BY TOURIST

mediterranean cooking congress

RASSEGNA STAMPA

la Repubblica

IL CONGRESSO

Mediterranean Cooking, grandi chef a confronto

IL PIATTO napoletano per eccellenza, il ragù, contro un formaggio tipico di Cipro, l'halloumi. E poi polipo contro foie gras e gamberi spagnoli, babà al tè verde contro baklava. Tutto cucinato da grandi chef internazionali, tra un convegno e una lezione ai fornelli. È il Mediterranean Cooking Congress, progetto messo in campo dalla società By Tourist con la collaborazione di Tirrenia. Proprio a bordo di una nave ancorata nel porto di Napoli, lunedì e martedì, si svolgerà quest'iniziativa che vuole promuovere il territorio campano, tutelare i prodotti locali e rafforzare gli interscambi nel Mediterraneo. «Abbiamo deciso di aderire — spiega Ettore Morace, amministratore delegato della Cin, società privata che ha rilevato la flotta — perché vogliamo che la Tirrenia diventi sempre più una moderna azienda di servizi, che metta al centro la soddisfazione del cliente». Al congresso parteciperanno associazioni di cuochi, istituti alberghieri e scuole di cucina di Italia, Spagna, Portogallo, Croazia, Cipro, Turchia, Grecia e Tunisia. Napoli metterà in mostra le proprie eccellenze, dal caffè Passalacqua a Pasta Leonessa ed Orto di Lucullo. A cucinare, nel corso delle due cene previste al ristorante La Caffettiera e al Miglio D'Oro Park Hotel, saranno chef italiani e stranieri, oltre a Giuseppe Daddio, che alla scuola Dolce&Salato ospiterà i cuochi per alcune lezioni speciali. «Gli chef hanno un ruolo centrale — spiega Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist — perché sono gli unici con una reale competenza sulle materie prime. È per questo che li metteremo simbolicamente uno contro l'altro». Il congresso sarà la prima tappa di un evento itinerante del Mediterraneo, che il prossimo anno andrà in scena in Croazia. *(r.s.)*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL MATTINO

Congresso.

LUNEDÌ, ORE 10

A bordo della nave Rubattino della compagnia marittima Tirrenia della società Cin (Compagnia Italiana di navigazione) nel Porto di Napoli (ingresso all'altezza della Capitaneria di Porto, Piazzale Molo Pisacane), si aprono le danze del primo «Mediterranean Cooking Congress», il congresso di cucina Mediterranea che mette a confronto chef italiani e stranieri e che proseguirà martedì a bordo di un'altra nave Tirrenia, Florio.

IL MATTINO

Congresso.

DOMANI, ORE 10

A bordo della nave Rubattino Tirrenia della società Cin nel porto di Napoli (ingresso dal Molo Pisacane), si aprono le danze del primo «Mediterranean cooking congress», il congresso di cucina Mediterranea che mette a confronto chef italiani e stranieri e che proseguirà martedì a bordo di un'altra nave Tirrenia, Florio.

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

Il congresso sale a bordo

Dal 13 al 15 ottobre a Napoli a bordo di Tirrenia si svolgerà il «Mediterranean Cooking Congress», un progetto della società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico con i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo. Partecipano associazioni di cuochi, istituti alberghieri e scuole di cucina, produttori e distributori.

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

Confronto tra cucine

Sulla Rubattino il primo «Mediterranean cooking congress»

NAPOLI Domani a bordo della nave Rubattino della Tirrenia della società Cin (Compagnia Italiana di navigazione) nel Porto di Napoli si aprono le danze del primo "Mediterranean Cooking Congress", che mette a confronto chef italiani e stranieri e che proseguirà martedì a bordo di un'altra nave Tirrenia, Florio. Una due giorni finalizzata a rafforzare gli interscambi commerciali tra le Nazioni del Mediterraneo, con protagonisti indiscussi i sapori di Napoli. Non mancherà la vetrina dedicata alla mozzarella. Si parlerà anche di pizzerie Gourmet. Il progetto nasce da un'idea di Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settori di turismo marittimo e gastronomico. «Abbiamo deciso di aderire all'evento - spiega Ettore Morace, ad Cin - perché la Tirrenia si sta trasformando da statale a moderna azienda di servizi e questo è un grande appuntamento». Il congresso durerà tre giorni con assaggi e dimostrazioni di grandi chef alla Caffettiera, alla scuola Dolce e salato e al Miglio d'oro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ROMA

