeniti znanja, te očuvati i promovirati mediteransku gastronomsku tradiciju i namirnice. Dio programa održat će se u Lido Bevanda Beach Resortu („Pizzeria Gourmet“ s talijanskim i francuskim pizza majstorima) te restoranima Bevanda i Kukuriku gdje će kuhati vrhunski hrvatski, talijanski i španjolski kuhari. U sklopu kongresa održavaju se posebni programi i to poslovna radionica između hrvatskih i talijanskih proizvođača namirnica, njihovih distributera i dobavljača te okrugli stol na kojem će sudjelovati najbolji šefovi kuhinja i predstavnici Michelin vodiča. Poslovna radionica upravo traje u opatijskom hotelu 4 opatijska cvijeta, gdje sudjeluju brojni izlagачi sa svojim autohtonim proizvodima, kako domaćim, tako i inozemnim. Cilj je konkretno povezivanje domaćih proizvođača sa inozemnima, te uključivanje njihovih proizvoda na drugim tržištima u restoraterske i hotelijerske ponude", navode organizatori. (kv)

EVENTI

Dal 12 al 14 ottobre si terrà ad Abbazia la seconda edizione del «Mediterranean Cooking Congress», un'occasione per presentare i sapori e le tradizioni culinarie dell'area. Le prime due tappe della manifestazione avranno luogo in maggio a Napoli e in luglio all'Expo di Milano

Gli ambasciatori del gusto

L'ambiente, l'infrastruttura e la gentilezza sono i tre «ingredienti» fondamentali della cultura mediterranea che hanno contribuito alla scelta della Perla del Quarnero quale sede del congresso

Il mese di ottobre sarà particolarmente importante per la Città di Abbazia, che ospiterà un evento di portata internazionale al quale aderiranno i più rinomati chef del bacino mediterraneo. Si tratta del "Mediterranean Cooking Congress", ossia del congresso della cucina mediterranea, che verrà ospitato nella Perla del Quarnero dal 12 al 14 ottobre, periodo durante il quale un centinaio tra chef, cuochi e distributori di prodotti alimentari autotecnici cercheranno di dare contorno ancor più nitido alla cucina mediterranea, che è un caleidoscopio di culture e tradizioni. Lo scorso anno il congresso si è tenuto a Napoli e la Croazia era rappresentata dallo chef Andrej Barbieri, il quale ha trasmesso in quell'occasione l'idea della Città e dell'Ente per il turismo abbaiano di ospitare l'evento. Sono iniziate così le trattative con l'azienda partenopea "By Tourist", che opera nel settore del turismo marittimo e del turismo gastronomico.

Gli «ingredienti» nella cultura

Per capire meglio la portata di questo evento, il suo significato e i suoi obiettivi, abbiamo parlato con Luisa Del Sorbo, Communication Manager e direttore editoriale dell'azienda napoletana, che abbiamo incontrato ad Abbazia in occasione dell'inaugurazione della mostra dell'Art collection Illy al tradizionale Festival abbaziano del caffè, la quale ha subito voluto puntualizzare

che la scelta di Abbazia è stata determinata da alcuni fattori chiave, come l'ambiente, l'infrastruttura e la gentilezza, tre «ingredienti» fondamentali della cultura mediterranea. Luisa Del Sorbo è venuta ad Abbazia proprio per verificare di persona se la Perla del Quarnero soddisfa tutti i requisiti richiesti. Labbiamo e al sindaco di Abbazia, Ivo Dujmic, il quale è particolarmente orgoglioso di come la Città sta "giocando" queste "partite" internazionali.

Le tipicità locali

Bisogna premettere che questo evento è nato nel 2014 con l'obiettivo di rafforzare l'esportazione di tipicità italiane di qualità sul mercato estero, partendo proprio dalle nazioni del bacino mediterraneo. I veri protagonisti dell'evento sono quindi i produttori e gli chef, che diventano dei veri ambasciatori sia delle materie prime che dei prodotti finiti. L'Italia sarà rappresentata ad Abbazia da cuochi ambasciatori dei sapori italiani (4 emergenti e 6 recenti dalle Guide Michelin, Espresso e Slow Food) e produttori italiani, i quali si confronteranno con chef stranieri e importatori-distributori stranieri. Il programma prevede una giornata congressuale di presentazione delle tipicità italiane (matino) e delle tipicità croate (pomeriggio) e a seguire una cena con quattro chef, due italiani e due croati.

La Perla del Quarnero all'Expo

«È la seconda edizione di questo evento che viene organizzato dalla By Tourist di Napoli – ci ha rivelato Luisa Del Sorbo –. Il Med Cooking Congress si articolerà in tre tappe. Il 29 maggio ci sarà la prima tappa a Napoli, dove il sindaco di Abbazia sarà invitato sia per presentare le peculiarità della città, sia i sapori e le tradizioni culinarie del territorio. Sarà anche il portavoce di questo gemellaggio, nato per abbinare quelle che sono le similitudini che ci sono tra i due territori in termini di bellezze ambientale e di tradizioni culinarie. Nei dettagli, a Napoli ci saranno dei momenti



Abbazia sarà la terza e ultima tappa del "Mediterranean Cooking Congress"



Chef e cuochi saranno i veri ambasciatori del gusto

gastronomici di confronto tra gli chef, tra i quali non mancheranno certamente "stelle" e "chiocciole" slow food. La manifestazione proseguirà poi a metà luglio con la presentazione all'Expo

di Milano. In quell'occasione importante, insieme a noi sarà presente anche Abbazia, sempre per portare avanti il discorso di questo abbinciamento ambiente-territorio-sapori. Arriveranno così alla tappa conclusiva, che si svolgerà a ottobre ad Abbazia, dove ci sarà innanzitutto un convegno di presentazione di tutto il programma. Vi prenderanno parte esperti di gastronomia anche in termini antropologici, fra cui Marino Nola, professore di Antropologia dei simboli, Antropologia delle arti e della performance, Miti e riti della gastronomia contemporanea presso l'Università degli Studi di Napoli Suor Orsola Benincasa. Naturalmente, non mancheranno gli chef stessi e qui stiamo parlando di "stelle" come Paolo Gramaglia, del ristorante President di Pompei, Pietro D'Agostino de La Capinera di Taormina".

Tutelare l'identità del territorio

«Partendo dai produttori – ci ha detto ancora Luisa Del Sorbo parlando degli obiettivi dell'evento – abbiamo capito che molto spesso, spostandosi per le varie nazioni del Mediterraneo, i prodotti tipici dei vari territori vengono preparati senza però avere la consapevolezza di

quello che si sta cucinando. Noi italiani andiamo spesso all'estero e troviamo una pasta scotta, il tunisino mangia magari un cuscus cucinato male o un kebab che non è un kebab. Noi vogliamo, sì, incentivare l'import-export, ma allo stesso tempo anche tutelare l'identità di questi territori, per cui abbiamo coinvolto i produttori delle nazioni mediterranee assieme agli chef, che sono poi quelli che hanno il sapere culinario e che quindi possono spiegare il tutto. Loro saranno gli ambasciatori del gusto di queste nazioni del Mediterraneo e assieme ai produttori verranno in trasferta per poter spiegare agli altri chef in che modo preparare e tutelare il prodotto, preparandolo nel modo giusto nel rispetto delle tradizioni e trasmettendo le ricette di questi territori".

Un menu del Mediterraneo

«Ad Abbazia – ha proseguito – ci sarà quindi un momento di confronto congressuale durante il quale gli chef discuteranno su come incentivare questo import-export, non solo di prodotti ma anche di sapere, di competenze e conoscenze dei territori, creando poi una metodologia di lavoro che possa svilupparsi nel tempo. Ci saranno in seguito altri momenti nei quali i produttori si confronteranno nei workshop con dei B2B rivolti a importatori e distributori. Parliamo di produttori di tipicità locali, non di prodotti da vendita all'ingrosso, bensì di persone che producono verdure, ortaggi, pasta artigianale, bibite prettamente locali, grappe locali, quindi prodotti che rappresentino il territorio e che i produttori potranno presentare di persona, puntando soprattutto a far capire in che modo vanno assaggiati e nei casi specifici come vanno cucinati. Si arriverà quindi al momento finale delle cene in cui gli chef di diverse nazioni, dopo aver concluso il percorso teorico, lo metteranno in pratica ai fornelli, cucinando quei prodotti e creando un menu del Mediterraneo".

Ivo Vidotto



Luisa Del Sorbo (la prima a destra, accanto a Daria Illy) sabato scorso a Villa Angiolina all'apertura della mostra dell'Art collection di Illy

liberogusto



29 Maggio: Anteprima 2° Edizione del MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

Inviato da **Liberogusto** il 21 maggio 2015 in [Eventi](#)

IL 29 MAGGIO AL GRAN CAFFÈ LA CAFFETTIERA DI NAPOLI

ANTEPRIMA DELLA II EDIZIONE DEL MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

Napoli protagonista di gusto e sapori del Mediterraneo, con l'evento in programma il 29 maggio a piazza dei Martiri: Anteprima della II edizione del [Mediterranean Cooking Congress](#), manifestazione organizzata dalla società By Tourist srl. Kermesse, giunta alla II edizione ed inserita nel programma Nazionale dell'Expo 2015 e che sarà presentata in anteprima il 29 maggio a Napoli, al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri, con degli appuntamenti esclusivi, finalizzati alla formazione e all'informazione.

"Il progetto è nato dalla sinergia creata con produttori e cuochi italiani - illustra Luisa Del Sorbo, manager dell'By Tourist e ideatrice dell'evento - per rafforzare il dialogo e il confronto tra gli operatori del settore nel Mediterraneo, tutelando l'identità dei sapori territoriali ed incentivare quindi scambi commerciali di prodotti e tradizioni nel Mediterraneo e nel Mondo, ponendo i riflettori sul concetto di buono, tipico e genuino".

Il Mediterranean Cooking Congress è un evento itinerante nato nel 2014 a Napoli e che ogni anno si ripeterà con doppia tappa: A maggio con l'anteprima a Napoli e ad ottobre in un porto turistico di una Nazione del Mediterraneo. Lo start up oltre i confini italiani nel 2015 sarà a Opatija in Croazia. Nel 2016 a Barcellona, in Spagna.

Un tour dove i protagonisti sono produttori, cuochi e distributori/importatori, che attraverso un percorso mediatico, momenti di incontro, sinergie e trattative commerciali lavoreranno insieme per rafforzare gli scambi di sapere e sapori tra le Nazioni del Mediterraneo, tutelando l'identità dei singoli territori ed evitare una propaganda consumistica che troppo spesso banalizza o distorce la memoria gustativa inherente alle tipicità territoriali.

L'Anteprima della II edizione del Mediterranean Cooking Congress è quindi in programma a Napoli, il 29 maggio, a piazza dei Martiri dove sarà allestito uno Show Room per consumatori, giornalisti e cuochi, al Gran Caffè La Caffettiera di piazza dei Martiri, dove sotto i riflettori ci saranno produttori di tipicità italiane, esperti del settore gastronomico impegnati in laboratori, presentazione di libri con chef, conferenza di presentazione e degustazione serale con lo spettacolo inedito "Eccellenze" del regista Massimo Andrei.

L'evento napoletano durerà una giornata: Venerdì 29 maggio. Dalle 10 alle 17 il Gran Caffè la Caffettiera avrà degli angoli informativi espositivi, interni ed esterni, dedicati ai produttori. Alle ore 10 presso le aree esterne del PdM (marchio registrato del Gran Caffè La Caffettiera) si svolgerà il laboratorio sull'olio, con il tecnico degustatore Alberto Marulli dell'azienda agricola pluripremiata "Monte della Torre" (per registrarsi inviare email a info@cookingcongress.com), con degustazione dell'olio abbinato a pane con farina di tipo 3 con grani 100% italiani e ai 3 cereali, preparato dallo storico Panificio Malafronte di Gragnano in partnership con la Gma Import Specialità di Giuseppe Acciatio. Nell'ambito del laboratorio è previsto l'intervento del rinomato medico sportivo Maurizio Marassi, che illustrerà le caratteristiche della Dieta Mediterranea e l'importanza dei grani e dei carboidrati in una dieta equilibrata, aprendo una parentesi sulla Pasta Artigianale fresca e secca, e il prodotto Fibrella del Pastificio Artigianale Leonessa, pasta funzionale nata da un progetto di ricerca con l'Università Federico II di Napoli. Alle ore 11,30 seguirà la presentazione del nuovo libro "Una Cuoca a Domicilio" di Maria e Elena Curzio, che contiene 50 ricette, consigli per cerimonie in casa, menù anti spreco e consigli per i consumatori sulla spesa.

Alle ore 15 ci sarà la conferenza di presentazione della II edizione del [Mediterranean Cooking Congress](#) in programma ad ottobre in Croazia con importatori/distributori stranieri. La conferenza sarà sviluppata come un dialogo aperto tra esperti del settore, nel tentativo di ricostruire storia e trasformazioni della gastronomia italiana e presentare eventi gastronomici e congressuali che hanno aperto le porte appunto al confronto tra cuochi, produttori ed esperti di settore. Interverranno: Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin, Luisa Del Sorbo, ideatrice e curatrice del [Mediterranean Cooking Congress](#), Paolo Gramaglia, chef stellato del ristorante il President di Pompei e coordinatore del team di cuochi italiani che parteciperanno al Med Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia, Ivo Dujimic, Sindaco di Opatija (dove si svolgerà il Med CookingCongress di Ottobre, in Croazia), Paolo Marchi, ideatore e curatore di Identità Golose. Modera il giornalista Vincenzo D'Antonio. Alla conferenza seguirà la presentazione degli chef italiani selezionati per l'appuntamento congressuale di ottobre in Croazia, tra cui nomi rinomati come lo stellato napoletano Vincenzo Guarino e lo stellato siciliano Pietro D'Agostino.

A pranzo ci sarà la possibilità di degustare al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri i prodotti in esposizione. L'evento si concluderà a sera con lo spettacolo teatrale "Eccellenze" a cura del regista Massimo Andrei, con la rievocazione di 4 personaggi storici che hanno vissuto nell'Ottocento napoletano.



LIBURNIJA

regionalni liburnijski portal

⌂ Početna - IZDVOJENO - Mediteranski kuharski kongres u Opatiji



Mediteranski kuharski kongres u Opatiji

👤 Objavio: Daniela Brković ⏰ 10/10/2015 📟 615 Pregleda

Opatija će 12. i 13. listopada biti domaćin Mediteranskome kuharskom kongresu, manifestaciji koja ove godine bilježi svoje drugo izdanje, a posebna je po tome što spaja vrhunske chefove s dobavljačima te prezentira visoku gastronomiju svima koji u njoj uživaju ili se njome profesionalno bave.

Kongres mediteranske kuhinje u Opatiji će tako okupiti ambasadore talijanskih kulinarskih okusa, uz nazočnost stručnjaka Michelineova vodiča, proizvođača, inozemnih kuhara, uvoznika i distributera, a program uključuje prezentaciju tipičnih talijanskih proizvoda, ali i tipičnih hrvatskih proizvoda, izložbu i prezentaciju, sastanke uvoznika i distributera predstavnika različitih mediteranskih nacija, koji će biti pozvani da se pridruže ovom festivalu u Opatiji.

U sklopu Kongresa, drugi dan će se održati okrugli stol na temu certificiranja restorana Michelin zvjezdicama na kojem će sudjelovati vrhunski kuhari. Predavanje će se održati u Grand Hotelu 4 opatijska cvijeta 13. listopada.

Kongres se inače održava pod pokroviteljstvom Grada Opatije, a ovo je manifestacija koja će zasigurno opatijskim ugostiteljima koji se nalaze u samome vrhu hrvatske gastronomije, dati određene smjernice za budući rad, ne samo na Rivijeri, nego i puno šire.

Više o samom kongresu možete pronaći na <http://www.cookingcongress.com/en/cooking-congress-abazia-2015.html>

Cerca

L'AUTORE I LIBRI LINKS CONTATTI ARCHIVIO COOKIE PO

Luciano Pignataro WineBlog

Tutti i sapori e i colori di Napoli e dell'Italia, da bere, da mangiare, da raccontare

Opatija, 12-13 ottobre. Mediterranean Cooking Congress, la II edizione della kermesse internazionale di sapori in Croazia

ottobre 2015



Programma completato per la II edizione del Mediterranean Cooking Congress. L'evento ideato organizzato dalla società By Tourist si svolgerà il 12 e il 13 ottobre ad Opatija. Interverranno importatori-distributori italiani e stranieri, chef italiani e delle altre Nazioni del Mediterraneo, produttori provenienti dall'Italia e dall'estero. Non si tratta di una fiera, ma di un momento d'incontro internazionale, un meeting tra operatori del settore, dove poter portare avanti trattative commerciali ed ampliare le proprie conoscenze nel mondo della gastronomia internazionale.

"L'Obiettivo - spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist - è approfondire la conoscenza di tradizioni culinarie, territorio e sapori del Mediterraneo, rafforzando interscambi commerciali di tipicità locali e la sinergia sulla costa tra Nazioni unite dallo stesso mare. L'anno scorso siamo partiti da Napoli a bordo della Tirrenia, quest'anno siamo in Croazia, i prossimi anni continueremo con Barcellona, Montecarlo e Montenegro. Ringrazio Ivo Dujmic, Sindaco di Opatija anche conosciuta come Abbazia, che ha aderito al progetto, sensibilizzando gli operatori del settore, e in qualità di padrino croato della kermesse farà il taglio del nastro per l'inizio dei lavori, lunedì 12 ottobre in Croazia alle ore 18".

Il programma per la II edizione in Croazia è di 2 giorni, come da formato iniziale. Interverranno chef rinomati come Paolo Gramaglia, lo stellato di Pompei che presenterà in anteprima internazionale con la Gma Specialità di Giuseppe Acciaio il panettone con ricetta degli antichi romani pompeiani rivisitato con sidro e con farina petra, appunto macinata in pietra come nell'antichità. Ci sarà Agostino Iacobucci, lo stellato de I Portici di Bologna che racconterà la sua esperienza di Mediterraneo presentata in 4 piatti del calendario 2016 del Pastificio Artigianale Napoletano Leonessa, prodotto tipico campano che sarà assaggiato alla cena del 12 ottobre, con la ricetta di primo piatto dello chef stellato Vincenzo Guarino di Vico Equense. Tra i cuochi stranieri da rilevare la presenza dello spagnolo Juan Carlos Pena Perez, che preparerà un suquet di coda di rospo e vongole, i due croati Andrej Barbieri e Nenad Kukurin, che faranno assaggiare sapori di mare e di terra della Croazia, ed ancora un assaggio di medio oriente con la ricetta "L'Oro nel Piatto dal medio Oriente al Vesuvio" preparata da Edith Elise Jaomazava e Maria Elena Curzio dell'associazione Cucine a Domicilio, abbinando nella ricetta del risotto lo zafferano importato dal medio oriente al pomodorino giallo del Vesuvio de L'Orto di Lucullo. Non mancherà naturalmente la pizza, alimento internazionale che ormai ha conquistato tutti i palati; in Croazia interverranno infatti Luigi Acciaio, Presidente dell'Associazione Pizza Gourmet, e Gennaro Nasti direttamente dal cuore di Parigi. Tanti i produttori protagonisti. Agrikor, società croata che presenterà una serie di eccellenze del posto, ci sarà da Caserta Mastro Enrico con la produzione di salumi di maiale nero, il vino ippocratico di Sandra Ianni, la famiglia Magliano presenterà i loro fornì per una cottura efficiente di pane e pizza. Ci saranno associazioni di categoria, istituti alberghieri, scuole di cucina tra cui la Faculty of Tourism and Hospitality Management con l'Università di Rijeka e naturalmente i rappresentanti della stampa e delle guide specializzate.