NAPOLI

AL PORTO DI NAPOLI

Congresso di cucina mediterranea sulla nave, per tre giorni si confrontano chef internazionali

NAPOLI. Prende il via oggi a bordo della nave Rubattino della compagnia marittima Tirrenia della società Cin (Compagnia Italiana di navigazione) nel Porto di Napoli (ingresso all'altezza della Capitaneria di Porto) il primo "Mediterranean Cooking Congress" con la partecipazione attiva di rinomati chef italiani e stranieri. Per tre giorni si alterneranno al fine di essere testimoni ufficiali del patrimonio alimentare del proprio paese affiancati anche da un sociologo ed un antropologo. Il progetto, messo in campo dalla società By Tourist specializzata nel settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo, è finalizzato alla promozione del territorio campano e a rafforzare gli interscambi commerciali a livello internazionale. Alla manifestazione prenderanno parte chef rinomati del calibro di Sergio Mei, Giuseppe Daddio, Domenico Maggi e Juan Carlos Pena Perez solo per citarne alcuni, con il ruolo di ambasciatori di sapori e gusto per le nazioni del mediterraneo. «Al congresso - spiega Luisa del Sorbo, manager della società By Tourist, ideatrice ed organizzatrice dell'evento - sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori, importatori e distributori internazionali. In termini di nazioni straniere avremo la partecipazione di Spagna, Portogallo, Croazia, Cipro, Turchia, Grecia,e Tunisia. Sarà un'importante occasione di confronto, come prima tappa di un evento itinerante che ci vedrà il prossimo anno in scena in Croazia, coinvolgendo altre nazioni del Mediterraneo, tra cui Montenegro e Israele". Durante le varie sessioni del congresso ci sarà anche uno show business a cura di produttori italiani che avranno modo di presentare differenti specialità alimentari. A supporto della manifestazione l'Ipseoa Duca di Buonvicino di Napoli, ha assicurato la sua presenza con una folta rappresentanza di studenti sotto la supervisione dei docenti di riferimento nei settori di sala, ricevimento e cucina. Anche il dirigente scolastico prof.ssa Antonella Maria Caggiano avrà modo di esporre nel corso del suo intervento ufficiale al congresso in che modo cambia la formazione nella Scuola e come essa si approccia al mondo del lavoro. Sono previste anche due cene di gala presso la Caffetteria di piazza dei Martiri e al Miglio d'Oro Park Hotel di Ercolano con chef italiani e stranieri. Altra novità è rappresentata da un corso di cucina con chef straniero presso la Scuola di Cucina Dolce -Salato di Maddaloni.

LAURA CORDELLA

Messaggero dei lunedì

I sapori della laguna in gara a Napoli

Torviscosa: Patrizia Biancotto (con la sorella Sabina) invitata al Mediterranean cooking congress

Le sorelle Biancotto a Napoli proporranno la loro "zuppa di go"

TORVISCOSA

La chef Patrizia Biancotto della trattoria "Alla Fontana" di Torviscosa parteciperà al "Mediterranean Cooking Congress": la competizione tra chef dell'area del Mediterraneo che si svolge a Napoli a bordo di una delle navi della Tirrenia il 15 ottobre.

Patrizia che, come sempre, avrà accanto la sorella Sabina, suo "braccio destro", porterà come piatto tipico la "zuppa di go (chiozzo)" accompagnata dal pane con le erbe della laguna e i fiori di tappo (fiori lagunari), essendo la manifestazione improntata proprio sulla salvaguardia delle tradizioni delle nazioni.

Al progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nel settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo, partecipano 28 chef di diverse nazionalità e alcuni inseriti nella Guida Michelin: per l'Alta Italia, partecipano solo "Alla Fontana" di Torviscosa e il "Vecchio Frittolin" di Venezia. Obiettivo della manifestazione è tutelare l'identità per essere più competitivi, promuovendo gli interscambi tra le nazioni del Mediterraneo, ma con competenza e salvaguardando le tradizioni e l'identità di ogni singola nazione. In tal senso un ruolo centrale è rappresentato dagli chef, gli unici con una reale competenza in termini di conoscenza delle materie prime e della loro trasformazione attraverso una cucina tradizionale o più evolutiva, ma pur sempre rappresentativa del territorio di origine. Insomma la figura dello chef ha in questo caso un ruolo prioritario, riconosciuto quale ambasciatore di sapori e gusto per le nazioni del mediterraneo.

Quella delle sorelle Biancotto è una storia culinaria che nasce da lontano, da quando la mamma Annamaria (70 anni e ancora attiva in cucina) lavorava come cuoca da un conte dell'Impero Austroungarico. Anche Patrizia capisce che cucinare le piace. Frequenta la scuola alberghiera, ma per il resto «siamo autodidatte- raccontano Patrizia e Sabina-, e facciamo questo lavoro per passione facendo nostro l'insegnamento di nostro padre Berto, cioè di cercare di rovinare il cibo il meno possibile! Io (Patrizia) ho iniziato aprendo un locale a Malisana, ma nel 2000 ho deciso assieme a mia sorella di acquistare a Torviscosa l'ex edificio della Dogana e trasformarlo in trattoria- pizzeria, e qui inizia la nostra storia, fatta di ricerca di ricette buone legate alla tradizione friulana mantenendo alta la qualità, accompagnando tutto con vini rigorosamente Doc». Il pesce, manco a dirlo, è della Laguna di Marano e lo pesca il marito di Patrizia.

Francesca Artico

IL PICCOLO

TORVISCOSA

La chef Biancotto al Mediterranean Cooking

TORVISCOSA

Lo chef Patrizia Biancotto della Trattoria "Alla Fontana" di Torviscosa, parteciperà al "Mediterranean Cooking Congress": la competizione tra chef dell'area del Mediterraneo che si svolge a Napoli a bordo di una delle navi della Tirrenia.

Patrizia che, come sempre, avrà accanto la sorella Sabina, suo "braccio destro", porterà come piatto tipico la "zuppa di go (chiozzo)" accompagnato dal pane con le erbe della laguna e i fiori di tappo (fiori lagunari), essendo la manifestazione improntata proprio nella salvaguardia delle tradizioni delle Nazioni.

Al progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo, partecipano 28 chef di diverse nazionalità e alcuni inseriti nella Guida Michelin: per l'Alta Italia, partecipano solo "Alla Fontana" di Torviscosa e il " Vecchio Frittolin" di Venezia.

Obiettivo della manifestazione è tutelare l'Identità per essere più competitivi, promuovendo gli interscambi tra le Nazioni del Mediterraneo, ma con competenza e salvaguardando le tradizioni e l'identità di ogni singola Nazione. In tal senso un ruolo centrale è rappresentato dagli chef, gli unici con una reale competenza in termini di conoscenza delle materie prime e della loro trasformazione attraverso una cucina tradizione o più evolutiva, ma pur sempre rappresentativa del territorio di origine. Insomma la figura dello chef ha in questo caso un ruolo prioritario, riconosciuto quale ambasciatore di sapori e gusto per le nazioni del mediterraneo.

(f.a.)

ANSA

CRO:OGGI IN CAMPANIA 2014-10-15 09:02

OGGI IN CAMPANIA

NAPOLI

(ANSA) - NAPOLI, 15 OTT - Avvenimenti previsti per oggi in Campania: 16) NAPOLI - a bordo dellaTirrenia - porto - ingresso Molo Pisacane ore 11:00 conferenza stampa di chiusura primo Mediterranean Cooking Congress, il congresso di cucina mediterranea organizzato dalla società By Tourist. Parteciperanno Luisa Del Sorbo, manager di By Tourist, ed Ettore Morace, amministratore delegato della Cin, società privata che ha rilevato la flotta Tirrenia