Per l'aspetto formativo della manifestazione, è da rilevare che ogni anno ci sarà uno chef italiano, selezionato con un regolare concorso con una giuria di giornalisti, a cui viene data la possibilità di partecipare gratuitamente all'evento congressuale nelle sue tappe all'estero, quale esperienza formativa e di crescita personale oltre che professionale. Per il 2015 è stato selezionato lo chef di Caserta Luciano Villani.

**Luciano Pignataro WineBlog**
Tutti i sapori e i colori di Napoli e dell'Italia, da bere, da mangiare, da raccontareNews dalla azienda e dagli eventi

Mediterranean Cooking Congress nel programma nazionale dell'Expo di Milano 2015



Mediterranean Cooking Congress

IL 29 MAGGIO A NAPOLI GLI STATI GENERALI DEI SAPORI ITALIANI

Il Mediterranean Cooking Congress inserito nel programma nazionale dell'Expo 2015. La notizia è stata ufficialmente comunicata oggi alla By Tourist, società organizzatrice, e già si lavora per un'esposizione con degustazione proprio negli spazi dell'expo in programma a maggio a Milano.

Ma cos'è il Mediterranean Cooking Congress? Un momento di confronto e internazionalizzazione di saperi e sapori delle Nazioni bagnate dal Mar Mediterraneo. Une vento itinerante nato nel 2014 a Napoli e che ogni anno si ripeterà con doppia tappa: A maggio a Napoli e a ottobre in Porto di una Nazione del Mediterraneo. Lo start up oltre i confini italiani nel 2015 sarà a Opatija in Croazia. Nel 2016 a Barcellona. E già si è in trattativa con Monaco per il 2017.

Un tour dove i protagonisti sono produttori, cuochi e distributori/importatori, che attraverso un percorso mediatico, momenti di incontro, sinergie e trattative commerciali lavoreranno insieme per rafforzare gli scambi commerciali tra le Nazioni del Mediterraneo, tutelando l'identità dei Singoli territoriali ed evitare una propaganda consumistica che troppo spesso banalizza o distorce il vero sapore delle tipicità territoriali.

La prossima tappa dunque sarà a Napoli, il 29 maggio, a piazza dei Martiri dove sarà allestito uno Show Room per presentare ai consumatori, giornalisti e cuochi i produttori di tipicità italiane che rappresenteranno l'Italia al Mediterranean Cooking Congress previsto ad ottobre in Croazia, con chef

L'evento durerà una giornata: Venerdì 29 maggio. Dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 17 ci sarà un spazio espositivo informativo per ogni azienda al centro della piazza, per presentarsi a consumatori e cuochi. Alle ore 11 ci sarà una conferenza di presentazione degli eventi più importanti d'Italia nel mondo della gastronomia. Manifestazioni che rappresentano oggi dei riferimenti per produttori e cuochi e sono state da sprono per migliorarsi ed aprirsi al mercato straniero, in modo incisivo, per molte aziende.

A pranzo ci sarà la possibilità di degustare al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri i prodotti in esposizione, con menù creato in collaborazione con il patron Guglielmo Campajola.

L'evento si concluderà a sera con lo spettacolo teatrale a cura del regista Massimo Andrei, con la rievocazione di 4 personaggi storici che hanno vissuto nell'Ottocento napoletano. Lo spettacolo serale sarà accompagnato da un cena dedicata ai MONZU', nome che deriva dal francese Monsieur diventato nel dialetto napoletano Monzù ed utilizzato nel XVIII secolo per indicare i capocuochi delle case aristocratiche in Campania.

La cena sarà a cura degli chef Paolo Gramaglia del ristorante stellato "Il President" di Pompei, e Francesco Fichera del ristorante "Gran Caffè La Caffettiera" di Napoli.

Tutti i sapori e i colori di Napoli e dell'Italia, da bere, da mangiare, da raccontare

News delle aziende e degli eventi

Presentato a Napoli il Mediterranean Cooking Congress: appuntamento a Ottobre in Croazia

30 maggio 2015



la presentazione a Napoli del Mediterranean Cooking Congress

Chef italiani e stranieri a confronto, sinergie tra produttori e distributori con la possibilità di avviare un lavoro di esportazione e rafforzare la commercializzazione all'estero. Sono gli obiettivi del Mediterranean Cooking Congress, evento alla II edizione organizzato da Luisa Del Sorbo della società By Tourist e in programma il 12 e 13 ottobre 2015 ad Abbazia, in Croazia. "Si tratta della seconda edizione, ma anche dalla prima all'estero dopo l'esperienza dello scorso anno a bordo di una nave Tirrenia nel Porto di Napoli: un banco di prova importante in vista dei prossimi appuntamenti a Barcellona, nel 2016, e Monaco nel 2017". Lo ha detto Luisa Del Sorbo, manager di By Tourist, presentando a Napoli, al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri, la kermesse inserita anche nel programma nazionale di Napoli per Expo 2015.

"Il Mediterraneo visto non più come mare, ma come Unico continente e in tal senso bisogna rafforzare i confronti e le sinergie sui temi della gastronomia e del turismo - ha affermato ancora Del Sorbo -. Siamo anche pronti a far nascere la Mediterranean Cooking School, la prima scuola di cucina dove nasceranno nuovi chef di bordo, con doppia sede: a Napoli e a Salerno".

La seconda edizione di Mediterranean Cooking Congress ha vissuto un'anteprima oggi a Napoli: a La Caffettiera, lo storico locale di Guglielmo Campajola nel cuore della città partenopea, sono stati allestiti angoli espositivi dedicati ai produttori, mentre in serata è andato in scena lo spettacolo "Eccellenze", creato ad hoc dal regista Massimo Andrei. Alla conferenza stampa è intervenuto anche Ivo Dujimic, sindaco di

Abbazia: "Il turismo sta cambiando, oggi si va alla ricerca anche della buona cucina e rappresentarla non è facile - ha detto - Per questo abbiamo deciso di sposare il progetto, il Congresso porterà vantaggi a tutti gli chef del Mediterraneo".

"Nel Mediterraneo abbiamo prodotti unici - ha invece evidenziato Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin - C'è una continuità di paesaggi e gusti, cambiano i Paesi ma la materia prima è la stessa: agli chef e agli operatori il compito di valorizzarla". Infine, Paolo Marchi, ideatore di Identità Golose, ha sottolineato: "Da Napoli parte un'avventura esaltante a cui mi fa piacere partecipare, è corretto che l'Italia esporti finalmente le proprie eccellenze, facendo rete e andando incontro ai cambiamenti nel settore".

IL PROGRAMMA DEL MED COOKING CONGRESS 2015

- Lunedì 12 Ottobre

- Arrivo degli ospiti negli hotel
- ore 18 Conferenza di presentazione Interverranno: Ivo Dujimic, Sindaco di Opatija, Luisa Del Sorbo, Manager della Società By Tourist e organizzatrice del Mediterranean Cooking Congress, chef Andrej Barbieri, Ristorante Bevanda di Opatija, chef stellato Paolo Gramaglia del ristorante Presidenti di Pompei, coordinatore gastronomico del Med Cooking Congress.
- ore 21 cena per 40 persone al ristorante Bevanda con chef croato Andrej Barbieri, chef stellato Italiano, chef Spagnolo, chef greco

- Martedì 13 Ottobre

- Ore 10,30/13,30 incontri B2B tra produttori/chef/importatori distributori di 10 Nazioni del Mediterraneo. I produttori avranno la possibilità di chiudere trattative commerciali per vendere i propri prodotti all'estero, in settori di nicchia esclusivi e con grande attenzione alle tipicità e qualità dei prodotti. Metodo OneToOne.
- Light lunch con presentazione in anteprima in Croazia del format Pizzerie Gourmet di Giuseppe Acciaio della GMA Specialità.
- Visita pomeridiana a due produttori di Abbazia (es. agricoltore e allevatore) Ore 21 cena da Kukuriku con chef croato Nenad Kukurin, chef stellato italiano, chef francese e chef tunisino.

DOMENICA 24 MAGGIO 2015



GRAN CAFFE' LA CAFFETTIERA - RISTORAZIONE DI QUALITA', TIPICITA' E STREET FOOD



Il Gran Caffè la Caffettiera di Napoli inaugura la stagione turistica con grandi novità in cucina.

Come già anticipato, **Francesco Fichera chef della cucina primordiale** mette in campo il nuovo menù, con "Pagnottelle" (che richiamano il "cuzzetello", ossia la parte finale del filone di pane, svuotata della mollica e poi riempita di sugo, specie la domenica mattina, o oltre bontà, come salumi o friarielli o polpette...) bufalo campano e zuppe.

Dalla selezione di materie prime con ricette già pronte da cuocere a casa, quali contenuti del format La Bottega del Gran Caffè La Caffettiera, a verdure ed ortaggi raccolte direttamente negli orti e la linea "A Pagnuttella" con specialità all'insegna dello Street Food, che accompagneranno l'offerta gastronomica del PdM, marchio del Gran Caffè La Caffettiere, adiacente allo storico locale, dove la gastronomia si accompagna a cocktail e bevande curate dai fratelli Marco e Gianluca Campajola.

"Gli ingredienti messi in campo per il nuovo anno non si allontano dal passato, ma anzi rafforzano le nostre radici – illustra Guglielmo Campajola, esperto di gastronomia e patron del Gran Caffè La Caffettiera di Napoli - I sapori del contadino e del pescatore, un'attenta selezione delle materie prime, un'attenzione particolare agli snack e soprattutto uno sguardo divertito a Napoli e alla terminologia dei nostri luoghi: La Ricetta si può riassumere così!".

Un percorso che sarà raccontato con "Chicchi di Cultura", il nuovo blog del Gran Caffè La Caffettiera che sarà presto online, abbinato ad un magazine mensile informativo sulle tipicità selezionate e in vendita on Line e a "La Bottega". Il tutto accompagnato da una finestra aperta per comunicare con lo chef Fichera, che oltre a presentare ricette e prodotti tipici curerà un forum all'interno del blog in cui confrontarsi con i consumatori e i produttori, raccogliere nuove idee e promuovere maggiore consapevolezza sui sapori assaggiati o da assaggiare...

Non mancheranno redazionali e ricette di cocktail dei fratelli Marco e Gianluca Campajola, figli di Guglielmo, fondatori del PdM, area bollicine, wine and cocktail Lab, adiacente alle sale del Gran Caffè La Caffettiera. Design vivace e moderno, il PdM è un posto unico a Napoli, luogo di ritrovo per chi ama champagne, bollicine e soprattutto cocktail unici, alcolici, analcolici, alla frutta, al caffè, liquirizia e sapori di ogni dove per brindare con bevande originali ed esclusive.

Make Me Feed

Le news dei tuoi hashtags.



#ADAMO

#ISOLA

#OROSCOPO

#ANTICIPAZIONI

#GOSSIP

#IMMAGINI

#AMORE

#MARIADE FILIPPI

Make Me Feed / 2015 / 10 / MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS, la II edizione della kermesse intern

MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS, la II edizione della kermesse intern



Pubblicata il: 8/10/2015



#caserta #vico

Fonte: CUCINAEFIMO77,BLOGSPOT.IT

MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS, la II edizione della kermesse internazionale di sapori lunedì 12 ottobre in Croazia Programma completato per la II edizione del Mediterranean Cooking Congress. L'evento ideato organizzato dalla società By Tourist si svolgerà il 12 e il 13 ottobre ad Opatija. Interverranno importatori-distributori italiani e stranieri, chef italiani e delle altre Nazioni del...

Continua a leggere →



(C) Il Mattino S.p.A. | ID: 00062581 | IP: 93.63.246.141

SUD

20 ottobre 2015
Martedì

Fondato nel 1892



www.ilmattino.it



Martedì 20 ottobre 2015
Il Mattino

La seconda edizione del Mediterranean Cooking Congress punta alla tipicità dei prodotti

Dalla Campania alla Croazia, confronto tra chef di qualità

L'AGRICOLTURA

Santa Di Salvo

Costruita su misura per aristocratici e teste coronate alla fine dell'Ottocento, Opatija (Abbazia per gli italiani) è ancora oggi una riviera marina di grande tradizione alberghiera e gastronomica, che ha saputo rinnovarsi e affrontare le nuove esigenze del turismo internazionale. Non è un caso che proprio la settimana scorsa Andrej Barbieri del Relais & Chateaux Bevanda affacciato sul suo bel lungomare sia stato nominato «Best Chef in Croazia». E non è un caso se negli stessi giorni, proprio a



Opatija, si sia tenuta la seconda edizione del Mediterranean Cooking Congress organizzato dalla società By Tourist per un confronto internazionale tra importatori, distributori, chef, produttori provenienti da tutto il Mediterraneo. Insomma, i ponti di

pace si possono costruire anche partendo dalla cucina, come hanno detto il sindaco di Opatija Ivo Dujmic e Luisa Del Sorbo che ha organizzato il meeting. Eda Barbieri, che in Croazia è una vera celebrità grazie al seguitissimo Masterchef, si sono tenute sia una cena di gala sia l'evento dedicato alla pizza, con la partecipazione della GMA di Giuseppe Acciaio, di Luigi Acciaio presidente dell'Associazione Pizza Gourmet e di Gennaro Nasti, pizzaiolo doc di Secondigliano con locale nel centro di Parigi. La due giorni è stata intensa e produttiva, volta anche a gettare semi per le nuove generazioni, con un convegno di chef e di esperti del settore coordinato da Vincenzo D'Antonio

cui hanno partecipato i giovani della Facoltà di Turismo e Management dell'università di Rijeka. Per l'Italia c'era Fausto Arrighi, consulente della Guida Michelin. E ancora lo chef Paolo Gramaglia, stella Michelin del ristorante President di Pompei, che ha presentato in anteprima internazionale il panettone fatto secondo l'antica ricetta del pane dolce dei Romani, rivisitato con sidro e farina Petra 3 e 9, macinata appunto in pietra come nell'antichità. Esperienze «di pasta» per Agostino Iacobucci (chef de "I Portici" di Bologna), che ha presentato i suoi piatti che saranno anche nel calendario 2016 del pastificio Leonessa. E per Vincenzo Guarino de L'Accanto,

MACRO | 15



IACOBUCCI
GRAMAGLIA E
GUARINO CON
BARBIERI
STAR TELEVISIVA
AZAGABRIA

ristorante del Grand Hotel Angiolieri di Seiano, che poi si è esibito al suo meglio nella cena al ristorante Kukuriku assieme allo chef croato Nenad Kukurin. Esperienze allargate a tutto il Mediterraneo con lo spagnolo Carlos Pena Perez del ristorante Milagros e una puntata più esotica con Edith Elise Jaomazava, esperta in spezie, e Maria Elena Curzio, presidente dell'Associazione Cuochi a Domicilio. Tanti i produttori che al Med Congress si sono cambiati esperienze e... materie prime. Tra questi c'erano la croata Agrokor e gli italiani Mastro Enrico da Caiazzo, che lavora il maialino nero, e la famiglia Magliano con i suoi fornì. Come esperienza formativa, ogni anno viene selezionato uno chef che partecipa gratuitamente all'evento. Ospite di questa edizione era Luciano Villani dell'Aquapetra Resort di Telese Terme.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Mediterranean Cooking Congress: secondo giorno per i prodotti campani in vetrina in Croazia



25

[Mi piace](#) Piace a 791.869 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

[Condividi](#)

0

[Tweet](#)

1

[G+1](#)
[Stampa](#)

Brindisi tra chef, confronto tra esperti del settore gastronomico, itinerari turistici per approfondire la conoscenza del territorio e le caratteristiche in termini di produzione. E' il cocktail creato per la II edizione del Mediterranean Cooking Congress inaugurato ieri sera ad Opatija, in Croazia, con chef e pizzaioli italiani, croati, spagnoli, francesi e dal medio oriente. I sapori del Mediterraneo sono andati in scena tra descrizioni e degustazioni, che hanno permesso l'avvio d'un confronto internazionale finalizzato a rafforzare la commercializzazione di prodotti tipici di qualità delle Nazioni del Mediterraneo e allo stesso tempo la diffusione di informazioni e culture che caratterizzano, dal punto di vista dell'identità, questi territori.

"E' un evento internazionale a cui abbiamo aderito con entusiasmo e che continuerà a vederci protagonisti anche nelle prossime tappe in Spagna, Francia, Monaco e Montenegro - commenta soddisfatto il Sindaco di Opatija Ivo Dujmic - è importante per tutti i produttori del nostro territorio avere un ponte con il Mediterraneo e attraverso chef e pizzaioli essere interpretati nel modo giusto, secondo la nostra tradizione e identità".

Per l'occasione sono intervenuti anche la Scuola di Cucina Faculty of Tourism and Hospitality Management con l'Università di Rijeka e naturalmente i rappresentanti della stampa e delle guide specializzate.

"L'Obiettivo - spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist - è approfondire la conoscenza di tradizioni culinarie, territorio e sapori del Mediterraneo, rafforzando interscambi commerciali di tipicità locali e la sinergia sulla costa tra Nazioni unite dallo stesso mare. L'anno scorso siamo partiti da Napoli a bordo della Tirrenia, quest'anno siamo in Croazia, i prossimi anni continueremo con Barcellona, Montecarlo e Montenegro. Ringrazio Ivo Dujmic, Sindaco di Opatija anche conosciuta come Abbazia, che ha aderito al progetto, sensibilizzando gli operatori del settore, e il Maestro Fausto Arrighi della Michelin per i suoi continui suggerimenti".