BOM/
S44 QBXO

ANSA

ECO:A Napoli chef del Mediterraneo a confronto

2014-10-15 14:24

A Napoli chef del Mediterraneo a confronto

Successo per Cooking Congress, prossima edizione in Croazia

NAPOLI

(ANSA) - NAPOLI, 15 OTT - Un viaggio nella cucina dei Paesi del Mediterraneo, alla ricerca di radici comuni ma anche della corretta preparazione dei piatti, secondo le tradizioni locali. Si è concentrata su questo la tre giorni di Mediterranean Cooking Congress che si è concluso oggi a Napoli a bordo della nave della nave Rubattino della Tirrenia dove chef italiani e colleghi stranieri provenienti da Spagna, Portogallo, Tunisia, Croazia, Turchia, Grecia e Cipro, hanno confrontato stili e utilizzo dei prodotti tipici. "L'idea - spiega l'organizzatrice dell'evento Luisa del Sorbo - ci è venuta durante i viaggi intrapresi negli ultimi anni, durante i quali ho verificato le differenze nella preparazione dei piatti della cucina italiana all'estero. Nell'era della globalizzazione gli interscambi commerciali sono intensi ma non sempre la preparazione dei piatti rispetta la tradizione, per questo abbiamo messo a confronto chef di diversi Paesi per raccontare esperienze e esportare la capacità di preparare certe pietanze". Al centro dell'evento gli chef, gli unici con una reale competenza in termini di conoscenza delle materie prime e della loro trasformazione attraverso una cucina tradizione o più evolutiva, ma pur sempre rappresentativa del territorio di origine. Insomma la figura dello chef ha in questo caso un ruolo prioritario, riconosciuto quale ambasciatore di sapori e gusto per le nazioni del mediterraneo. La due giorni ha coinvolto anche gli chef del domani con 134 ragazzi dell'Istituto alberghiero di Napoli Duca di Buonvicino coinvolti nel progetto. Un progetto che non resterà isolato, visto che ci sarà una nuova tappa primaverile a maggio a Napoli per poi passare alla seconda edizione in programma a ottobre 2015 ad Abazia, in Croazia, ma è già stabilita la sede del 2016 in programma al porto turistico di Barcellona. (ANSA).

Y7W-TOR/BOM
S44 QBXO

ANSA

ECO:A Napoli chef del Mediterraneo a confronto 2014-10-15 14:30

A Napoli chef del Mediterraneo a confronto

Successo per Cooking Congress, prossima edizione in Croazia

(di Francesco Tedesco). **(ANSAmed)** - NAPOLI, 15 OTT - Un viaggio nella cucina dei Paesi del Mediterraneo, alla ricerca di radici comuni ma anche della corretta preparazione dei piatti, secondo le tradizioni locali. Si è concentrata su questo la tre giorni di Mediterranean Cooking Congress che si è concluso oggi a Napoli a bordo della nave della nave Rubattino della Tirrenia dove chef italiani e colleghi stranieri provenienti da Spagna, Portogallo, Tunisia, Croazia, Turchia, Grecia e Cipro, hanno confrontato stili e utilizzo dei prodotti tipici. "L'idea - spiega l'organizzatrice dell'evento Luisa del Sorbo - ci è venuta durante i viaggi intrapresi negli ultimi anni, durante i quali ho verificato le differenze nella preparazione dei piatti della cucina italiana all'estero. Nell'era della globalizzazione gli interscambi commerciali sono intensi ma non sempre la preparazione dei piatti rispetta la tradizione, per questo abbiamo messo a confronto chef di diversi Paesi per raccontare esperienze e esportare la capacità di preparare certe pietanze". Al centro dell'evento gli chef, gli unici con una reale competenza in termini di conoscenza delle materie prime e della loro trasformazione attraverso una cucina tradizione o più evolutiva, ma pur sempre rappresentativa del territorio di origine. Insomma la figura dello chef ha in questo caso un ruolo prioritario, riconosciuto quale ambasciatore di sapori e gusto per le nazioni del mediterraneo. La due giorni ha coinvolto anche gli chef del domani con 134 ragazzi dell'Istituto alberghiero di Napoli Duca di Buonvicino coinvolti nel progetto. Un progetto che non resterà isolato, visto che ci sarà una nuova tappa primaverile a maggio a Napoli per poi passare alla seconda edizione in programma a ottobre 2015 ad Abazia, in Croazia, ma è già stabilita la sede del 2016 in programma al porto turistico di Barcellona. (ANSAmed).

Y7W-TOR/BOM
SAM MI09

ANSA

EST:Mediterranean chefs exchange know-how in Naples 2014-10-15 15:54

Mediterranean chefs exchange know-how in Naples

Cooking Congress a success, next year in Croatia

(by Francesco Tedesco) **(ANSAmed)** - NAPLES, OCTOBER 15 - The two-day Mediterranean Cooking Congress ended on Wednesday on board the Tirrenia vessel Rubattino.
Italian, Spanish, Tunisia, Turkish, Greek and Cypriot chefs compared styles and the use of local and traditional products during the initiative.
"The idea," said the event organizer, Luisa del Sorbo, "came to us on trips taken in recent years, during which I noticed the differences in the preparation of Italian cuisine abroad. In this era of globalization, trade is intense but dishes are not always made in line with tradition. This is why we brought together chefs from different countries to tell their experiences and 'export' the skills involved in making certain dishes." Chefs were the focus of the event, she said, as they are the only ones with real knowledge of raw materials and their transformation into traditional or more modern cuisine representative of their countries of origin, serving as 'ambassadors of taste' for Mediterranean nations. Some 134 students of the Naples Duca di Buonvicino hospitality management institute also took part in the event. There will be a spring event in May, in Naples, prior to the second Mediterranean Cooking Congress in October 2015 in Opatija, Croatia. The following year it will be held in Barcelona's tourist port. (ANSAmed).