Il programma dunque della II edizione in Croazia è di 2 giorni, come da format iniziale. Ieri sera la conferenza stampa con tutti i protagonisti in prima linea. Presenti chef rinomati come Paolo Gramaglia, lo stellato di Pompei che ha presentato in anteprima internazionale con la Gma Specialità di Giuseppe Acciaio il panettone con ricetta degli antichi romani pompeiani rivisitato con sidro e realizzato con farina petra 3 e 9 (100% grani italiani), appunto macinata in pietra come nell'antichità. E' intervenuto Agostino Iacobucci, lo stellato de I Portici di Bologna che ha raccontato la sua esperienza di Mediterraneo presentata in 4 piatti del calendario 2016 del Pastificio Artigianale Napoletano Leonessa e con una spaghettata di mezzanotte alla fine della serata con Pasta Napoletana e peperoncino del medio oriente. Pasta Leonessa è un prodotto artigianale tipico campano che sarà assaggiato anche alla cena di stasera, con la ricetta dello chef stellato Vincenzo Guarino de L'Accanto di Vico Equense. Tra i cuochi stranieri da rilevare la presenza dello spagnolo Juan Carlos Pena Perez, che ha preparato un suquet di coda di rosso e vongole, i due croati Andrej Barbieri e Nenad Kukurin, tra sapori di mare e di terra della Croazia, ed ancora un assaggio di medio oriente con la ricetta "L'Oro nel Piatto dal medio Oriente al Vesuvio" preparata stasera da Edith Elise Jaomazava e Maria Elena Curzio dell'associazione Cuochi a Domicilio, abbinando nella ricetta di cous cous, lo zafferano importato dal medio oriente al pomodorino giallo del Vesuvio de L'Orto di Lucullo. Non mancherà naturalmente la pizza, alimento internazionale che ormai ha conquistato tutti i palati; in Croazia interverranno infatti Luigi Acciaio, Presidente dell'Associazione Pizza Gourmet, e Gennaro Nasti direttamente dal cuore di Pangi. Tanti i produttori protagonisti. Agrokor, società croata che presenterà una serie di eccellenze del posto, ci sarà da Caserta Mastro Enrico con la produzione di salumi di maiale nero, il vino ippocratico di Sandra Ianni, la famiglia Magliano presenterà i loro forni per una cottura efficiente di pane e pizza. Ci saranno associazioni di categoria, istituti alberghieri, scuole di cucina

e naturalmente i rappresentanti della stampa e delle guide specializzate. Per l'aspetto formativo della manifestazione, è da rilevare che ogni anno ci sarà uno chef italiano, selezionato con un regolare concorso con una giuria di giornalisti, a cui viene data la possibilità di partecipare gratuitamente all'evento congressuale nelle sue tappe all'estero, quale esperienza formativa e di crescita personale oltre che professionale. Per il 2015 è stato selezionato lo chef Luciano Villani di Telesio, a Benevento.

Martedì 13 Ottobre 2015, 10:58 - Ultimo aggiornamento, 11:37

IL MATTINO

Data: 29/05/2015

A piazza dei Martiri

Canto, caffè e moda: «Eccellenze» in scena

Stefano Prezzemolo

C'è una moltitudine della cultura, una dimensione famosa e un immobile, come rappresentazione di tre scuole fra, che sono la storia, di una gigantesca caffetteria. Sono i protagonisti di una la solita piacevole serata: «Eccellenze», scritta e diretta da Massimo Andrei che andrà in scena alle 20.30 nella vetrina di piazza dei Martiri, per una sera trasformata in palcoscenico teatrale. L'attore e regista, già accanto a Carlo Giuffrè, Vincenzo Salernitano e Fabio Battisti, porta in scena uno spettacolo che fa parte del programma del Mediterranean Cooking Congress, evento che si tiene una volta l'anno in un porto europeo (quest'anno Opatija in Croazia, a ottobre) e di cui Napoli ospita l'anteprima tra conferenze e eventi.

«È uno spettacolo che descrive le eccellenze napoletane storiche tra le quali ho scelto il caffè, la moda e la nobiltà e che rida insieme a quattro personaggi storici che hanno vissuto nell'Ottocento napoletano, interpretati da Mariana Mercurio, Antonella Romano, Sasa Trapanese e dal signore Christian Marchetino», spiega Andrei, «il tutto puntando su aneddoti divertenti e curiosi perché que-

sti personaggi hanno vissuto proprio nella zona di piazza dei Martiri, dove è ambientata la storia».

C'è una scenografia creata da Antonella Romano,

che ha costruito oggetti di scena come un'antica «cucumena» di oltre due metri tutta in rame da cui sbucherà un monzù napoletano realmente vissuto, che con taglio ironico racconterà storie legate alla sua vita da cuoco nella Napoli del Settecento. Il tutto per pochi spettatori e in uno spazio all'esterno della Caffetteria di Piazza dei Martiri. «Ma parleremo anche di Luisa Migliaccio, la celebre duchessa di Floridia, la seconda moglie di Ferdinando IV di Borbone che le regalò l'immenso villa del Vomero, chiamata Floridiana. E di una modista dei nobili, che svelerà peccatucci e vizi dei suoi ricchi clienti, per chiudere con la voce di un tenore che faceva «aviles», conclude Andrei: «"Eccellenze" è uno spettacolo che porterò in teatro nella prossima stagione, con l'aggiunta di un quinto personaggio, il "cuntista", il racconto di storie reso celebre da Basile».



Il regista Massimo Andrei, anche autore dello spettacolo

Morsi e Sorsi Blog enogastronomia, cultura e innovazione



www.morsiesorsi.org

MENU

NAPOLI, 29 MAGGIO – AL
GRAN CAFFE' LA
CAFFETTIERA – ANTEPRIMA
“ECCELLENZE” LO
SPETTACOLO INEDITO DEL
REGISTA MASSIMO ANDREI

9 MAGGIO – AL
‘A – ANTEPRIMA
LO INEDITO DEL

A NAPOLI, IL 29 MAGGIO ALLE 20,30
ANTEPRIMA DI “ECCELLENZE” SPETTACOLO INEDITO DEL REGISTA
MASSIMO ANDREI

I personaggi storici di Napoli rivivono il 29 maggio con uno spettacolo teatrale inedito dell’artista napoletano Massimo Andrei denominato “ECCELLENZE”, in programma alle 20,30 al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri, a Napoli, sede dell’Ambasciata del Caffè Napoletano. L’attore e regista diventato popolare per numerose interpretazioni a teatro, in tv e al cinema con Vincenzo Salemme, Peppe Barra ed altri artisti rinomati, porta in scena uno spettacolo creato ad hoc per l’anteprima dell’evento internazionale Mediterranean Cooking Congress organizzato da Luisa Del Sorbo della società By Tourist.

“Per l’occasione volevamo stupire Napoli e i turisti presenti in città – spiega Luisa Del Sorbo, organizzatrice del Med Cooking Congress – con uno spettacolo capace di rievocare in tono ironico personaggi realmente vissuti a piazza dei Martiri e attraverso una scenografia, basata su sculture simboliche, tra cui una Cuccuma di due metri e mezzo in rame, accendere i riflettori sull’importanza storia della città e dei suoi sapori”.

Da qui dunque l’organizzazione di una cena/spettacolo in programma il 29 maggio presso il Gran Caffè La Caffettiera di piazza dei Martiri, dove Guglielmo Campajola, patron del ristorante, con lo chef Francesco Fichera della trasmissione televisiva di Italia Uno Street Food Heroes, faranno assaggiare tipicità e ricette della tradizione campana. Intanto andrà in scena “Eccellenze”, lo spettacolo appunto curato e scritto dal regista Massimo Andrei.

Quattro i personaggi in scena: Marianna Mercurio, attrice e cantante che ha lavorato con Tato Grasso e Luigi De Filippo; Antonella Romano, che ha recitato con Luca De Filippo, Giancarlo Sepe ed Erri De Luca; Sasà Trapanese già rinomato per i lavori con Salvio Condelli, Enzo Moscato, Annibale Ruccello e Silvio Orlando; il tenore Christian Moschettino che tra gli ultimi lavori vanta “Novecento Napoletano” con la regia di Garofalo e “Dal Vesuvio al Cupolone” con la regia di Ippolito.

Tra i personaggi rievocati ci sarà un monzù napoletano e Lucia Migliaccio, seconda moglie di Re Ferdinando I. Storia che in tono ironico sarà raccontata anche attraverso il menù della cena a pagamento, in cui non mancheranno tipicità campane, dalla carne al pesce, con abbinamento di vini del Vesuvio e dei Campi Flegrei. Del Resto la cena spettacolo fa parte del programma dell’Anteprima Mediterranean Cooking Congress, che il 29 maggio vedrà gli spazi dell’Ambasciata del Caffè Napoletano trasformarsi in momenti di confronto, formazione e degustazione con corsi su olio alle ore 10 con il tecnico degustatore Alberto Marulli di Monte della Torre e i prodotti di L’Orto di Lucullo della Gma Specialità, e il medico sportivo Maurizio Marassi con il prodotto Fibrella del Pastificio Artigianale Leonessa. Alle ore 11 ci sarà la presentazione del nuovo libro di Maria Elenca Curzio “Una cuoca a Domicilio”. A pranzo si potranno degustare a pagamento Sfizi vari con tipicità italiane e ci saranno in esposizione per l’intera mattina prodotti con produttori di tipicità campane per raccontare le loro storie e sacrifici per diventare Eccellenze italiane. Alle 15 la conferenza di presentazione della II edizione del Mediterranean Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia, ad Opatija.



MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS



Presentazioni dei produttori di tipicità Italiane che rappresenteranno l'Italia al Mediterranean Cooking Congress previsto ad ottobre in Croazia Dalle 10:00 alle 13:00 e dalle 16:00 alle 19:00 ci sarà uno spazio espositivo informativo per ogni azienda.

L'evento si concluderà a sera con lo spettacolo di Massimo Andrei, con la rievocazione dei quattro personaggi storici che hanno vissuto nell'Ottocento a Piazza dei Martiri.

To present the producers of typical Italian products who will represent Italy at the Mediterranean Cooking Congress scheduled in October in Croatia.

From 10am to 1pm and from 4pm to 7pm there will be an exhibition information space for each company at the center of the square.

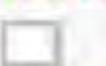
The event will conclude in the evening with the play by the director Massimo Andrei with the evocation of four historical figures who lived in the 19th century in Piazza dei Martiri.

NAPOLI MAGAZINE®

Testata Giornalistica Online di Informazione Sportiva, Attualità e Cultura

Evento: al Gran Cafè La Caffettiera, Anteprima "Eccellenze", lo spettacolo inedito del regista Massimo Andrei

23.05.2015 11:18 di Napoli Magazine

 22    Condividi  Tweet 1



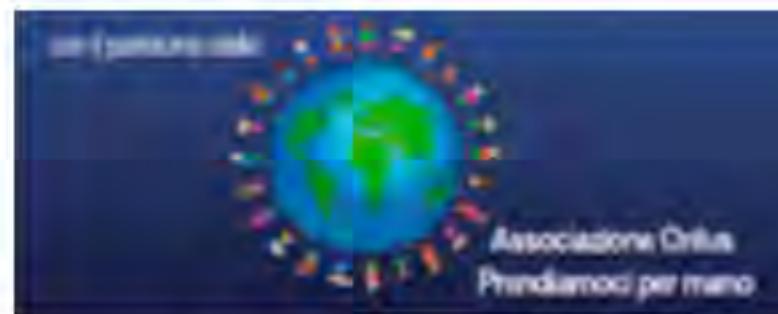
I personaggi storici di Napoli rivivono il 29 maggio con uno spettacolo teatrale inedito dell'artista napoletano Massimo Andrei denominato "ECCELLENZE", in programma alle 20,30 al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri, a Napoli, sede dell'Ambasciata del Caffè Napoletano.

L'attore e regista diventato popolare per numerose interpretazioni a teatro, in tv e al cinema con Vincenzo Salemme, Peppe Barra ed altri artisti rinomati, porta in scena uno spettacolo creato ad hoc per l'anteprima dell'evento internazionale Mediterranean Cooking Congress organizzato da Luisa Del Sorbo della società By Tourist.

"Per l'occasione volevamo stupire Napoli e i turisti presenti in città - spiega Luisa Del Sorbo, organizzatrice del Med Cooking Congress - con uno spettacolo capace di rievocare in tono ironico personaggi realmente vissuti a piazza dei Martiri e attraverso una scenografia, basata su sculture simboliche, tra cui una Cuccuma di due metri e mezzo in rame, accendere i riflettori sull'importanza storia della città e dei suoi sapori".

Da qui dunque l'organizzazione di una cena/spettacolo in programma il 29 maggio presso il Gran Caffè La Caffettiera di piazza dei Martiri, dove Guglielmo Campajola, patron del ristorante, con lo chef Francesco Fichera della trasmissione televisiva di Italia Uno Street Food Heroes, faranno assaggiare tipicità e ricette della tradizione campana. Intanto andrà in scena "Eccellenze", lo spettacolo appunto curato e scritto dal regista Massimo Andrei.

Quattro i personaggi in scena: Marianna Mercurio, attrice e cantante che ha lavorato con Tato Grasso e Luigi De Filippo; Antonella Romano, che ha recitato con Luca De Filippo, Giancarlo Sepe ed Erri De Luca; Sasà Trapanese già rinomato per i lavori con Salvio Condelli, Enzo Moscato, Annibale Ruccello e Silvio Orlando; il tenore Christian Moschettino che tra gli ultimi lavori vanta "Novecento Napoletano" con la regia di Garofalo e "Dal Vesuvio al Cupolone" con la regia di Ippolito.



NAPOLI Village

Al via la II edizione del Mediterranean Cooking Congress

VENERDÌ 09 OTTOBRE 2015 17:29 VISITE 32



[Tweet 0](#)

[G+ 0](#)

[Mi piace](#)

[Condividi](#)

5



NAPOLI- Programma completato per la II edizione del Mediterranean Cooking Congress. L'evento ideato organizzato dalla società By Tourist si svolgerà il 12 e il 13 ottobre ad Opatija. Interverranno importatori-distributori italiani e stranieri, chef italiani e delle altre Nazioni del Mediterraneo, produttori provenienti dall'Italia e dall'estero.

Non si tratta di una fiera, ma di un momento d'incontro internazionale, un meeting tra operatori del settore, dove poter portare avanti trattative commerciali ed ampliare le proprie conoscenze nel mondo della gastronomia internazionale. "L'obiettivo - spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist - è approfondire la conoscenza di tradizioni culinarie, territorio e sapori del Mediterraneo,

rafforzando interscambi commerciali di tipicità locali e la sinergia sulla costa tra Nazioni unite dallo stesso mare. L'anno scorso siamo partiti da Napoli a bordo della Tirrenia, quest'anno siamo in Croazia, i prossimi anni continueremo con Barcellona, Montecarlo e Montenegro. Ringrazio Ivo Dujmic, Sindaco di Opatija anche conosciuta come Abbazia, che ha aderito al progetto, sensibilizzando gli operatori del settore, e in qualità di padrino croato della kermesse farà il taglio del nastro per l'inizio dei lavori, lunedì 12 ottobre in Croazia alle ore 18". Il programma per la II edizione in Croazia è di 2 giorni, come da format iniziale. Interverranno chef rinomati come Paolo Gramaglia, lo stellato di Pompei che presenterà in anteprima internazionale con la Gma Specialità di Giuseppe Acciaio il panettone con ricetta degli antichi romani pompeiani rivisitato con sidro e con farina petra, appunto macinata in pietra come nell'antichità. Ci sarà Agostino Iacobucci, lo stellato de I Portici di Bologna che racconterà la sua esperienza di Mediterraneo presentata in 4 piatti del calendario 2016 del Pastificio Artigianale Napoletano Leonessa, prodotto tipico campano che sarà assaggiato alla cena del 12 ottobre, con la ricetta di primo piatto dello chef stellato Vincenzo Guarino di Vico Equense. Tra i cuochi stranieri da rilevare la presenza dello spagnolo Juan Carlos Pena Perez, che preparerà un suquet di coda di rosso e vongole, i due croati Andrej Barbieri e Nenad Kukurin, che faranno assaggiare sapori di mare e di terra della Croazia, ed ancora un assaggio di medio oriente con la ricetta "L'Oro nel Piatto dal medio Oriente al Vesuvio" preparata da Edith Elise Jaomazava e Maria Elena Curzio dell'associazione Cucche a Domicilio, abbinando nella ricetta del risotto lo zafferano importato dal medio oriente al pomodorino giallo del Vesuvio de L'Orto di Lucullo. Non mancherà naturalmente la pizza, alimento internazionale che ormai ha conquistato tutti i palati; in Croazia interverranno infatti Luigi Acciaio, Presidente dell'Associazione Pizza Gourmet, e Gennaro Nasti direttamente dal cuore di Parigi. Tanti i produttori protagonisti. Agrikor, società croata che presenterà una serie di eccellenze del posto, ci sarà da Caserta Mastro Enrico con la produzione di salumi di malale nero, il vino ippocratico di Sandra Ianni, la famiglia Magliano presenterà i loro fornì per una cottura efficiente di pane e pizza. Ci saranno associazioni di categoria, istituti alberghieri, scuole di cucina tra cui la Faculty of Tourism and Hospitality Management con l'Università di Rijeka e naturalmente i rappresentanti della stampa e delle guide specializzate. Per l'aspetto formativo della manifestazione, è da rilevare che ogni anno ci sarà uno chef italiano, selezionato con un regolare concorso con una giuria di giornalisti, a cui viene data la possibilità di partecipare gratuitamente all'evento congressuale nelle sue tappe all'estero, quale esperienza formativa e di crescita personale oltre che professionale. Per il 2015 è stato selezionato lo chef di Caserta Luciano Villani.

NOVI LIST

UTEMELJIO FRANO SUPIL 2. SIJEĆNJA 1900.

Utorak, 13. listopada 2015. NOVI LIST 17

Brseč: ► dio naselja od 8.30 do 12.00; dio Sv. Jelene od 8.30 do 11.00;
Lovran: ► dio Dobreća od 8.30 do 14.00; **M. Draga:** ► dio Sv. Antona od
 9.00 do 13.00; **Učka:** ► Poklon, Vela, Mala i Gornja Učka od 9.00 do 10.00

opatija-matulji-lovran m.draga

KONGRES MEDITERANSKE KUHINJE OPATIJA IZMEĐU NAPULJA I BARCELONE



Sudionici kongresa u Villi Angiolini uz mediteranski stol prebođat svakojakim deličnjama



Najavili zanimljiv program - Andrej Barbieri, Paolo Gramaglia, Ivo Dujmić, Luisa del Sorbo, Fausto Arrighi i Agostino Iacobucci

Kuharska elita na Kvarneru

Kongres se održava u Grand hotelu 4 opatijska cvijeta i na još nekoliko lokacija, poput **Lido Bevanda Beach Resorta** gdje će nastupati talijanski i francuski pizza majstori, te restorana **Bevanda** i **Kukuriku** gdje će kuhati hrvatski, talijanski i španjolski kuhari, sve u cilju promocije mediteranske gastronomije

Aleksandra KUČEL-ILIC
Snimio Damir ŠKOMRLJ

OPATIJA ► Opatija 2015. godine između Napulja 2014. i Barcelone 2016. godine... Ulazak u društvo velikih gradova, malo je Opatiji omogućila uloga domaćina u jučer započetom Kongresu mediteranske kuhinje pod organizacijskom palicom talijanske tvrtke By Tourist, a koji će glavni dio programa imati danas. Naime, nakon Napulja u kojem je prvi put održan, Opatija je dobila čast da bude domaćin drugoga po redu Kongresa koji će održava u Grand hotelu 4 opatijska cvijeta, ali i na još nekoliko lokacija, poput Lido Bevanda Beach Resorta gdje će nastupati talijanski i francuski pizza majstori, te restorana Bevanda i Kukuriku gdje će kuhati

vrhunski hrvatski, talijanski i španjolski kuhari. Cilj kongresa je okupiti najistaknutije kuhare iz mediteranskih zemalja, koji će imati priliku ne samo za razmjenu iskustava, već i za obogaćivanje znanja u cilju promocije mediteranske gastronomске tradicije i izvornih namirnica.

Povratak prirodom

Kako se moglo saznati sioć u Villi Angiolini gdje je domaći šef kuhinje Andrej Barbieri iz restorana Bevanda, već imao priliku za razmjenu iskustava s kolegama iz Italije i Španjolske, jer se navećer organizirala i prava gastro fešta u ovom opatijskom restoranu, na prestižnom kulinarском skupu, raspravljat će se o aktualnom gastronomskom trenutku današnjice. Fausto Arrighi, bivši direktor, a danas konzultant

gastro vodiča Michelin, do-taknuo je najvažnija pitanja o kojima se želi raspravljati: potvrđao je da u zdravoj mediteranskoj prehrani sve počinje od kvalitete i izvornosti proizvoda - nekad nije bi-

lo hladnjaka i ljudi su jeli samo sveže kupljene ili ubrađene proizvode, no danas se uglavnom kupuje u supermarketima i ne zna se niti pravo porijeklo namirnice niti kvaliteta. - Vratiti se os-

novnim, prirodnim proizvo-dima - baš to je u medite-ranskoj kuhinji najvažnije. Jer jesti loše, znači i osjećati se loše, no uz promociju sela i domaće kuhinje, te povratak izvornim vrijednostima, što sve promovira medite-ranska kuhinja - možemo govoriti i o povratku zdravoj prehrani, rekao je Arrighi.

Poštivanje sezone

Na tragu izvornih vrijednosti, Paolo Gramaglia, šef kuhinje nagradivanog restorana President iz Pompeja, u Opatiju je sinoć donio i za degustaciju izreza antički specijalitet - panetone. - Tajna ovog panetona je u povijesti, a vrijednost medite-ranske gastronomije počiva u tradiciji. I tek kada upoznaš tradicijske vrijednosti određenog kraja, upoznat ćeš i tajne kuhinje po kojima je neka zemlja poznata, ot-krio je Gramaglia.

Izvornost i kvalitetu kao temelje mediteranske kuhinje naglasio je i majstor za talijansku paštu Agostino Iacobucci iz poznatog restorana u Bologni, koji kaže da je tajna zdrave kuhinje i vrhunski pripremljene tjestenine zapravo u poštivanju sezonskih namirnica i njihovom korištenju baš onda kada im je »štajon«. - Sačuvati izvornu kvalitetu namirnice zapravo znači sačuvati zdravlje, a to je ono što svaki priželjkujemo, zaključio je Iacobucci.

O kongresu na kojem su ujedno promovirane i turističke ljepote Opatije i okolice, na presici koja je zaključena uz mediteranski stol bogat svakojakim deličnjama, govorili su još i Luisa del Sorbo, voditeljica komunikacija tvrtke By Tourist, Bevandin šef kuhinje Andrej Barbieri, gradaonačelnik Ivo Dujmić, te Goran Pavlović iz TZG-a.

Barbieri: Napulj je tu i bez da sjednemo u avion...

- Ovaj kongres nam daje rijetku priliku u kojoj hrvatska kuhinja može konkurrirati europskoj i mediteranskoj gastronomiji, te da kroz razmjenu iskustava s kolegama, a da ne moramo sjeti u avion, saznamo gdje smo u svijetu kuhinja. U Opatiji smo ugostili izuzetne profesionalce i nećemo morati otici sve do Napulja da bismo vidjeli kako se pripremaju vrhunske pizze - sve čemo to moći saznati ovde, doma - rekao je kuhar Andrej Barbieri. A kako je jučer podvukao opatijski gradonačelnik Ivo Dujmić, koji je Barbieri nazvao »najboljim kuharom Hrvatske«, ako se nakon kongresa neki od ovdašnjih restorana uspiju uvrstiti i u stroge kriterije Michelinovog gastro vodiča - uspjeh manifestacije će biti tim veći. Ili iz drugog ugla - da se kongres nije uspio dovesti u Opatiju - takva mogućnost zacijelo ne bi niti postojala.

NOVILIST

UTEMELJIO FRANO SUPILO 2. SIJEĆNJA 1900.

20 NOVI LIST Srijeda, 14. listopada 2015.

m.čm.-lovrana-matulji-opatija

KULINARSTVO KAO NAČIN ŽIVOTA

REVIIA MAJSTORA MEDITERANSKE KUHINJE

Šefovi kuhinja žele Opatiju u Barceloni i Monte Carlu

Na sajmu autohtonih proizvoda su se između domaćih i talijanskih proizvođača i distributera sklapali poslovi, a **opatijski će predstavnici svake godine biti pozvani na Kongres mediteranske kuhinje**

Aleksandra KUČEL-ILIĆ
Svetlana Marija ANĐEVIĆ

OPATIJA » Pod motom - «Zdrava prehrana u zdravstvene grada» - u Opatiji je jučer zatvoren dvodnevni kongres mediteranske kuhinje koji je okupio talijanske, francuske i španjolske Šefove kuhinje u restoranima koji nose Michelova vožnjicu, te hrvatske domaćine. U hotelu Četiri opatijska vjetra mediteranska gastronoma je razmjenjivala iskustva na temu aktualnog trenutka u gastronomiji, a upriličena je i mala izložba, odnosno



Začni iz Madagaskara i menadžerica iz Torina Edith Elise Jaenitzová

samih malih preizvodača stoga su još u Opatiji bili jako dobri, a upravo sklopljeni posao će im omogućiti ne samo lakši plasman na tržiste koje cijeni izvoznu i vrlo kvalitetnu namirnicu, već i manje troškove.

Namirnica je kraljica

Kongres su povjetili i učenici opatijske Ugostiteljske škole, oni na knjima ostaje budućnost gastronomije.

- Hrvatska će biti i ubuduće preko Opatije zastupljena u svakom idućem Kongresu - mediteranske kuhinje, tako da vas već sada pozivamo i na idući kongres u Barceloni, baš kao i

2017. godine u Monze Carlo – rekla je Del Sorbo, a poslov je s pisanjem optimizma održao poliravatio optužujući gradonačelnik Ivo Dužmić po čijim rječima će, bai, kao i na Izvještaju konгресa u Napolju. Optužju predstavljati kolonel Andrej Barišić.

Prensa njeđima Igor Stangoza, predsjednika Ceha ugaštatelja pri Udržanju očnoga Opatije, na jubilačnu promociju u kojoj je dio organizacije pošteno upravo ovom udruženju, odazvao se desetak proizvođača.

— Lokalni proizvodi su baza za vrhunske restorane, ili u drugome smjeru - nova vrhunska restorana bez kvalitetnih, domaćih proizvoda. Numinica je kraljica, osa je vladarica gastronomskog svijeta i od nje sve polazi i s njom završava. To je itekako slavljenicu i prepezano u danas-

njem gastro turnirku, a s obzirom da mi u Hrvatskoj imamo što za ponuditi u tome smislu – sada sve ono što imamo trebamo znati negovati i dalje razvijati – rekao je Stipe.

Otkazao je Staryj gol.
U vrijeme načka, u res-
ultatu, bila je gotova za samo 50 sekundi, ali je i nestajala u po-
desetak sekundi. Pezza je
prvošto konsolidirao po komadu.

toranu Lido Revanda Beach Resort, jer su se pripremali pizza na stoladnu. Recepti su najprije nastajali «na mjestu», dakle bez neke posebne pripreme, a sve koji su dosli na prezentaciju Udrženja Pizza Gourmet, «najpoznatijim kompletnim obrokom na svijetu» počastili su profesionalni picač Luigi Acciari iz Napulja, inače i predsjednik Pizza Gourmeta, te direktno iz Partea picač Luigi Nasti.

— Za napraviti dobitnu pizza morali imati autentične sastojke, umijeće u pripremi i jestu, treba znati prave omjere i daš tijekom «ono što je pizza». Pyće se na 480 stupnjeva Celsijusovih i da se ne bi prepeklo, treba paziti vrlo brzo nakon što se stavi u peć, slijedi rjeđino izvlačenje iz peći i — slijedo još mogu redi je — dobar teknik. Ručak može započeti i rekao je Luigi Acciari koji je zajedno s kolegom Giandom Nastijem u pripremi koristio autentične talijanske proizvode, sve ono što nude Italije — specijalne vrste

Nonino brašno
Oko velike kružne peći uz Laniglio i Gorara, se njihovog knezova Paola Gramaglia koji

Ja tako mislim

Treba nam više kvalitetnih restorana

OPATIJA ■ Uz bek „veličinu“, poput primjerice Napolja, Barcelone ili Monte Carla, nakon organizacije Kongresa mediteranske kuhinje, svršala se i Hrvatska skroz u turizam. Opatija je postala jedna od najpoznatijih destinacija za ljetni odmor. Iako je u posljednjih godinama smanjeno broj turista, Opatija je još uvek jedna od najatraktivnijih destinacija na Jadranu. Uz obilje vremenskih i kulturnih avantur, Opatija je i sredina za razvoj kulturne i kulinarne turistike. Opatija je također i sredina za razvoj kulturne i kulinarne turistike. Opatija je također i sredina za razvoj kulturne i kulinarne turistike.

— Drago mi je kada viđam ovakve sadržaje u Opštini koja je oduvijek imala tradiciju u turizmu i gastronomiji. Volim obilaziti slične

sačinjene i vidjeti što se studi, te koji su trendovi i noviteti u svijetu kulinarskoga. Očito je mislim da bi u Opatiji trebalo biti puno više ovakvih sadržaja, više kulturnih skloplja natjecanja, te općenito i daščko više a la carte restorana. Opatija je destinacija koja je odustajek poznata po

gastroonomiji, pa bi u skladu s time ovdje trebalo biti i više raznolikih restorana. Danas je trenutak je nedostat dosta daleko od idealnog. Turisti jedu sensuviće i pizza cut, kupuju kompletne obroke u supermarketima i gledaju preći što jeftinije, a ne posveruju dijagonalno

pažnje gastronomiji, edukaciji u restoranu i uživanju u autentičnoj ponudi našeg kraja. Na ovaj povratak različitih sadržaja i više ovlašćenih manifestacija i sličari bi se vječnjem moglo početi kretati u nekom pozitivnijem smjeru – miljenje je Milija Dekleva. (A.K.I.)



Mitosis Drosophila

novilist.hr

KONGRES MEDITERANSKE KUHINJE

Kuharska elita na Kvarneru: Opatija između Napulja i Barcelone

Autor: Aleksandra Kučel-Tilić
Objavljeno: 13. listopada 2015. u 12:41

A+ A-

Kongres se održava u Grand hotelu 4 opatijska cvijeta i na još nekoliko lokacija, poput Lido Bevanda Beach Resorta gdje će nastupati talijanski i francuski pizza majstori, te restorana Bevanda i Kukuriku gdje će kuhati hrvatski, talijanski i španjolski kuhari, sve u cilju promocije mediteranske gastronomije

OPATIJA Opatija 2015. godine između Napulja 2014. i Barcelone 2016. godine... Ulagak u društvo velikih gradova, malo je Opatiji omogućila uloga domaćina u jučer započetom Kongresu mediteranske kuhinje pod organizacijskom palicom talijanske tvrtke By Tourist, a koji će glavni dio programa imati danas.

Nalime, nakon Napulja u kojem je prvi put održan, Opatija je dobila čast da bude domaćin drugoga po redu Kongresa koji se održava u Grand hotelu 4 opatijska cvijeta, ali i na još nekoliko lokacija, poput Lido Bevanda Beach Resorta gdje će nastupati talijanski i francuski pizza majstori, te restorana Bevanda i Kukuriku gdje će kuhati vrhunski hrvatski, talijanski i španjolski kuhari.

Cilj kongresa je okupiti najstaknutije kuhare iz mediteranskih zemalja, koji će imati priliku ne samo za razmjenu iskustava, već i za obogaćivanje znanja u cilju promocije mediteranske gastronomске tradicije i izvornih namirnica.

Povratak prirodnom

Kako se moglo saznati sinoć u Villi Angiolini gdje je domaći šef kuhinje Andrej Barbieri iz restorana Bevanda, već imao priliku za razmjenu iskustava s kolegama iz Italije i Španjolske, jer se navečer organizirala i prava gastro fešta u ovom opatijskom restoranu, na prestižnom kulinarskom skupu, raspravljal će se o aktualnom gastronomskom trenutku današnjice.

U sklopu kongresa, hrvatski i talijanski proizvođači namirnica, te distributeri i dobavljači će moći sklapati poslove, a na okruglom stolu će sudjelovati najbolji šefovi kuhinja i predstavnici Michelin vodiča.

Fausto Arrighi, bivši direktor, a danas konzultant gastro vodiča Michelin, dotaknuo je najvažnija pitanja o kojima se želi raspravljati: potcrtao je da u zdravoj mediteranskoj prehrani sve počinje od kvalitete i izvornosti proizvoda – nekad nije bilo hladnjaka i ljudi su jeli samo svježe kupljene ili ubrane proizvode, no danas se uglavnom kupuje u supermarketima i ne zna se niti pravo porijeklo namirnice niti kvaliteta.

– Vratiti se osnovnim, prirodnim proizvodima – baš to je u mediteranskoj kuhinji najvažnije. Jer jesti loše, znači i osjećati se loše, no uz promociju sela i domaće kuhinje, te povratak izvornim vrijednostima, što sve promovira mediteranska kuhinja – možemo govoriti i o povratku zdravoj prehrani, rekao je Arrighi.

Poštivanje sezone

Barbieri: Napulj je tu i bez da sjednemo u avion...

– Ovaj kongres nam daje rijetku priliku u kojoj hrvatska kuhinja može konkurrati europskoj i mediteranskoj gastronomiji, te da kroz razmjenu iskustava s kolegama, a da ne moramo sjeti u avion, saznamo gdje smo u svijetu kuhinja. U Opatiji smo ugostili uzletne profesionalce i nećemo morati otiti sve do Napulja da bismo vidjeli kako se pripremaju vrhunske pizze – sve čemo to moći saznati ovde, doma – rekao je kuhar Andrej Barbieri. A kako je jučer podukao opatijski gradonačelnik Ivo Dujmić, koji je Barbieri nazvao »najbolijim kuharom Hrvatske«, ako se nakon kongresa neki od uvađašnjih restorana uspiju uvrstiti i u stroge kriterije Michelinovog gastro vodiča – uspjeh manifestacije će biti tim veći, ili iz drugog ugla – da se kongres nije uspio dovesti u Opatiju – takva mogućnost zacijelo ne bi niti postojala.

Na tragu izvornih vrijednosti, Paolo Gramaglia, šef kuhinje nagrađivanog restorana President iz Pompeja, u Opatiju je sinoć donio i za degustaciju izrezao antički specijalitet – panetone. – Tajna ovog panetona je u povijesti, a vrijednost mediteranske gastronomije počiva u tradiciji. I tek kada upoznaš tradicijske vrijednosti određenog kraja, upoznat ćeš i tajne kuhinje po kojima je neka zemlja poznata, otkrio je Gramaglia koji je eto, iz antičke luke Pompej jedan stari recept koji otkriva bogatstvo prošlosti, doveo u, kako je istaknuo »modemu turističku luku Opatiju«.

Izvornost i kvalitetu kao temelje mediteranske kuhinje naglasio je i majstor za talijansku paštu Agostino Iacobucci iz poznatog restorana u Bologni, koji kaže da je tajna zdrave kuhinje i vrhunski pripremljene tjestenine zapravo u poštivanju sezonskih namirnica i njihovom korištenju baš onda kada im je »štajon«.

– Sačuvati izvornu kvalitetu namirnice zapravo znači sačuvati zdravje, a to je ono što svi priježljujemo, zaključio je Iacobucci.

O kongresu na kojemu su ujedno promovirane i turističke lijepote Opatije i okolice, na presicu koja je zaključena uz mediteranski stol bogat svakojakim delicijama, govorili su još i Luisa del Sorbo, voditeljica komunikacija tvrtke By Tourist, Bevandin šef kuhinje Andrej Barbieri, gradonačelnik Ivo Dujmić, te Goran Pavlović iz TZG-a. ■

[Pogledaj sve iz: Opatija](#)

[Pogledaj sve vijesti](#)



Sudionici Kongresa u Villi Angiolini uz mediteranski stol prebogat svakojakim delicijama / Snimio Damir ŠKOMRLJ

0

153

[Tweet](#) [Sviđa mi se](#)

VEZANO

ČLACI

- » Packa domaćim kuharima: Dobri ste s plodovima mora, ali meso pripremate kao za - fizikalce!»
- » Biće gimnazijalci idu u kuhare da bi dobili posao
- » Kulinarstvo kao način života: Šefovi kuhinja žele Opatiju u Barceloni i Monte Carlu

novilist.hr

MAJSTORI MEDITERANSKE KUHINJE

Kulinarstvo kao način života: Šefovi kuhinja želete Opatiju u Barceloni i Monte Carlu

Autor: Aleksandra Kučel-ilić

Dijavljenje: 14. listopada 2015. u 8:56

A+ A- E-mail

Na sajmu autohtonih proizvoda su se između domaćih i talijanskih proizvođača i distributera sklopali poslovi, a opatijski će predstavnici svake godine biti pozvani na Kongres mediteranske kuhinje.

OPATIJA Pod motom – »Zdrava prehrana u zdravome gradu« – u Opatiji je jučer zaključen dvodnevni kongres mediteranske kuhinje koji je okupio talijanske, francuske i španjolske šefove kuhinja u restoranima koji nose Michelinovu zvjezdicu, te hrvatske domaćine. U hotelu Četiri opatijska cvijeta mediteranska gastroelita je razmjenjivala iskustva na temu aktualnog trenutka u gastronomiji, a upriličena je i mala izložba, odnosno sajam, na kojemu je desetak talijanskih i isto toliko hrvatskih proizvođača izložilo autohtone artike u nadji da će uz nove kontakte uspješno proširiti tržište.

A prema riječima Luise Del Sorbo, glavne organizatorice Kongresa mediteranske kuhinje iz udruge By Tourist, upravo se to jučer u Opatiji i dogodilo – sklopljen je posao, te će ponajbolji proizvođači autohtonih prehrambenih artikala iz ove regije, preko hrvatske tvrtke Nikas, a u suradnji s talijanskim uvozno-izvoznom tvrtkom GMA, moći plasirati svoje proizvode na talijansko tržište. Dojmovi samih malih proizvođača stoga su jučer u Opatiji bili jako dobri, a upravo sklopljeni posao će im omogućiti ne samo lakši plasman na tržište koje cijeni izvornu i vrlo kvalitetnu namirnicu, već i manje troškove.