Y36/
SAM ME09

ANSA

CRO:Da ricette romane e arabe matrice comune della cucina Med 2014-10-15 15:56

Da ricette romane e arabe matrice comune della cucina Med

Chef a confronto a Napoli per Med Cooking Congress

(di Francesco Tedesco) **(ANSAmed)** Napoli, 15 ott - "La cucina dei Paesi del Mediterraneo ha una radice comune che nasce dai romani, i primi che codificarono delle ricette e le esportarono". Così lo chef Francesco Fichera spiega la sua ricerca sui cibi dell'antichità che lo ha portato a identificare delle matrici comuni nei piatti del bacino del Mediterraneo.

Un'esperienza che ha raccontato nel corso della prima edizione del Mediterranean Cooking Congress che ha messo, a bordo delle navi Tirrenia nel porto di Napoli, a confronto esperienze e preparazioni dei piatti di chef di otto paesi del Mediterraneo. "Lo studio della cucina primordiale - spiega ad ANSAmed Fichera - mi ha portato a lavorare sulla preparazione dei piatti antichi, che cuocevano direttamente su fiamma, su cenere e nei forni a legna, ma anche sulle ricette, come quelle di Marco Gavio Apicio, che si può definire come il primo cuoco dell'antichità che catalogò le sue specialità". Tra i piatti dell'Impero romano, Fichera cita il "Garum - spiega - la prima ricetta di un condimento, antesignano dell'attuale colatura di alici di Cetara. Piatti conditi con questa salsa si trovano anche nelle tradizioni di Paesi dell'estremo oriente a testimonianza di come le tradizioni culinarie si diffondevano già allora". I romani, insomma, avevano colonizzato anche le cucine con il loro Cibarius, una sorta di fresella che veniva divisa in due, la parte superiore, più friabile veniva destinata ai patrizi, mentre quella inferiore, callosa, finiva sulle tavole dei plebei. "Caratteristico - prosegue Fichera - il buco al centro che ancora oggi caratterizza ad esempio la fresella pugliese: all'epoca serviva perché i soldati potessero infilarle nelle funi e portarle con se' durante le marce". Tra i piatti antichi esportati dai romani anche la polentina, una palla di farina di farro in brodo da cui nasce poi il moderno canederlo.

"Nella pentola si mettevano poi tutti gli ingrendienti, dalla carne al pesce, che si recuperavano durante la giornata e da lì nasce la paella spagnola", conclude Fichera.

Una forte influenza sulla cucina del Mediterraneo l'ha esercitata anche la tradizione araba, soprattutto in Sicilia dove ancora oggi si consuma molta carne di cavallo, tipica dei paesi arabi. La contaminazione prosegue oggi, come emerso nella tre giorni napoletana. "Ho lavorato in molte città spagnole - racconta Carlos Pena, chef del ristorante spagnolo Milagros a Napoli - prima di trasferirmi a Napoli. Facciamo della qualità la nostra forza, importando riso dalla Spagna adatto alla nostra paella.

Il congresso mi ha permesso di confrontarmi con colleghi di tutto il Mediterraneo e mettere in vetrina le mie competenze, un'occasione da sfruttare in un settore che può diventare trainante per il turismo a Napoli". Un confronto prezioso, come sottolineato da Jorge Fernandes, chef del Rio's in Oeiras di Lisbona: "Il Mediterraneo - dice - offre tante opportunità con prodotti unici al mondo. Tocca a noi chef tutelare ricchezze alimentari millenarie, studiando, aggiornandoci e confrontandoci". E il prossimo confronto ci sarà nell'ottobre 2015 in Croazia con la seconda edizione del congresso: "Saremo orgogliosi di ospitarlo - conferma Andrej Barbieri, del ristorante Bevanda di Abbazia, città ospite della seconda edizione- coinvolgendo ristoratori e produttori del territorio". (ANSAmed).