Namirnica je kraljica

Kongres su posjetili i učenici opatijske Ugostiteljske škole, oni na kojima ostaje budućnost gastronomije.

– Hrvatska će biti i ubuduće preko Opatije zastupljena u svakom ldućem Kongresu mediteranske kuhinje, tako da vas već sada pozivamo i na ldući kongres u Barcelonu, baš kao i 2017. godine u Monte Carlo – rekla je Del Sorbo, a poziv je s puno optimizma odmah prihvatio opatijski gradonačelnik Ivo Dujmić po čijim riječima će, baš kao i na lanjskom kongresu u Napulju, Opatiju predstavljati kuhar Andrej Barbieri.

Prema riječima Igora Stangera, predsjednika Ceha ugostitelja pri Udruženju obrtnika Opatije, na jučerašnju promociju u kojoj je dio organizacije povjeren upravo ovom udruženju, odazvalo se desetak proizvođača.

– Lokalni proizvodi su baza za vrhunske restorane, ili u drugome smjeru – nema vrhunskih restorana bez kvalitetnih, domaćih proizvoda. Namirnica je kraljica, ona je vladarica gastronomskoga svijeta i od nje sve polazi i s njom završava. To je itekako shvaćeno i prepoznato u današnjem gastro trenutku, a s obzirom da mi u Hrvatskoj imamo što za ponuditi u tome smislu – sada sve ono što imamo trebamo znati njegovati i dalje razvijati – rekao je Stanger.

U vrijeme ručka, u restoranu Lido Bevanda Beach Resort, jučer su se pripremale pizze na sto načina. Recepti su najčešće nastajali »na licu mjestak«, dakle bez neke posebne pripreme, a sve koji su došli na prezentaciju Udruženja Pizza Gourmet, »najpoznatijim kompletним obrokom na svijetu« počastili su profesionalni picajoli Luigi Acciaio iz Napulja, inače i predsjednik Pizza Gourmeta, te direktno iz Pariza picajol Gennaro Nasti.

Nonino brašno

Oko velike krušne peći uz Luigija i Genara, te njihovog kolegu Paola Gramaglia koji je došao »kontrollirati« ovaj opatijski »mini pizza fest«, natiskali su se i sudionici kongresa i drugi gosti, pa su ukusne pizze nestajale gotovo i prije no što su izrezane na trokute. Svaka je od njih bila gotova za samo 50 sekundi, ali je i nestajala u pedesetak sekundi. Pezzo per pezzo (komad po komad).

– Za napraviti dobru pizzu moraš imati autentične sastojke, umijeće u pripremi tjestova, treba znati prave omjere i dati tjestu »ono što pitá«. Peče se na 480 stupnjeva Celzijevih i da se ne bi prepekla treba paziti i vrlo brzo nakon što se stavi u peć, slijedi njezino izvlačenje iz peći i – sve što još mogu reći je – dobar tek. Ručak može započeti – rekao je Luigi Acciaio koji je zajedno s kolegom Gennarom Nastijem u pripremi koristio autentične talijanske proizvode, sve ono što nudi jug Italije – specijalnu vrstu brašna »iz vremena naših nona«, različite vrste pomidora, mozzarelli, maslinovoga ulja, te neophodnih začina – od origana do bosiljka.

Pogledaj sve iz: Opatija

Pogledaj sve vijesti



Foto: M. Aničić

0

35

Tweet

Sviđa mi se

VEZANO

ČLANICI

»Kuharska elita na Kvarneru: Opatija između Napulja i Barcelone

»Donal Skehan u Istri: Oduševljava me vaša strast prema kuhinji

»Zavirite u drugačiji rječnik: Tko je iziguzica, ličipjate, litozelac ili obloguzica?

NOVI LIST

...na kiosci

LIBURNIJSKI NOVI LIST: <<< NATRAG

STOLJEĆE TRADICIJE IZGRADNJOM KULTURNO-TURISTIČKOG CENTRA ŽELI SE VRATITI
VELIKA ZBIVANJA U GRAD

Kongresni turizam Opatije postoji punih 111 godina

Među značajnim skupovima za koje se opatijski domaćini već sada pripremaju nalazi se listopadski kongres mediteranske kuhinje koji će okupiti stotinjak ponajboljih kuharskih imena iz ovog dijela svijeta

Piše Marina KIRIGIN



Kongres mediteranske kuhinje »Mediterranean Cooking Congress« stiže u Opatiju. Bit će to susret stotinjak renomiranih šefova kuhinje, kuhara, predstavnika distributera prehrabnenih mediteranskih proizvoda koji će se okupiti od 12. do 14. listopada. Jedan je to od novih skupova čiji će domaćin biti Opatija koja je na ...



Le Officine Gourmet
vini sapori e terre d'Italia
di Giulia Cannada Bartoli



Napoli - Croazia 12 - 13 ottobre Mediterranean Cooking Congress, il programma



Napoli Conferenza Stampa presentazione con da dx Fausto Arrighi, Paolo Marchi,
Vincenzo D'Antonio moderatore, Luisa del Sorbo e il sindaco di Opatija

Programma completato per la II edizione del Mediterranean Cooking Congress. L'evento ideato organizzato dalla società By Tourist si svolgerà il 12 e il 13 ottobre ad Opatija. Interverranno importatori-distributori italiani e stranieri, chef italiani e delle altre Nazioni del Mediterraneo, produttori provenienti dall'Italia e dall'estero. Non si tratta di una fiera, ma di un momento d'incontro internazionale, un meeting tra operatori del settore, dove poter portare avanti trattative commerciali ed ampliare le proprie conoscenze nel mondo della gastronomia internazionale.

"L'Obiettivo - spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist - è approfondire la conoscenza di tradizioni culinarie, territorio e sapori del Mediterraneo, rafforzando interscambi commerciali di tipicità locali e la sinergia sulla costa tra Nazioni unite dallo stesso mare. L'anno scorso siamo partiti da Napoli a bordo della Tirrenia, quest'anno siamo in Croazia, i prossimi anni continueremo con Barcellona, Montecarlo e Montenegro. Ringrazio Ivo Dujmic, Sindaco di Opatija anche conosciuta come Abbazia, che ha aderito al progetto, sensibilizzando gli operatori del settore, e in qualità di padrino croato della kermesse farà il taglio del nastro per l'inizio dei lavori, lunedì 12 ottobre in Croazia alle ore 18".

Il programma per la II edizione in Croazia è di 2 giorni, come da format iniziale. Interverranno chef rinomati come Paolo Gramaglia, lo stellato di Pompei che presenterà in anteprima internazionale con la Gma Specialità di Giuseppe Acciaio il panettone con ricetta degli antichi romani pompeiani rivisitato con sidro e con farina petra, appunto macinata in pietra come nell'antichità. Ci sarà Agostino Iacobucci, lo stellato de I Portici di Bologna che racconterà la sua esperienza di Mediterraneo presentata in 4 piatti del calendario 2016 del Pastificio Artigianale Napoletano Leonessa, prodotto tipico campano che sarà assaggiato alla cena del 12 ottobre, con la ricetta di primo piatto dello chef stellato Vincenzo Guarino di Vico Equense. Tra i cuochi stranieri da rilevare la presenza dello spagnolo Juan Carlos Pena Perez, che preparerà un suquet di coda di rosso e vongole, i due croati Andrej Barbieri e Nenad Kukurin, che faranno assaggiare sapori di mare e di terra della Croazia, ed ancora un assaggio di medio oriente con la ricetta "L'Oro nel Piatto dal medio Oriente al Vesuvio" preparata da Edith Elise Jaomazava e Maria Elena Curzio dell'associazione Cuochi a Domicio, abbinando nella ricetta del risotto lo zafferano importato dal medio oriente al pomodorino giallo del Vesuvio de L'Orto di Lucullo. Non mancherà naturalmente la pizza, alimento internazionale che ormai ha conquistato tutti i palati; in Croazia interverranno infatti Luigi Acciaio, Presidente dell'Associazione Pizza Gourmet, e Gennaro Nasti direttamente dal cuore di Parigi. Tanti i produttori protagonisti. Agrikor, società croata che presenterà una serie di eccellenze del posto, ci sarà da Caserta Mastro Enrico con la produzione di salumi di maiale nero, il vino ippocratico di Sandra Ianni, la famiglia Magliano presenterà i loro fornì per una cottura efficiente di pane e pizza. Ci saranno associazioni di categoria, istituti alberghieri, scuole di cucina tra cui la Faculty of Tourism and Hospitality Management con l'Università di Rijeka e naturalmente i rappresentanti della stampa e delle guide specializzate.

Per l'aspetto formativo della manifestazione, è da rilevare che ogni anno ci sarà uno chef italiano, selezionato con un regolare concorso con una giuria di giornalisti, a cui viene data la possibilità di partecipare gratuitamente all'evento congressuale nelle sue tappe all'estero, quale esperienza formativa e di crescita personale oltre che professionale. Per il 2015 è stato selezionato lo chef di Caserta Luciano Villani.

info@cookingcongress.com - www.cookingcongress.com

Venerdì, 22 Maggio 2015 06:52

Anteprima Med Cooking Congress il 29 maggio a Napoli,

Napoli protagonista di gusto e sapori del Mediterraneo, con l'evento in programma il 29 maggio a piazza dei Martiri: Anteprima della II edizione del Mediterranean Cooking Congress.

Manifestazione organizzata dalla società By Tourist srl. Kermesse giunta alla II edizione ed inserita nel programma Nazionale dell'Expo 2015 e che sarà presentato in anteprima il 29 maggio a Napoli, al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri, con degli appuntamenti esclusivi, finalizzati alla formazione e all'informazione.

"Il progetto è nato dalla sinergia creata con produttori e cuochi italiani - illustra Luisa Del Sorbo, manager dell'By Tourist e ideatrice dell'evento - per rafforzare il dialogo e il confronto tra gli operatori del settore nel Mediterraneo, tutelando l'identità dei sapori territoriali ed incentivare quindi scambi commerciali di prodotti e tradizioni nel Mediterraneo e nel Mondo, ponendo i riflettori sul concetto di buono, tipico e genuino".

Il Mediterranean Cooking Congress è un evento itinerante nato nel 2014 a Napoli e che ogni anno si ripeterà con doppia tappa: A maggio con l'anteprima a Napoli e ad ottobre in un porto turistico di una Nazione del Mediterraneo. Lo start up oltre i confini italiani nel 2015 sarà a Opatija in Croazia. Nel 2016 a Barcellona, in Spagna.

Un tour dove i protagonisti sono produttori, cuochi e distributori/importatori, che attraverso un percorso mediatico, momenti di incontro, sinergie e trattative commerciali lavoreranno insieme per rafforzare gli scambi di sapere e sapori tra le Nazioni del Mediterraneo, tutelando l'identità dei singoli territori ed evitare una propaganda consumistica che troppo spesso banalizza o distorce la memoria gustativa inerente alle tipicità territoriali.

L'Anteprima della II edizione del Mediterranean Cooking Congress è quindi in programma a Napoli, il 29 maggio, a piazza dei Martiri dove sarà allestito uno Show Room per consumatori, giornalisti e cuochi, al Gran Caffè La Caffettiera di piazza dei Martiri, dove sotto i riflettori ci saranno produttori di tipicità italiane, esperti del settore gastronomico impegnati in laboratori, presentazione di libri con chef, conferenza di presentazione e degustazione serale con lo spettacolo inedito "Eccellenze" del regista Massimo Andrei.

L'evento napoletano durerà una giornata: Venerdì 29 maggio. Dalle 10 alle 17 il Gran Caffè La Caffettiera avrà degli angoli informativi espositivi, interni ed esterni, dedicati ai produttori. Alle ore 10 presso le aree esterne del PdM (marchio registrato del Gran Caffè La Caffettiera) si svolgerà il laboratorio sull'olio, con il tecnico degustatore Alberto Marulli dell'azienda agricola pluripremiata "Monte della Torre" (per registrarsi inviare email a info@cookingcongress.com), con degustazione dell'olio abbinato a pane con farina di tipo 3 con grani 100% italiani e ai 3 cereali, preparato dallo storico Panificio Malafronte di Gragnano in partnership con la Gma Import Specialità di Giuseppe Acciaio. Nell'ambito del laboratorio è previsto l'intervento del rinomato medico sportivo Maurizio Marassi, che illustrerà le caratteristiche della Dieta Mediterranea e l'importanza dei grani e dei carboidrati in una dieta equilibrata, aprendo una parentesi sulla Pasta Artigianale fresca e secca, e il prodotto Fibrella del Pastificio Artigianale Leonessa, pasta funzionale nata da un progetto di ricerca con l'Università Federico II di Napoli. Alle ore 11,30 seguirà la presentazione del nuovo libro "Una Cuoca a Domicilio" di Maria e Elena Curzio, che contiene 50 ricette, consigli per ceremonie in casa, menù anti spreco e consigli per i consumatori sulla spesa.

Alle ore 15 ci sarà la conferenza di presentazione della II edizione del Mediterranean Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia con importatori/distributori stranieri. La conferenza sarà sviluppata come un dialogo aperto tra esperti del settore, nel tentativo di ricostruire storia e trasformazioni della gastronomia italiana e presentare eventi gastronomici e congressuali che hanno aperto le porte appunto al confronto tra cuochi, produttori ed esperti di settore.

Interverranno: Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin, Luisa Del Sorbo, ideatrice e curatrice del Mediterranean Cooking Congress, Paolo Gramaglia, chef stellato del ristorante il President di Pompei e coordinatore del team di cuochi italiani che parteciperanno al Med Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia, Ivo Dujimic, Sindaco di Opatija (dove si svolgerà il Med Cooking Congress di Ottobre, in Croazia), Paolo Marchi, ideatore e curatore di Identità Golose. Modera il giornalista Vincenzo D'Antonio. Alla conferenza seguirà la presentazione degli chef italiani selezionati per l'appuntamento congressuale di ottobre in Croazia, tra cui nomi rinomati come lo stellato napoletano Vincenzo Guarino e lo stellato siciliano Pietro D'Agostino.

A pranzo ci sarà la possibilità di degustare al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri i prodotti in esposizione. L'evento si concluderà a sera con lo spettacolo teatrale "Eccellenze" a cura del regista Massimo Andrei, con la rievocazione di 4 personaggi storici che hanno vissuto nell'Ottocento napoletano.

"Per l'occasione - illustra l'organizzatrice del Med Cooking a Congress Luisa Del Sorbo - ho richiesto all'artista Massimo Andrei di far allestire delle opere d'arte come scenografia dello spettacolo teatrale, tra cui una Cuccuma di oltre due metri totalmente in rame, che sarà il guscio da cui sbucherà un Monzu' napoletano, realmente vissuto, che con taglio ironico racconterà aneddoti della sua vita nella Napoli del '700"

Lo spettacolo serale sarà accompagnato da Sfizi Divini (a pagamento) selezionati da Guglielmo Campajola del Gran Caffè La Caffettiera, in collaborazione con lo chef Francesco Fichera, esperto di Street Food e cucina primordiale, consulente dello storico ristorante di piazza dei martiri.

Sabato, 30 Maggio 2015 05:27

Turismo, presentato a Napoli il Mediterranean Cooking Congress news



Chef italiani e stranieri a confronto, sinergie tra produttori e distributori con la possibilità di avviare un lavoro di esportazione e rafforzare la commercializzazione all'estero. Sono gli obiettivi del Mediterranean Cooking Congress, evento alla II edizione organizzato da Luisa Del Sorbo della società By Tourist e in programma il 12 e 13 ottobre 2015 ad Abbazia, in Croazia. "Si tratta della seconda edizione, ma anche dalla prima all'estero dopo l'esperienza dello scorso anno a bordo di una nave Tirrenia nel Porto di Napoli: un banco di prova importante in vista dei prossimi appuntamenti a Barcellona, nel 2016, e Monaco nel 2017". Lo ha detto Luisa Del Sorbo, manager di By Tourist, presentando a Napoli, al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri, la kermesse inserita anche nel programma nazionale di Napoli per Expo 2015.

"Il Mediterraneo visto non più come mare, ma come Unico continente e in tal senso bisogna rafforzare i confronti e le sinergie sui temi della gastronomia e del turismo - ha affermato ancora Del Sorbo -. Siamo anche pronti a far nascere la Mediterranean Cooking School, la prima scuola di cucina dove nasceranno nuovi chef di bordo, con doppia sede: a Napoli e a Salerno".

La seconda edizione di Mediterranean Cooking Congress ha vissuto un'anteprima oggi a Napoli: a La Caffettiera, lo storico locale di Guglielmo Campajola nel cuore della città partenopea, sono stati allestiti angoli espositivi dedicati ai produttori, mentre in serata è andato in scena lo spettacolo "Eccellenze", creato ad hoc dal regista Massimo Andrei. Alla conferenza stampa è intervenuto anche Ivo Dujmic, sindaco di Abbazia: "Il turismo sta cambiando, oggi si va alla ricerca anche della buona cucina e rappresentarla non è facile - ha detto - Per questo abbiamo deciso di sposare il progetto, il Congresso porterà vantaggi a tutti gli chef del Mediterraneo".

"Nel Mediterraneo abbiamo prodotti unici - ha invece evidenziato Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin - C'è una continuità di paesaggi e gusti, cambiano i Paesi ma la materia prima è la stessa: agli chef e agli operatori il compito di valorizzarla". Infine, Paolo Marchi, ideatore di Identità Golose, ha sottolineato: "Da Napoli parte un'avventura esaltante a cui mi fa piacere partecipare, è corretto che l'Italia esporti finalmente le proprie eccellenze, facendo rete e andando incontro ai cambiamenti nel settore".

IL PROGRAMMA DEL MED COOKING CONGRESS 2015

- Lunedì 12 Ottobre

Arrivo degli ospiti negli hotel
ore 18 Conferenza di presentazione Intervengono: Ivo Dujmic, Sindaco di Opatija, Luisa Del Sorbo, Manager della Società By Tourist e organizzatrice del Mediterranean Cooking Congress, chef Andrej Barbieri, Ristorante Bevanda di Opatija, chef stellato Paolo Gramaglia del ristorante Presidenti di Pompei, coordinatore gastronomico del Med Cooking Congress.
ore 21 cena per 40 persone al ristorante Bevanda con chef croato Andrej Barbieri, chef stellato Italiano, chef Spagnolo, chef greco

- Martedì 13 Ottobre

Ore 10,30/13,30 incontri B2B tra produttori/chef/importatori distributori di 10 Nazioni del Mediterraneo. I produttori avranno la possibilità di chiudere trattative commerciali per vendere i propri prodotti all'estero, in settori di nicchia esclusivi e con grande attenzione alle tipicità e qualità dei prodotti. Metodo OneToOne.
Light lunch con presentazione in anteprima in Croazia del format Pizzenie Gourmet di Giuseppe Acciaio della GMA Specialità.
Visita pomeridiana a due produttori di Abbazia (es. agricoltore e allevatore) Ore 21 cena da Kukuriku con chef croato Nenad Kulunin, chef stellato italiano, chef francese e chef tunisino.

OndAzzurra

[HOME](#) [POLITICA](#) [ATTUALITÀ](#) [ECONOMIA](#) [ESTERI](#) [CULTURA & SOCIETÀ](#) [SPORT](#) [CHI SIAMO](#)[Home](#) [News](#) • A Napoli l'anteprima di "Eccellenze", spettacolo inedito di Massimo Andrei

A Napoli l'anteprima di "Eccellenze", spettacolo inedito di Massimo Andrei

LUNEDÌ 25 MAGGIO 2015 12:09 • AMMINISTRATORE



I personaggi storici di Napoli rivivono il 29 maggio con uno spettacolo teatrale inedito dell'artista napoletano Massimo Andrei denominato "ECCELLENZE", in programma alle 20,30 al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri, a Napoli, sede dell'Ambasciata del Caffè Napoletano.

L'attore e regista diventato popolare per numerose interpretazioni a teatro, in tv e al cinema con Vincenzo Salemme, Peppe Barra ed altri artisti rinomati, porta in scena uno spettacolo creato ad hoc per l'anteprima dell'evento internazionale Mediterranean Cooking Congress organizzato da Luisa Del Sorbo della società By Tourist.

"Per l'occasione volevamo stupire Napoli e i turisti presenti in città - spiega Luisa Del Sorbo, organizzatrice del Med Cooking Congress - con uno spettacolo capace di rievocare in tono ironico personaggi realmente vissuti a piazza dei Martiri e attraverso una scenografia, basata su sculture simboliche, tra cui una Cuccuma di due metri e mezzo in rame, accendere i riflettori sull'importanza storia della città e dei suoi sapori".

Da qui dunque l'organizzazione di una cena/spettacolo in programma il 29 maggio presso il Gran Caffè La Caffettiera di piazza dei Martiri, dove Guglielmo Campajola, patron del ristorante, con lo chef Francesco Fichera della trasmissione televisiva di Italia Uno Street Food Heroes, faranno assaggiare tipicità e ricette della tradizione campana. Intanto andrà in scena "Eccellenze", lo spettacolo appunto curato e scritto dal regista Massimo Andrei.

Quattro i personaggi in scena: Marianna Mercurio, attrice e cantante che ha lavorato con Tato Grasso e Luigi De Filippo; Antonella Romano, che ha recitato con Luca De Filippo, Giancarlo Sepe ed Enrico De Luca; Sasà Trapanese già rinomato per i lavori con Salvio Condelli, Enzo Moscato, Annibale Ruccello e Silvio Orlando; il tenore Christian Moschettino che tra gli ultimi lavori vanta "Novecento Napoletano" con la regia di Garofalo e "Dal Vesuvio al Cupolone" con la regia di Ippolito.

Tra i personaggi rievocati ci sarà un monzù napoletano e Lucia Migliaccio, seconda moglie di Re Ferdinando I. Storia che in tono ironico sarà raccontata anche attraverso il menù della cena a pagamento, in cui non mancheranno tipicità campane, dalla carne al pesce, con abbinamento di vini del Vesuvio e dei Campi Flegrei. Del Resto la cena spettacolo fa parte del programma dell'Anteprima Mediterranean Cooking Congress, che il 29 maggio vedrà gli spazi dell'Ambasciata del Caffè Napoletano trasformarsi in momenti di confronto, formazione e degustazione con corsi su olio alle ore 10 con il tecnico degustatore Alberto Marulli di Monte della Torre e i prodotti di L'Orto di Lucullo della Gma Specialità, e il medico sportivo Maurizio Marassi con il prodotto Fibrella del Pastificio Artigianale Leonessa. Alle ore 11 ci sarà la presentazione del nuovo libro di Maria Elenca Curzio "Una cuoca a Domicilio". A pranzo si potranno degustare a pagamento Sfizi vari con tipicità italiane e ci saranno in esposizione per l'intera mattina prodotti con produttori di tipicità campane per raccontare le loro storie e sacrifici per diventare Eccellenze italiane. Alle 15 la conferenza di presentazione della II edizione del Mediterranean Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia, ad Opatija.

U Opatiji svečano otvoren 2. kongres mediteranske kuhinje



Nakon Napulja u kojem je prvi puta održan Kongres mediteranske kuhinje 2014. g., Opatija je dobila čast da bude domaćin 2. Kongresa koji se odvija od 12. do 13. listopada u Grand hotelu 4 opatijska cvijeta. 2. kongres mediteranske kuhinje, ili skraćeno "Medcooking" svečano je otvoren u opatijskoj villi Angiolini, gdje su osim pozvanih novinara na uvodnoj konferenciji bili nazočni i sudionici ovog kulinarског kongresa koji osim promoviranja mediteranske kuhinje, promovira i zdrav i način prehrane.

Cilj kongresa okupiti je vrhunske kuhare iz mediteranskih zemalja, njihovim aktivnim sudjelovanjem razmijeniti znanja, te očuvati i promovirati mediteransku gastronomsku tradiciju i namirnice.

Dio programa održava se u Lido Bevanda Beach Resortu („Pizzeria Gourmet“ s talijanskim i francuskim pizza maistorima) te restoranima Bevanda i Kukuriku gdje će kuhati vrhunski hrvatski, talijanski i španjolski kuhari.

U sklopu kongresa održavaju se poslovna radionica između hrvatskih i talijanskih proizvođača namirnica, njihovih distributera i dobavljača te okrugli stol na kojem će sudjelovati najbolji šefovi kuhinja i predstavnik Michelin vodiča. Na poslovnoj radionici sudjeluju brojni izlagači sa svojim autohtonim proizvodima, kako domaćim, tako i inozemnim. Cilj je konkretno povezivanje domaćih proizvođača sa inozemnima, te uključivanje njihovih proizvoda na drugim tržištima u restoraterske i hotelijerske ponude.

Fotografie: Sandro Rubinić

Onatija | 12.10.2015

Povratak na listu



KALENDAR KONGRESA

Izaberite kategoriju:

Izaberite lokaciju:

| « 2014 | 2015 » | sij | vel | ožu | tra | svi | lip | srp | kol | ruj | lis | stu | pro |

II. Mediterranean Cooking Congress

Food Experiences for your business

The "Mediterranean Cooking Congress" was established in 2014 and aims to reinforce the export of the high-quality typical Italian foods, starting from Mediterranean Countries.

Milenij Grand Hotel 4 opatijska cvijeta
Kongres
12.10.2015.



VAŠE ON-LINE NOVOSTI

Najbolji pogled na naš kraj

SUBOTA, 24. 10. 2015.

2. DAN DOMAĆE JABUKI
I PROIZVODA OD JABUKI

Upiši pojam i stisni Enter

Održan 2. kongres mediteranske kuhinje @ Opatija

Objavljeno 14.10.2015.



Na poslovnoj radionici održanoj u opatijskom hotelu 4 Opatijska cvijeta, sudjelovali su brojni izlagači sa svojim autohtonim proizvodima.

Opatija – Nakon Napulja u kojem je lani po prvi put održan Kongres mediteranske kuhinje, Opatija je dobila čast da bude domaćin 2. kongresa koji se odvijao posljednja dva dana u Grand hotelu 4 opatijska cvijeta. II. kongres mediteranske kuhinje, ili skraćeno "Medcooking" svečano je otvoren prekjučer u opatijskoj vili Angiolini.

Na konferenciji u Vili Angiolini, Kongres i programe predstavili su Luisa del Sorbo, voditeljica komunikacija tvrtke By Tourist i glavni organizator Kongresa Mediteranske kuhinje, Fausto Arrighi, konzultant gastro vodiča Michelin. Andrej Barbieri, glavni kuhar restorana Bevanda, Opatija, Paolo Gramaglia, glavni kuhar restorana President s Michelin zvjezdicom u Pompejima i kulinarski koordinator Kongresa Mediteranske kuhinje, Agostino Iacobucci, glavni kuhar restorana I Portici s Michelin zvjezdicom iz Bologne te predstavnici grada Opatije. Nakon službenog dijela sudionici Kongresa imali su prilike upoznati i autohtone gastrodelicije i namirnice našeg kraja, navode iz TZ grada Opatije.



Cilj kongresa je okupiti vrhunske kuhare iz mediteranskih zemalja te njihovim aktivnim sudjelovanjem razmijeniti znanja, te očuvati i promovirati mediteransku gastronomsku tradiciju i namirnice. Dio programa održan je u Lido Bevanda Beach Resortu („Pizzeria Gourmet“ s talijanskim i francuskim pizza majstorima) te restoranima Bevanda i Kukuriku gdje su kuhalili vrhunski hrvatski, talijanski i španjolski kuhari. U sklopu kongresa održali su se posebni programi i to poslovna radionica između hrvatskih i talijanskih proizvođača namirnica, njihovih distributera i dobavljača te okrugli stol na kojem su sudjelovati najbolji šefovi kuhinja i predstavnik Michelin vodiča. Na poslovnoj radionici održanoj u opatijskom hotelu 4 Opatijska cvijeta, sudjelovali su brojni izlagači sa svojim autohtonim proizvodima, a cilj je konkretno povezivanje domaćih proizvođača sa inozemnima, te uključivanje njihovih proizvoda na drugim tržištima u restoraterske i hotelijerske ponude.

I. Mellor / PodUckun.net

Primo Magazine

Dalla stessa redazione tutti i giorni Primo Magazine ed una volta al mese Porto&diporto

[Home page](#) [Chi siamo](#) [Redazione](#) [Contatti](#) [Sfoglia Porto&diporto](#) [Ricevi Porto&diporto](#)

GIOVEDÌ 21 MAGGIO 2015

Anteprima del Mediterranean Cooking Congress



Napoli protagonista di gusto e sapori del Mediterraneo, con l'evento in programma il 29 maggio a piazza dei Martiri: Anteprima della II edizione del Mediterranean Cooking Congress. Manifestazione organizzata dalla società By Tourist srl. Kermesse giunta alla II edizione ed inserita nel programma

Nazionale dell'Expo 2015 e che sarà presentato in anteprima il 29 maggio a Napoli, al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri, con degli appuntamenti esclusivi, finalizzati alla formazione e all'informazione.

"Il progetto è nato dalla sinergia creata con produttori e cuochi italiani - illustra Luisa Del Sorbo, manager dell'By Tourist e ideatrice dell'evento - per rafforzare il dialogo e il confronto tra gli operatori del settore nel Mediterraneo, tutelando l'identità dei sapori territoriali ed incentivare quindi scambi commerciali di prodotti e tradizioni nel Mediterraneo e nel Mondo, ponendo i riflettori sul concetto di buono, tipico e genuino".

Il Mediterranean Cooking Congress è un evento itinerante nato nel 2014 a Napoli e che ogni anno si ripeterà con doppia tappa: A maggio con l'anteprima a Napoli e ad ottobre in un porto turistico di una Nazione del Mediterraneo. Lo start up oltre i confini italiani nel 2015 sarà a Opatija in Croazia. Nel 2016 a Barcellona, in Spagna.

Un tour dove i protagonisti sono produttori, cuochi e distributori/importatori, che attraverso un percorso mediatico, momenti di incontro, sinergie e trattative commerciali lavoreranno insieme per rafforzare gli scambi di sapere e sapori tra le Nazioni del Mediterraneo, tutelando l'identità dei singoli territori ed evitare una propaganda consumistica che troppo spesso banalizza o distorce la memoria gustativa inherente alle tipicità territoriali.

L'Anteprima della II edizione del Mediterranean Cooking Congress è quindi in programma a Napoli, il 29 maggio, a piazza dei Martiri dove sarà allestito uno Show Room per consumatori, giornalisti e cuochi, al Gran Caffè La Caffettiera di piazza dei Martiri, dove sotto i riflettori ci presentazione e degustazione serale con lo spettacolo inedito "Eccellenze" del regista Massimo Andrei.



Mediterranean Cooking Congress, in Croazia la II edizione della kermesse internazionale

8 ottobre, 2015 17.04 | di [Comunicato Stampa](#)

Programma completato per la II edizione del Mediterranean Cooking Congress. L'evento ideato organizzato dalla società By Tourist si svolgerà il 12 e il 13 ottobre ad Opatija. Interverranno importatori-distributori italiani e stranieri, chef italiani e delle altre Nazioni del Mediterraneo, produttori provenienti dall'Italia e dall'estero. Non si tratta di una fiera, ma di un momento d'incontro internazionale, un meeting tra operatori del settore, dove poter portare avanti trattative commerciali ed ampliare le proprie conoscenze nel mondo della gastronomia internazionale.

"L'Obiettivo - spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist - è approfondire la conoscenza di tradizioni culinarie, territorio e sapori del Mediterraneo, rafforzando interscambi commerciali di tipicità locali e la sinergia sulla costa tra Nazioni unite dallo stesso mare. L'anno scorso siamo partiti da Napoli a bordo della Tirrenia, quest'anno siamo in Croazia, i prossimi anni continueremo con Barcellona, Montecarlo e Montenegro. Ringrazio Ivo Dujmic, Sindaco di Opatija anche conosciuta come Abbazia, che ha aderito al progetto, sensibilizzando gli operatori del settore, e in qualità di padrino croato della kermesse farà il taglio del nastro per l'inizio dei lavori, lunedì 12 ottobre in Croazia alle ore 18".

Il programma per la II edizione in Croazia è di 2 giorni, come da format iniziale. Interverranno chef rinomati come Paolo Gramaglia, lo stellato di Pompei che presenterà in anteprima internazionale con la Gma Specialità di Giuseppe Acciaio il panettone con ricetta degli antichi romani pompeiani rivisitato con sidro e con farina petra, appunto macinata in pietra come nell'antichità. Ci sarà Agostino Iacobucci, lo stellato de I Portici di Bologna che racconterà la sua esperienza di Mediterraneo presentata in 4 piatti del calendario 2016 del Pastificio Artigianale Napoletano Leonessa, prodotto tipico campano che sarà assaggiato alla cena del 12 ottobre, con la ricetta di primo piatto dello chef stellato Vincenzo Guarino di Vico Equense. Tra i cuochi stranieri da rilevare la presenza dello spagnolo Juan Carlos Pena Perez, che preparerà un suquet di coda di rosso e vongole, i due croati Andrej Barbieri e Nenad Kukurin, che faranno assaggiare sapori di mare e di terra della Croazia, ed ancora un assaggio di medio oriente con la ricetta "L'Oro nel Piatto dal medio Oriente al Vesuvio" preparata da Edith Elise Jaomazava e Maria Elena Curzio dell'associazione Cucche a Domicilio, abbinando nella ricetta del risotto lo zafferano importato dal medio oriente al pomodorino giallo del Vesuvio de L'Orto di Lucullo. Non mancherà naturalmente la pizza, alimento internazionale che ormai ha conquistato tutti i palati; in Croazia interverranno infatti Luigi Acciaio, Presidente dell'Associazione Pizza Gourmet, e Gennaro Nasti direttamente dal cuore di Parigi. Tanti i produttori protagonisti. Agrikor, società croata che presenterà una serie di eccellenze del posto, ci sarà da Caserta Mastro Enrico con la produzione di salumi di maiale nero, il vino ippocratico di Sandra Ianni, la famiglia Magliano presenterà i loro forni per una cottura efficiente di pane e pizza. Ci saranno associazioni di categoria, istituti alberghieri, scuole di cucina tra cui la Faculty of Tourism and Hospitality Management con l'Università di Rijeka e naturalmente i rappresentanti della stampa e delle guide specializzate.

Per l'aspetto formativo della manifestazione, è da rilevare che ogni anno ci sarà uno chef italiano, selezionato con un regolare concorso con una giuria di giornalisti, a cui viene data la possibilità di partecipare gratuitamente all'evento congressuale nelle sue tappe all'estero, quale esperienza formativa e di crescita personale oltre che professionale. Per il 2015 è stato selezionato lo chef di

Per l'aspetto formativo della manifestazione, è da rilevare che ogni anno ci sarà uno chef italiano, selezionato con un regolare concorso con una giuria di giornalisti, a cui viene data la possibilità di partecipare gratuitamente all'evento congressuale nelle sue tappe all'estero, quale esperienza formativa e di crescita personale oltre che professionale. Per il 2015 è stato selezionato lo chef di Caserta Luciano Villani.

Dobar kuhar se ne postaje - dobar kuhar se rađa!



OBJAVLJENO:
13.10.2015 16:56

AUTOR:
Marijana Smokvina

PODIJELI:



Foto: Grad Opatija

Nakon Napulja u kojem je prvi put prošle godine održan Kongres mediteranske kuhinje, Opatija je dobila čast da bude njegov drugi domaćin. Kongres mediteranske kuhinje ili "Medcooking" svečano je otvoren jučer, a traje i danas Grand hotelu 4 opatijska cvijeta.

Riječ je manifestaciji koja na jednom mjestu okuplja poznate kuhare s Michelin zvijezdom, domaće kuhare te proizvođače hrane. Mediteranska kuhinja bazira se na svježim sezonskim namirnicama, ali treba paziti i otkud te namirnice dolaze, istaknuo je konzultant gastro vodiča Michelin **Fausto Arrighi**. "Danas najviše moramo paziti na zdravlje hrane. Najčešće ni ne znamo podrijetlo hrane koju kupujemo. Naša generacija je puno toga uništila i sada moramo misliti kako ćemo to promijeniti i poboljšati da bismo našoj djeci ostavili zdravije namirnice", rekao je Arrighi.

Dobar kuhar se ne postaje, dobar kuhar se rađa, istaknuo je chef **Paolo Gramaglia**: "Kada si uvijek u potrazi za dobrim okusom, velikom kvalitetom namirnica i živiš da preko hrane uveseljavaš sve svoje goste tek tada možeš reći da si chef." Cilj kongresa je okupljati vrhunske kuhare iz mediteranskih zemalja, koji na kongresu razmjenjuju znanja i iskustva te rade na očuvanju tradicije, a danas su u Opatiji bili i hrvatski proizvođači hrane. Na ovaj način domaći se proizvođači mogu povezati s inozemnima te uključiti vlastite proizvode na druga tržišta u restoraterske i hotelijerske ponude. **Poslušajte prilog:**

Ragù & Babà

Classica Flipcard Rivista Mosaico Sidebar Istantanea Timeslide

JUN
4

Presentazione della seconda edizione Mediterranean Cooking Congress presso il Gran Caffè "La Caffettiera" e in mattinata laboratorio sull'olio con l'Azienda "Monte della Torre"



Un intervallo con la presentazione del libro di Maria Elena Curzio, "Una Cuoca a Domicilio" presidente della associazione cuoche a domicilio. Un libro con 50 ricette con tanti consigli anti spreco per le massaie.