Y7W/
SAM MI09

ANSA

CRO:Tirrenia punta su ristorazione di qualità e prodotti tipici 2014-10-15 16:47

Tirrenia punta su ristorazione di qualità e prodotti tipici

Aletti lancia nuovo approccio con Med Cooking Congress a Napoli

(ANSA) NAPOLI, 15 OTT - Prodotti tipici, abbinamenti con vini di qualità, specialità regionali. Punta anche sulla ristorazione Tirrenia che sta cambiando pelle dopo la privatizzazone e cer aquindi di migliorare l'offerta a bordo delle sue navi. "In questi due anni di privatizzazione - spuega il responsabile marketing diTirrenia Lorenzo Aletti - ci siamo resi conto che il cliente è un passeggero da curare, non solo da trasportare da un punto all'altro rispettando gli orari. Per questo a bordo delle navi creiamo occasioni di consumo. In particolare, le nostre navi partono di solito di sera e quindi la cena è un elemento importantissimo, per questo abbiamo investito sul catering che è cambiato ed è ora gestito da due ditte, ognuna delle quali cucina per metà della flotta, stimolando anche la concorrenza interna". La ristorazione, insomma, è un asset per la nuova Tirrenia: "Abbiamo cambiato il nostro approccio - conferma Aletti - e alzato il livello del ristorante alla carta, proponendo anche abbinamenti enologici. In particolare, Tirreniacollega luoghi d'Italia con grandi tradizioni gastronomiche, coem Campanua, Sicilia, Sardegna e Liguria, per questo stiamo immaginando di poroporre dei menu' tipici di queste reigoni con prodotti di qualità".
Uno dei passo verso una ristorazione sempre più curata è stato l'organizzazione a bordo di Tirrenia del Mediterranean Cooking Congress, che ha portato nel porto di Napoli per tre giorni chef di otto paesi del Mediterraneo, produttori e distributori per mettere a confronto e aprire un dialogo tra le gastronomie dei diversi Paesi del bacino.

Y7W/
S44 QBXO

ANSA

EST:Roman and Arab recipes share Med origins 2014-10-15 17:21

Roman and Arab recipes share Med origins

Chefs face off in Naples for Med Cooking Congress

(di Francesco Tedesco) **(ANSAmed)**- NAPLES, OCTOBER 15 - "The cuisine of Mediterranean countries has shared roots that come from the Romans, who were the first to codify the recipes and export them," chef Francesco Fichera noted during his speech at the Mediterranean Cooking Congress on Wednesday. The event on board Tirrenia vessels in the Naples port served as an opportunity for chefs from eight Mediterranean nations to exchange experiences and know-how for the preparation of dishes by chefs. "The study of primordial cuisine," Fichera told ANSAmed, "led me to work on the preparation of ancient dishes that were cooked directly on the flame, ashes and in wood-fired ovens, as well as on recipes, such as one by Marcus Gavius Apicius, who can be considered the first cook of antiquity to catalog his specialties." Of the dishes of the Roman Empire, Fichera cited one called 'Garum', which was the "first recipe for seasoning and the ancestor of Cetara anchovies. Dishes seasoned with this sauce are also found in the traditions of countries in the Far East, which shows that culinary traditions spread even back then." Romans also made popular the use of the Cibarius, a sort of 'fresella' that was cut into two parts, with the upper, more friable part going to the patricians and the lower one going to the plebes. Fichera said that that the 'fresella' was "characterized by a hole in the center, still found in the Apulia region ones. In those days it was needed for soldiers to be able to string them on ropes and bring them along on marches." 'Polentina', a ball of spelt in broth that evolved into modern-day dumplings made of leftover bread, was another dish exported by the Romans. "All the ingredients - including meat and fish - that had been gathered during the day were put into the pot, giving birth to Spanish paella," Fichera said. Arab traditions heavily influenced Mediterranean cuisine, especially in Sicily, where horse meat - popular in Arab nations - is even now eaten. The contamination continues, as the three-day event in Naples clearly showed.

"I worked in many Spanish cities," said Carlos Pena, chef of the Spanish restaurant Milagros in Naples, "prior to moving to Naples. We focus on quality and import rice from Spain that is the most suitable for our paella. The congress enabled me to exchange experiences with other chefs from across the Mediterranean and showcase my skills. It was a good opportunity to take advantage of, in a sector that may become the driving force behind Naples tourism." The exchange was invaluable, underscored Jorge Fernandes, chef of the restaurant Rio's in Lisbon's Oeiras area.