Avvio agli assaggi delle specialità della Gma Import Specialità di Giuseppe Acciaio, con i prodotti di L'Orto di Lucullo e Sapori di Cobara, le bibite biologiche, birre estere, sidro irlandese (mela, pera e frutti di bosco) che attualmente rappresenta la più importante birrateca del Sud Italia.

Può il piacere del gusto viaggiare insieme a quello della parola? Sì! Lo sperimenta e lo dimostra la prova assaggi dei salumi dell'alto casertano dell'Azienda "Mastro Enrico".

Nello show Room del Gran Caffe La Caffettiera, a Piazza dei Martiri alle 15.00 c'è stata la presentazione in anteprima nazionale del Mediterranean Cooking Congresso, giunta alla seconda edizione ed inserita nel programma Nazionale dell'Expo 2015 e organizzata dalla società By Tourist srl.

Un progetto pensato e progettato per un mercato internazionale e di altre culture, di confronto di saperi e di sapori delle Nazioni del Mar Mediterraneo, -" il progetto è nato dalla sinergia creata dai produttori e cuochi italiani -" illustra Luisa Del Sorbo, manager e ideatrice del progetto. Dopo l'anteprima a Napoli ad Ottobre 2015 sarà a Opatija in Croazia, nel 2016 a Barcellona, in Spagna.

Alla conferenza sono intervenuti oltre ad esperti del settore ospiti illustri: Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin, Paolo Gramaglia, chef stellato del ristorante Presidente di Pompei, e coordinatore del team cuochi italiani che parteciperanno al Med Congresso in programma ad Ottobre in Croazia, Ivo Dujomic, Sindaco di Opatija, Paolo Marchi di Identità Golose e la ideatrice e curatrice del progetto, Luisa Del Sorbo. Ha presentato la conferenza il giornalista Vincenzo D'Antonio.

Alla conferenza è seguita la presentazione degli chef italiani selezionati per l'appuntamento di ottobre in Croazia.

Il Regno delle due Sicilie a Tavola

29/05/2015

Il 29 maggio al Gran Caffè La Caffettiera di Napoli "Anteprima Mediterranean Cooking Congress"

Napoli protagonista di gusto e sapori del Mediterraneo, con l'evento in programma il 29 maggio a piazza dei Martiri: Anteprima della II edizione del Mediterranean Cooking Congress. Manifestazione organizzata dalla società By Tourist srl. Kermesse giunta alla II edizione ed inserita nel programma Nazionale dell'Expo 2015 e che sarà presentato in anteprima il 29 maggio a Napoli, al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri, con degli appuntamenti esclusivi, finalizzati alla formazione e all'informazione. Il Mediterranean Cooking Congress è un evento itinerante nato nel 2014 a Napoli e che ogni anno si ripeterà con doppia tappa: A maggio con l'anteprima a Napoli e ad ottobre in un porto turistico di una Nazione del Mediterraneo. Lo start up oltre i confini italiani nel 2015 sarà a Opatija in Croazia. Nel 2016 a Barcellona, in Spagna.

Un tour dove i protagonisti sono produttori, cuochi e distributori/importatori, che attraverso un percorso mediatico, momenti di incontro, sinergie e trattative commerciali lavoreranno insieme per rafforzare gli scambi di sapere e sapori tra le Nazioni del Mediterraneo, tutelando l'identità dei singoli territori ed evitare una propaganda consumistica che troppo spesso banalizza o distorce la memoria gustativa inherente alle tipicità territoriali.

L'Anteprima della II edizione del Mediterranean Cooking Congress è in programma a Napoli, il 29 maggio, a piazza dei Martiri dove sarà allestito uno Show Room per consumatori, giornalisti e cuochi, al Gran Caffè La casa, menù anti spreco e consigli per i consumatori sulla spesa.

Alle ore 15 ci sarà la conferenza di presentazione della II edizione del Mediterranean Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia con importatori/distributori stranieri. La conferenza sarà sviluppata come un dialogo aperto tra esperti del settore, nel tentativo di ricostruire storia e trasformazioni della gastronomia italiana e presentare eventi gastronomici e congressuali che hanno aperto le porte appunto al confronto tra cuochi, produttori ed esperti di settore. Interverranno: Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin, Luisa Del Sorbo, ideatrice e curatrice del Mediterranean Cooking Congress, Paolo Gramaglia, chef stellato del ristorante il President di Pompei e coordinatore del team di cuochi italiani che parteciperanno al Med Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia, Ivo Dujimic, Sindaco di Opatija (dove si svolgerà il Med Cooking Congress di Ottobre, in Croazia), Paolo Marchì, ideatore e curatore di Identità Golose. Modera il giornalista Vincenzo D'Antonio. Alla conferenza seguirà la presentazione degli chef italiani selezionati per l'appuntamento congressuale di ottobre in Croazia, tra cui nomi rinomati come lo stellato napoletano Vincenzo Guarino e lo stellato siciliano Pietro D'Agostino.

A pranzo ci sarà la possibilità di degustare al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri i prodotti in esposizione. L'evento si concluderà a sera con lo spettacolo teatrale "Eccellenze" a cura del regista Massimo Andrei, con la rievocazione di 4 personaggi storici che hanno vissuto nell'Ottocento napoletano.

"Per l'occasione - illustra l'organizzatrice del Med Cooking a Congress Luisa Del Sorbo - ho richiesto all'artista Massimo Andrei di far allestire delle opere d'arte come scenografia dello spettacolo teatrale, tra cui una Cuccuma di oltre due metri totalmente in rame, che sarà il guscio da cui sbucherà un Monzu' napoletano, realmente vissuto, che con taglio ironico racconterà aneddoti della sua vita nella Napoli del '700"

Lo spettacolo serale sarà accompagnato da Sfizi Divini (a pagamento) selezionati da Guglielmo Campajola del Gran Caffè La Caffettiera, in collaborazione con lo chef Francesco Fichera, esperto di Street Food e cucina primordiale, consulente dello storico ristorante di piazza dei martiri.

la Repubblica

venerdì 28 maggio 2015

Agenda

VIETRI SUL MARE

Si inaugura domani a Vietri sul Mare alle 19.30 nel Palazzo della Guardia il Museo multimediale 2.0.

GUSTO E SAPORI

Domani Napoli protagonista di gusto e sapori con Mediterranean Cooking Congress. Alla Caffettiera di Piazza dei Martiri sarà allestito uno show room per consumatori e cuochi, dove ci saranno produttori di tipicità italiane impegnati in laboratori, presentazione di libri con chef, conferenza di presentazione e degustazione serale con lo spettacolo inedito del regista Massimo Andrei.

PREMIO NAPOLI

Oggi alle 18 gli alunni del liceo classico Vittorio Emanuele II (via San Sebastiano) leggeranno il canto X dell'Orlando Furioso. L'evento è il frutto conclusivo di un percorso progettuale promosso dalla Fondazione Premio Napoli, coordinato dalla associazione "A voce alta" e rivolto a tutti i licei. Il laboratorio di lettura è stato curato da Patrizia Di Martino e da alcuni docenti del liceo ed è stato rivolto alle quarte classi liceali.

la Repubblica

Data: 29/05/2015



PER SAPERNE DI PIÙ
www.buongiornoceramica.it
www.cookingcongress.com

MEDITERRANEAN COOK

Andrei firma alla Caffettiera show sull'800

I NAPOLETANI lo conoscono per "Snack", le pillole di comicità cliccatissime anche in rete, oppure per le interpretazioni con Vincenzo Salemme e Peppe Barra. Ma Massimo Andrei è anche un apprezzato regista e alle 20.30 porterà in scena uno spettacolo creato ad hoc per l'anteprima dell'evento internazionale Mediterranean Cooking Congress. "Eccellenze" è il titolo dello show, alla Caffettiera di piazza dei Martiri. Una rappresentazione inserita in una cena/evento, con quattro attori a rievocare la Napoli dell'Ottocento. Al centro della scena, un'antica macchinetta del caffè in rame di due metri d'altezza. Il resto sarà una cena tipica campana, che concluderà la giornata di lavoro della kermesse ideata da "By Tourist" di Luisa Del Sorbo. S'inizia alle 10 negli angoli espositivi allestiti all'interno e all'esterno, per una serie di incontri destinati agli addetti ai lavori. Alle 11.30 la presentazione del libro "Una Cuoca a Domincilio" di Maria Elena Curzio, che contiene 50 ricette e menù anti spreco. Alle 15 la conferenza di presentazione della seconda tappa di Med Cooking Congress 2015, in programma ad ottobre in Croazia. E nel 2016 appuntamento a Barcellona.

+ REPRODUZIONE RISERVATA



predstavlja

Posts Tagged 'predstavlja'



Barbieri predstavlja Hrvatsku u Napulju bogatom maneštom od leće

S ciljem očuvanja gastronomске tradicije Mediterana kongres u Napulju okuplja 24 kuhara iz 12 zemalja

Andrej **Barbieri**, chef poznatog restorana **Bevanda**, predstavlja Hrvatsku na **Kongresu mediteranske kuhinje** koji će se od 13. do 15. listopada održati u **Napulju**.

Kongres koji ima za cilj očuvanje i promociju mediteranske gastronomске tradicije i namirnica okuplja 12 kuhara iz 12 mediteranskih zemalja i 12 talijanskih kuhara.

Barbieri će se predstaviti bogatom **maneštom od leće s hobotnicom, zagorskom gušćjom jetrom, crnim tartufom i mesom svinje** u tri izvedbe (Istarski pršut, Slavonski kulen i krvavice) i time u jednom jelu obuhvatiti **autohtone namirnice** nekoliko hrvatskih regija.

Ovim jelom on će predstaviti i filozofiju koju zastupa u **Bevandi**, vlastitu interpretaciju klasičnih jela temeljenih na svježim namirnicama kontinenta i mora.

Kongres će se održati **na brodu Tirrenia** usidrenom u napuljskoj luci, a kuhari će svoja jela pripremati u ugostiteljskoj školi Dolce&Salati di Maddaloni u zaleđu ovog talijanskog grada.

(r)

Gastronomika » Novosti

Ristorazione & Catering

Home > Eventi > Anteprima del Mediterranean Cooking Congress

Anteprima del Mediterranean Cooking Congress

By **Redazione** on maggio 25, 2015

L'anteprima della II° edizione del Mediterranean Cooking Congress, manifestazione organizzata dalla società By Tourist srl, è in programma a Napoli il 29 maggio, al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri, dove sotto i riflettori ci saranno produttori di tipicità italiane, esperti del settore gastronomico impegnati in laboratori, presentazione di libri con chef, conferenza di presentazione e degustazione serale con lo spettacolo inedito "Eccellenze" del regista Massimo Andrei.

"Il progetto è nato dalla sinergia creata con produttori e cuochi italiani – illustra **Luisa Del Sorbo, manager dell'By Tourist e ideatrice dell'evento** – per rafforzare il dialogo e il confronto tra gli operatori del settore nel Mediterraneo, tutelando l'identità dei sapori territoriali ed incentivare quindi scambi commerciali di prodotti e tradizioni nel Mediterraneo e nel Mondo, ponendo i riflettori sul concetto di buono, tipico e genuino".

Il Mediterranean Cooking Congress è un evento itinerante nato nel 2014 a Napoli e che ogni anno si ripeterà con doppia tappa: a maggio con l'anteprima a Napoli e ad ottobre in un porto turistico di una Nazione del Mediterraneo. Lo start up oltre i confini italiani nel 2015 sarà a **Opatija in Croazia**. Nel 2016 a Barcellona, in Spagna.

Un tour dove i protagonisti sono produttori, cuochi e distributori/importatori, che attraverso un percorso mediatico, momenti di incontro, sinergie e trattative commerciali lavoreranno insieme per rafforzare gli scambi di sapere e sapori tra le Nazioni del Mediterraneo, tutelando l'identità dei singoli territori ed evitare una propaganda consumistica che troppo spesso banalizza o distorce la

istitutiva inerente alle tipicità territoriali. Il

napoletano durerà una giornata: venerdì 29 maggio. Dalle 10 alle 17 il Gran Caffè La Caffettiera avrà degli angoli informativi espositivi, interni ed esterni, dedicati ai produttori. Alle ore 10 le tre sevizie del PdM (marchio registrato del Gran Caffè La Caffettiera) si svolgerà il laboratorio sull'olio, con il tecnico degustatore Alberto Marulli dell'azienda agricola pluripremiata "Monte della Torre" (per registrarsi inviare email a info@cookingcongress.com), con degustazione dell'olio abbinato a pane con farina di tipo 3 con grani 100% italiani e ai 3 cereali, preparato dallo storico Panificio Malafronte di Gragnano in partnership con la Gma Import Specialità di Giuseppe Acciaio. Nell'ambito del laboratorio è previsto l'intervento del rinomato medico sportivo Maurizio Marassi, che illustrerà le caratteristiche della Dieta Mediterranea e l'importanza dei grani e dei carboidrati in una dieta equilibrata, aprendo una parentesi sulla Pasta Artigianale fresca e secca, e il prodotto Fibrella del Pastificio Artigianale Leonessa, pasta funzionale nata da un progetto di ricerca con l'Università Federico II di Napoli.

Alle ore 11,30 seguirà la presentazione del nuovo libro "Una Cuoca a Domicilio" di **Maria Elena Curzio**, che contiene 50 ricette, consigli per ceremonie in casa, menù anti spreco e consigli per i consumatori sulla spesa.

Alle ore 15 ci sarà la conferenza di presentazione della II° edizione del Mediterranean Cooking Congress, in programma ad ottobre in Croazia con importatori/distributori stranieri.

Interverranno: **Fausto Arrighi**, ex direttore della Guida Michelin, **Luisa Del Sorbo**, ideatrice e curatrice del Mediterranean Cooking Congress, **Paolo Gramaglia**, chef stellato del ristorante il President di Pompei e coordinatore del team di cuochi italiani che parteciperanno al Med Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia, **Ivo Dujimic**, Sindaco di Opatija (dove si svolgerà il Med Cooking Congress di Ottobre, in Croazia), **Paolo Marchi**, ideatore e curatore di Identità Golose. Modera il giornalista **Vincenzo D'Antonio**. Alla conferenza seguirà la presentazione degli chef italiani selezionati per l'appuntamento congressuale di ottobre in Croazia, tra cui nomi rinomati come lo stellato napoletano **Vincenzo Guarino** e lo stellato siciliano **Pietro D'Agostino**.



Per saperne di più: www.cookingcongress.com

Lunedì 01 Giugno 2015 - 9:23

ROMA

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE FONDATO NEL 1862

"Mediterranean Cooking Congress", l'anteprima a piazza dei Martiri

Mediterranean Cooking Congress, l'anteprima a piazza dei Martiri | Roma



Napoli protagonista di gusto e sapori del Mediterraneo, con l'evento in programma venerdì 29 maggio a piazza dei Martiri: l'anteprima della II edizione del Mediterranean Cooking Congress. Al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri sarà allestito uno show room per consumatori, giornalisti e cuochi, dove sotto i riflettori ci saranno produttori di tipicità italiane, esperti del settore gastronomico impegnati in laboratori, presentazione di libri con chef, conferenza di presentazione e degustazione serale con lo spettacolo inedito "Eccellenze" del regista Massimo Andrei. "Il progetto è nato dalla sinergia creata con produttori e cuochi italiani - illustra Luisa Del Sorbo, manager By Tourist e ideatrice dell'evento - per rafforzare il dialogo e il confronto tra gli operatori del settore nel Mediterraneo, tutelando l'identità dei sapori territoriali ed incentivare quindi scambi commerciali di prodotti e tradizioni nel Mediterraneo e nel Mondo, ponendo i riflettori sul concetto di buono, tipico e genuino".

L'evento napoletano durerà tutta la giornata: dalle 10 alle 17 il Gran Caffè La Caffettiera avrà angoli informativi espositivi, interni ed esterni, dedicati ai produttori. Alle ore 10 presso le aree esterne si svolgerà il laboratorio sull'olio, con il tecnico degustatore Alberto Marulli dell'azienda agricola pluripremiata "Monte della Torre", preparato dallo storico Panificio Malafronte di Gragnano in partnership con la Gma Import Specialità e Pastificio Artigianale Leonessa. Alle ore 11.30 seguirà la presentazione del nuovo libro "Una Cuoca a Domicilio" di Maria Elena Curzio, che contiene 50 ricette, consigli per cerimonie in casa, menù anti spreco e consigli per i consumatori sulla spesa.

Alle ore 15 ci sarà la conferenza di presentazione della II edizione del Mediterranean Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia con importatori/distributori stranieri. Interverranno: Luisa Del Sorbo, ideatrice e curatrice del Mediterranean Cooking Congress, Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin, Paolo Gramaglia, chef stellato del ristorante il President di Pompei e coordinatore del team di cuochi italiani che parteciperanno al Med Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia, Ivo Dujimic, Sindaco di Opatija (dove si svolgerà il Med Cooking Congress di Ottobre), Paolo Marchi, ideatore e curatore di Identità Golose. Modera il giornalista Vincenzo D'Antonio. Alla conferenza seguirà la presentazione degli chef italiani selezionati per l'appuntamento congressuale di

[http://www.ilroma.net/curiosita/levento/mediterranean-cooking-congress-lanteprima-piazza-dei-martir\[01/06/2015 09:29:39\]](http://www.ilroma.net/curiosita/levento/mediterranean-cooking-congress-lanteprima-piazza-dei-martir[01/06/2015 09:29:39])

ROMA

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE FONDATA NEL 1862

Torna il Mediterranean Cooking Congress



Programma completato per la II edizione del Mediterranean Cooking Congress. L'evento ideato organizzato dalla società By Tourist si svolgerà il 12 e il 13 ottobre ad Opatija. Interverranno importatori-distributori italiani e stranieri, chef italiani e delle altre Nazioni del Mediterraneo, produttori provenienti dall'Italia e dall'estero. Non si tratta di una fiera, ma di un momento d'incontro internazionale, un meeting tra operatori del settore, dove poter portare avanti trattative commerciali ed ampliare le proprie conoscenze nel mondo della gastronomia internazionale.

"L'obiettivo - spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist - è approfondire la conoscenza di tradizioni culinarie, territorio e sapori del Mediterraneo, rafforzando interscambi commerciali di tipicità locali e la sinergia sulla costa tra Nazioni unite dallo stesso mare. L'anno scorso siamo partiti da Napoli a bordo della Tirrenia, quest'anno siamo in Croazia, i prossimi anni continueremo con Barcellona, Montecarlo e Montenegro. Ringrazio Ivo Dujmic, Sindaco di Opatija anche conosciuta come Abbazia, che ha aderito al progetto, sensibilizzando gli operatori del settore, e in qualità di padrone croato della kermesse farà il taglio del nastro per l'inizio dei lavori, lunedì 12 ottobre in Croazia alle ore 18".