"The Mediterranean," he said, "offers many opportunities, with products that are unique the world over. We chefs are tasked with safeguarding food heritage passed down over thousands of years by studying, keeping abreast of what's new and exchanging experiences with others." The next Cooking Congress will be held in October 2015 in Croatia. "We are proud to host it," said Andrej Barbieri from the Bevanda restaurant in Opatijia, the city that will host the second edition," and will get restaurant owners and producers from the area involved." (ANSAmed).

Y36/
SAM ME09

ANSA

CRO:Da ricette romane e arabe matrice comune della cucina Med 2014-10-15 20:05

Da ricette romane e arabe matrice comune della cucina Med

Chef a confronto a Napoli per Med Cooking Congress

(di Francesco Tedesco) **(ANSAmed)** Napoli, 15 ott - "La cucina dei Paesi del Mediterraneo ha una radice comune che nasce dai romani, i primi che codificarono delle ricette e le esportarono". Così lo chef Francesco Fichera spiega la sua ricerca sui cibi dell'antichità che lo ha portato a identificare delle matrici comni nei piatti del bacino del Mediterraneo. Un'esperienza che ha raccontato nel corso della prima edizione del Mediterranean Cooking Congress che ha messo, a bordo delle navi Tirrenia nel porto di Napoli, a confronto esperienze e preparazioni dei piatti di chef di otto paesi del Mediterraneo. "Lo studio della cucina primordiale - spiega ad ANSAmed Fichera - mi ha portato a lavorare sulla preparazione dei piatti antichi, che cuocevano direttamente su fiamma, su cenere e nei forni a legna, ma anche sulle ricette, come quelle di Marco Gavio Apicio, che si può definire come il primo cuoco dell'antichità che catalogò le sue specialità". Tra i piatti dell'Impero romano, Fichera cita il "Garum - spiega - la prima ricetta di un condimento, antesignano dell'attuale colatura di alici di Cetara. Piatti conditi con questa salsa si trovano anche nelle tradizioni di Paesi dell'estremo oriente a testimonianza di come le tradizioni culinarie si diffondevano già allora". I romani, insomma, avevano colonizzato anche le cucine con il loro Cibarius, una sorta di fresella che veniva divisa in due, la parte superiore, più friabile veniva destinata ai patrizi, mentre quella inferiore, callosa, finiva sulle tavole dei plebei. "Caratteristico - prosegue Fichera - il buco al centro che ancora oggi caratterizza ad esempio la fresella pugliese: all'epoca serviva perché i soldati potessero infilarle nelle funi e portarle con se' durante le marce". Tra i piatti antichi esportati dai romani anche la polentina, una palla di farina di farro in brodo da cui nasce poi il moderno canederlo.
"Nella pentola si mettevano poi tutti gli ingrendienti, dalla carne al pesce, che si recuperavano durante la giornata e da lì nasce la paella spagnola", conclude Fichera. Una forte influenza sulla cucina del Mediterraneo l'ha esercitata anche la tradizione araba, soprattutto in Sicilia dove ancora oggi si consuma molta carne di cavallo, tipica dei paesi arabi. La contaminazione prosegue oggi, come emerso nella tre giorni napoletana. "Ho lavorato in molte città spagnole - racconta Carlos Pena, chef del ristorante spagnolo Milagros a Napoli - prima di trasferirmi a Napoli. Facciamo della qualità la nostra forza, importando riso dalla Spagna adatto alla nostra paella.
Il congresso mi ha permesso di confrontarmi con colleghi di tutto il Mediterraneo e mettere in vetrina le mie competenze, un'occasione da sfruttare in un settore che può diventare trainante per il turismo a Napoli". Un confronto prezioso, come sottolineato da Jorge Fernandes, chef del Rio's in Oeiras di Lisbona: "Il Mediterraneo - dice - offre tante opportunità con prodotti unici al mondo. Tocca a noi chef tutelare ricchezze alimentari millenarie, studiando, aggiornandoci e confrontandoci". E il prossimo confronto ci sarà nell'ottobre 2015 in Croazia con la seconda edizione del congresso: "Saremo orgogliosi di ospitarlo - conferma Andrej Barbieri, del ristorante Bevanda di Abbazia, città ospite della seconda edizione- coinvolgendo ristoratori e produttori del territorio".(ANSA).