Il programma per la II edizione in Croazia è di 2 giorni, come da format iniziale. Interverranno chef rinomati come Paolo Gramaglia, lo stellato di Pompei che presenterà in anteprima internazionale con la Gma Specialità di Giuseppe Acciaio il panettone con ricetta degli antichi romani pompeiani rivisitato con sidro e con farina petra, appunto macinata in pietra come nell'antichità. Ci sarà Agostino Iacobucci, lo stellato de I Portici di Bologna che racconterà la sua esperienza di Mediterraneo presentata in 4 piatti del calendario 2016 del Pastificio Artigianale Napoletano Leonessa, prodotto tipico campano che sarà assaggiato alla cena del 12 ottobre, con la ricetta di primo piatto dello chef stellato Vincenzo Guarino di Vico Equense. Tra i cuochi stranieri da rilevare la presenza dello spagnolo Juan Carlos Pena Perez, che preparerà un suquet di coda di rosso e vongole, i due croati Andrej Barbieri e Nenad Kukurin, che faranno assaggiare sapori di mare e di terra della Croazia, ed ancora un assaggio di medio oriente con la ricetta "L'Oro nel Piatto dal medio Oriente al Vesuvio" preparata da Edith Elise Jaomazava e Maria Elena Curzio dell'associazione Cucche a Domicilio, abbinando nella ricetta del risotto lo zafferano importato dal medio oriente al pomodorino giallo del Vesuvio de L'Orto di Lucullo. Non mancherà naturalmente la pizza, alimento internazionale che ormai ha conquistato tutti i palati; in Croazia interverranno infatti Luigi Acciaio, Presidente dell'Associazione Pizza Gourmet, e Gennaro Nasti direttamente dal cuore di Parigi. Tanti i produttori protagonisti. Agrikor, società croata che presenterà una serie di eccellenze del posto, ci sarà da Caserta Mastro Enrico con la produzione di salumi di maiale nero, il vino ippocratico di Sandra Ianni, la famiglia Magliano presenterà i loro fornì per una cottura efficiente di pane e pizza. Ci saranno associazioni di categoria, istituti alberghieri, scuole di cucina tra cui la Faculty of Tourism and Hospitality Management con l'Università di Rijeka e naturalmente i rappresentanti della stampa e delle guide specializzate.

Per l'aspetto formativo della manifestazione, è da rilevare che ogni anno ci sarà uno chef italiano, selezionato con un regolare concorso con una giuria di giornalisti, a cui viene data la possibilità di partecipare gratuitamente all'evento congressuale nelle sue tappe all'estero, quale esperienza formativa e di crescita personale oltre che professionale. Per il 2015 è stato selezionato lo chef di Caserta Luciano Villani.

19:52 9/10

di Redazione

R.it

NAPOLI

La cucina napoletana fa tappa in Croazia

Ad Opatija il secondo Mediterranean Cooking Congress: in vetrina i sapori della Campania, tra pane pompeiano e pizza gourmet

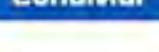
di MARCO CAIAZZO



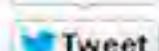
74



Consiglia



Condividi



0



Tweet



0



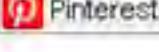
G+1



0



LinkedIn



0



Pinterest



Notifiche



Torna il Mediterranean Cooking Congress, ma questa volta mette i sapori napoletani in vetrina all'estero. Archiviata l'edizione 2014, l'organizzazione della società By Tourist ha scelto Opatija, in Croazia, per esporre il meglio della cucina del territorio: lunedì e martedì prossimo interverranno distributori italiani e stranieri, chef italiani e delle altre Nazioni del Mediterraneo, produttori provenienti da tutto il mondo. Non una fiera, ma un

momento d'incontro internazionale, un meeting tra operatori del settore, dove ampliare le proprie conoscenze nel mondo della gastronomia internazionale.

"L'obiettivo - spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist - è approfondire la conoscenza di tradizioni culinarie, territorio e sapori del Mediterraneo, rafforzando interscambi commerciali di tipicità locali e la sinergia sulla costa tra Nazioni unite dallo stesso mare. L'anno scorso siamo partiti da Napoli a bordo della Tirrenia, quest'anno siamo in Croazia, i prossimi anni continueremo con Barcellona, Montecarlo e Montenegro. Ringrazio Ivo Dujmic, sindaco di Opatija anche conosciuta come Abbazia, che ha aderito al progetto".

Interverranno Paolo Gramaglia, lo chef stellato di Pompei che presenterà in anteprima internazionale con la Gma Specialità di Giuseppe Acciaio il panettone con ricetta degli antichi romani pompeiani rivisitato con sidro e con farina petra, macinata in pietra come nell'antichità. Ci sarà Agostino Iacobucci, lo stellato de I Portici di Bologna che racconterà la sua esperienza di Mediterraneo presentata in 4 piatti del calendario 2016 del Pastificio Artigianale Napoletano Leonessa, prodotto tipico campano che sarà assaggiato alla cena del 12 ottobre, con la ricetta di primo piatto dello chef stellato Vincenzo Guarino di Vico Equense.

Tra i cuochi stranieri da rilevare la presenza dello spagnolo Juan Carlos Pena Perez, che preparerà un suquet di coda di rosso e vongole, i due croati Andrej Barbieri e Nenad Kukurin, che faranno assaggiare sapori di mare e di terra della Croazia, ed ancora un assaggio di medio oriente con la ricetta "L'Oro nel Piatto dal medio Oriente al Vesuvio" preparata da Edith Elise Jaomazava e Maria Elena Curzio dell'associazione Cucche a Domicilio, abbinando nella ricetta del risotto lo zafferano importato dal medio oriente al pomodorino giallo del Vesuvio de L'Orto di Lucullo.

Non mancherà la pizza, alimento internazionale che ormai ha conquistato tutti i palati: in Croazia interverranno infatti Luigi Acciaio, Presidente dell'Associazione Pizza Gourmet, e Gennaro Nasti direttamente da Parigi.

"ECCELLENZE", SPETTACOLO INEDITO DI MASSIMO ANDREI: ANTEPRIMA A NAPOLI

TODAY NEWS PRESS

"ECCELLENZE", SPETTACOLO INEDITO DI MASSIMO ANDREI: ANTEPRIMA A NAPOLI

 maggio 26, 2015

 comunicati stampa

 No comments



Condividi    

I personaggi storici di Napoli rivivono il 29 maggio con uno spettacolo teatrale inedito dell'artista napoletano Massimo Andrei denominato "ECCELLENZE", in programma alle 20,30 al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri, a Napoli, sede dell'Ambasciata del Caffè Napoletano.

L'attore e regista diventato popolare per numerose interpretazioni a teatro, in tv e al cinema con Vincenzo Salemme, Peppe Barra ed altri artisti riconosciuti, porta in scena uno spettacolo creato ad hoc per l'anteprima dell'evento internazionale Mediterranean Cooking Congress organizzato da Luisa Del Sorbo della società By Tourist.

"Per l'occasione volevamo stupire Napoli e i turisti presenti in città - spiega Luisa Del Sorbo, organizzatrice del Med Cooking Congress - con uno spettacolo capace di rievocare in tono ironico personaggi realmente vissuti a piazza dei Martiri e attraverso una scenografia, basata su sculture simboliche, tra cui una Cuccumìa di due metri e mezzo in rame, accendere i riflettori sull'importanza storia della città e dei suoi sapori".

Da qui dunque l'organizzazione di una cena/spettacolo in programma il 29 maggio presso il Gran Caffè La Caffettiera di piazza dei Martiri, dove Guglielmo Campajola, patron del ristorante, con lo chef Francesco Fichera della trasmissione televisiva di Italia Uno Street Food Heroes, faranno assaggiare tipicità e ricette della tradizione campana. Intanto andrà in scena "Eccellenze", lo spettacolo appunto curato e scritto dal regista Massimo Andrei.

Quattro i personaggi in scena: Marianna Mercurio, attrice e cantante che ha lavorato con Tato Grasso e Luigi De Filippo; Antonella Romano, che ha recitato con Luca De Filippo, Giancarlo Sepe ed Erri De Luca; Sasà Trapanese già rinomato per i lavori con Salvio Condelli, Enzo Moscato, Annibale Ruccello e Silvio Orlando, il tenore Christian Moschettino che tra gli ultimi lavori vanta "Novecento Napoletano" con la regia di Garofalo e "Dal Vesuvio al Cupolone" con la regia di Ippolito.

Tra i personaggi rievocati ci sarà un monzù napoletano e Lucia Migliaccio, seconda moglie di Re Ferdinando I. Storia che in tono ironico sarà raccontata anche attraverso il menu della cena a pagamento, in cui non mancheranno tipicità campane, dalla carne al pesce, con abbinamento di vini del Vesuvio e dei Campi Flegrei. Del resto la cena spettacolo fa parte del programma dell'Anteprima Mediterranean Cooking Congress, che il 29 maggio vedrà gli spazi dell'Ambasciata del Caffè Napoletano trasformarsi in momenti di confronto, formazione e degustazione con corsi su olio alle ore 10 con il tecnico degustatore Alberto Marulli di Monte della Torre e i prodotti di L'Orto di Lucullo della Gma Specialità, e il medico sportivo Maurizio Marassi con il prodotto Fibrella del Pastificio Artigianale Leonessa. Alle ore 11 ci sarà la presentazione del nuovo libro di Maria Elenca Curzio "Una cuoca a Domicilio". A pranzo si potranno degustare a pagamento Sfizi vari con tipicità italiane e ci saranno in esposizione per l'intera mattina prodotti con produttori di tipicità campane per raccontare le loro storie e sacrifici per diventare Eccellenze italiane. Alle 15 la conferenza di presentazione della II edizione del Mediterranean Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia, ad Opatija.

Per prenotare alla cena spettacolo "Eccellenze" con Massimo Andrei: [0818614315](tel:0818614315) dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 19

www.cookingcongress.com - info@cookingcongress.com

TODAY NEWS PRESS

TURISMO, PRESENTATO A NAPOLI IL MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

 maggio 29, 2015.

 [comunicati stampa](#)

 [No comments](#)



Condividi    

Chef italiani e stranieri a confronto, sinergie tra produttori e distributori con la possibilità di avviare un lavoro di esportazione e rafforzare la commercializzazione

all'estero. Sono gli obiettivi del [Mediterranean Cooking Congress](#), evento alla II edizione organizzato da Luisa Del Sorbo della società By Tourist e in programma il 12 e 13 ottobre 2015 ad Abbazia, in Croazia. "Si tratta della seconda edizione, ma anche della prima all'estero dopo l'esperienza dello scorso anno a bordo di una nave Tirrenia nel Porto di Napoli: un banco di prova importante in vista dei prossimi appuntamenti a Barcellona, nel 2016, e Monaco nel 2017". Lo ha detto Luisa Del Sorbo, manager di By Tourist, presentando a Napoli, al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri, la kermesse inserita anche nel programma nazionale di Napoli per Expo 2015.

"Il Mediterraneo visto non più come mare, ma come Unico continente e in tal senso bisogna rafforzare i confronti e le sinergie sui temi della gastronomia e del turismo – ha affermato ancora Del Sorbo –. Siamo anche pronti a far nascere la Mediterranean Cooking School, la prima scuola di cucina dove nasceranno nuovi chef di bordo, con doppia sede: a Napoli e a Salerno".

La seconda edizione di Mediterranean Cooking Congress ha vissuto un'anteprima oggi a Napoli: a La Caffettiera, lo storico locale di Guglielmo Campajola nel cuore della città partenopea, sono stati allestiti angoli espositivi dedicati ai produttori, mentre in serata è andato in scena lo spettacolo "Eccellenze", creato ad hoc dal regista Massimo Andrei. Alla conferenza stampa è intervenuto anche Ivo Dujimic, sindaco di Abbazia: *"Il turismo sta cambiando, oggi si va alla ricerca anche della buona cucina e rappresentarla non è facile – ha detto – Per questo abbiamo deciso di sposare il progetto, il Congresso porterà vantaggi a tutti gli chef del Mediterraneo"*.

"Nel Mediterraneo abbiamo prodotti unici – ha invece evidenziato Fausto Arrighi, ex direttore della Guida Michelin – C'è una continuità di paesaggi e gusti, cambiano i Paesi ma la materia prima è la stessa: agli chef e agli operatori il compito di valorizzarla". Infine, Paolo Marchi, ideatore di Identità Golose, ha sottolineato: "Dà Napoli parte un'avventura esaltante a cui mi fa piacere partecipare, è corretto che l'Italia esporti finalmente le proprie eccellenze, facendo rete e andando incontro ai cambiamenti nel settore".

ČASOPIS ZA TURIZAM, GASTRONOMIJU I HOTELIJERSTVO

TURIZAM info

Broj 62 • Ljeto 2015. • Cijena 41 Kn

Mediteranski kuharski kongres

12. - 13. X. 2015.

Uopatiji se održava jedan od najvažnijih gastronomskih događaja ove godine, **Mediteranski kuharski kongres** na kojem će gostovati **Michelinovim zvjezdicama ovjenčani kuhari iz 12 europskih zemalja**. Manifestacija je to na kojoj je Hrvatska prvi puta sudjelovala prošle godine, kada je chef opatijskog restorana Bevanda **Andrej Barbieri** gostovao na ovome kongresu u Napulju, te je upravo zahvaljujući njemu Opatija ove godine dobila domaćinstvo. Kako je potvrdio i opatijski gradonačelnik **Ivo Dujmić**, velika je to stvar za Opatiju koja se profilira kao vrhunска gastronomski destinacija, pa će ovakav događaj koji je prevenstveno namijenjen

očuvanju gastronomске tradicije Mediterana zasigurno dati i dodatni vjetar u leđa vrhunskim ugostiteljima Opatijske Rivijere, no i puno šire. - Prvoga dana kongresa, u Bevandi će gostovati renomirani talijanski, španjolski i grčki kuhari, inače nositelji Michelinovih zvjezdica, gdje ćemo nas četvorica pripremati večeru za 40-tak osoba. Drugoga dana Kongresa odvijati će se **poslovni susreti**, tko, jedan na jedan sastanci između dobavljača za sektor ugostiteljstva i samih kuhara, i biti će to prilika za neke nove poslovne suradnje, širenje horizontata no uvijek u okvirima Mediterana i mediteranskih namirnica, najavio je Andrej Barbieri, dodajući kako će drugoga dana za cijenjene goste uz strane chefove kuhati i **Nenad Kukurin**, iz restorana **Kukuriku** iz Kastva.

www.cookingcongress.com

Foto: Adriano Požarić



Prošle godine u Napulju Andrej Barbieri je na Mediteranskom kuharskom kongresu predstavljao hrvatsku gastronomiju jelom pod nazivom Maneštra od leće, hobotnice i gusje jetre

Ljetni kalendar

MAMMA MIA - MJUZIKL

26.06. Ljetna pozornica u 21:30 sati

FESTIVAL VATROMETA

27.06. Plaža Slatina

BALET ŠEHEREZADA & CARMEN

29.06. Ljetna pozornica u 21:30 sati

LIBURNIA JAZZ FESTIVAL

03.07. Opatija

BRANKO ĐURIĆ ĐURO: ĐUROLOGIJA

(Anti)stand up show

08.07. Ljetna pozornica u 21:30 sati

MAKSIM MRVICA & BAND

Best of crossover

10.07. U 21:30, Ljetna pozornica

RETROPATIJA

11.07. Opatija

OPERETA MOMCI NA BROD

Ivan pl. Zajc

14.07. Ljetna pozornica u 21:30 sati

TONČI HULJIĆ & MADRE BADESSA BAND

Laganinu

15.07. Ljetna pozornica u 21:30 sati

KONCERT KLAPE KAMELIJA

19.07. Ljetna pozornica u 21:30 sati

SERENADA OPATIJI

20.07. Opatija

VEČER UZ KLAPE

24.07. Volosko

GALA VEČER ZDRAVKA ČOLIĆA 2

Koncert

25.07. Ljetna pozornica u 21:30 sati

RICCARDO STARAJ & MIDNIGHT BLUES BAND

Koncert

29.07. Ljetna pozornica u 21:30 sati

MASSIMO "I DAN LJUBAVI"

Koncert

14.08. Ljetna pozornica u 21 sat

30 GODINA CRVENA JABUKE

Koncert

22.08. Ljetna pozornica u 21 sat

www.opatija-tourism.hr

Vie del gusto®



Mediterranean Cooking Congress, Napoli

14/05/2015

18

4

Il 29 maggio il sapori del Mediterraneo si danno appuntamento a Napoli in piazza dei Martiri, salotto buono della città, per il **Mediterranean Cooking Congress**, l'evento dedicato alle nazioni bagnate dal Mar Mediterraneo che si incontrano e si confrontano su prodotti e sapori della terra e del mare che li accomuna.

Un evento itinerante nato nel 2014 a Napoli e che ogni anno si ripeterà con doppia tappa: a maggio a Napoli e ad ottobre in un porto turistico di una Nazione del Mediterraneo che quest'anno sarà Opatija in Croazia. Nel 2016 invece sarà Barcellona.



Il programma

Venerdì 29 maggio dalle 10 alle 17 piazza dei Martiri si trasformerà in un ampio spazio espositivo informativo dedicato ai produttori. Alle ore 15 ci sarà una conferenza tra esperti del settore, nel tentativo di ricostruire storia e trasformazioni della gastronomia italiana e presentare eventi gastronomici che hanno aperto le porte al confronto tra cuochi, produttori ed esperti di settore. Interverranno: **Fausto Arrighi**, ex direttore della Guida Michelin, **Lusia Del Sorbo**, ideatrice e curatrice del Mediterranean Cooking Congress, **Paolo Gramaglia**, chef stellato del ristorante il President di Pompei e coordinatore del team di cuochi italiani che parteciperanno al Med Cooking Congress in programma ad ottobre in Croazia, **Ivo Dujimic**, Sindaco di Opatija, **Paolo Marchi**, ideatore e curatore di Identità Golose.

Alla conferenza seguirà la presentazione degli chef italiani selezionati per l'appuntamento congressuale di ottobre in Croazia, tra cui nomi rinomati come lo stellato napoletano **Vincenzo Guarino** e lo stellato siciliano **Pietro D'Agostino**. A pranzo ci sarà la possibilità di degustare al Gran Caffè La Caffettiera di Piazza dei Martiri i prodotti in esposizione, con menù ad hoc.

L'evento si concluderà la sera con una rievocazione storica ottocentesca a cura del regista Massimo Andrei. Lo spettacolo sarà accompagnato da un cena dedicata ai Monzù, come vengono chiamati gli chef in napoletano modificando il francese Monsieur. La cena sarà a cura dello chef Francesco Fichera del ristorante "Gran Caffè La Caffettiera" di Napoli.

La kermesse ormai giunta alla sua seconda edizione è stata inserita nel programma Nazionale dell'Expo 2015.