Y7W-CER/
S44 QBXO

Jutarnji LIST

HRVATSKA NA PRESTIŽNOM KULINARSKOM DOGAĐAJU U NAPULJU

Chef Andrej Barbieri: Najbolji mediteranski chefovi iduće godine stižu nam u Opatiju

Barbieri je u Italiji govorio o spoju tradicije i inovacije mediteranske kuhinje te važnosti dijaloga tih zemalja

PIŠE HRVOJE PETRIĆ

Na Kongresu mediteranske kuhinje, koji se od 13. do 15. listopada održao u Napulju, Hrvatsku je predstavljao chef Andrej Barbieri iz opatijskog restorana Bevanda.

Otvaranje te predstavljanje chefova i poslovnih partnera kongresa održan je na pomalo neobičnoj lokaciji, na brodu Tirrenia usidrenom u napuljskoj luci, dok su se kulinarske radionice i gala večere održavale u restoranu la Cafferriera, restoranu Miglio D'Oro te renomiranoj kulinarskoj školi Dolce & Salato nedaleko od Napulja.

Probrane delicije na važnom kulinarskom događaju pripremali su poznati chefovi, čiji restorani ponosno nose Michelinove zvjezdice

Stotinjak kuhara

"Cilj ovog projekta je kontinuirani dijalog među mediteranskim zemljama koje svoju bogatu gastronomsku tradiciju žele prenijeti i na mlađe kulinarske snage, a ujedno i promovirati visoku kvalitetu namirnica i pokazati njihov širok opus iskorištivosti u kulinarstvu", rekla je na otvorenju kongresa Luisa Del Sorbo, idejna kreatorica ovog događaja.

Na prvom Kongresu mediteranske kuhinje predstavilo se osam mediteranskih zemalja.

Uz mnogobrojne lokalne proizvođače i distributere s područja Campanije, prisustvovalo je 120 registriranih kuhara, velik broj predstavnika medija, restoratera i poslovnih ljudi iz područja gastronomije.

"Kuhinja chefa Barbierija jedna je od perjanica opatijske tradicije koja je uvijek znala spojiti svjetske trendove i vlastito nasljeđe. Uvjereni smo da će njegov nastup u Napulju ne samo rezultirati unosom svježih ideja u opatijsku gastro priču, nego u najboljem svjetlu prikazati Hrvatsku kao jednu od najubudljivijih europskih gastro destinacija", izjavila je direktorica Turističke zajednice grada Opatija Suzi Petričić.

Cilj je prikazati Hrvatsku kao uzbudljivu europsku gastro destinaciju, kažu iz našeg HTZ-a

Moderan i kreativan

Tako je i bilo. Već na samom predstavljanju chefova koji će prezentirati bogato gastronomsko nasljeđe svoje države Barbieri je govorio o spoju tradicije i inovacije njegove kuhinje je Opatija proirvao "sjevernim vratima Mediterana".

Andrej Barbieri veliki je zaljubljenik i poštovatelj kvalitetne mediteranske kuhinje temeljene na izvornosti vrhunskih namirnica. U svojim jelima moderno i kreativno umrežetuje okuse u pomno koncipiranim sezonskim menijima kojima oduševljava i najzahtjevnije goste.

Etablirana imena

Na kraju, najavio je da će dogodine grad Opatija, uz pomoć Turističke zajednice, bi ti ponosan domaćin ovog vrijednog projekta te da će u njega uključiti lokalne proizvođače i restoratere.

Izmimo zivahan i napučen, treći po veličini talijanski grad, Napulj se pokazao kao dobar domaćin. Etablirana kuharska imena ponajboljih restorana Italije, Španjolske, Turske, Cipra, Portugala, Tirnisa i Grčke poništavala su evoluciju tradicionalne kuhinje u zaglavlju na lokalnu umjerenost kvalitetnoj namirnici. Nastupili su brojni nagrađivani chefovi čiji restorani nose Michelinove zvjezdice. Predstavili su se i proizvođači kave, tjestenine, pekarskih i mesnih proizvoda, vina, uglavnom s područja južne Italije.

Mediteranski centri

Naš chef Andrej Barbieri predstavio je i opatijski restoran Bevanda koji je u travnju ove godine osvojio 500 najboljih hotela i restorana na svijetu preporučila i u svoju udruga uvrstila prestižna udruga Relais & Châteaux.

Ta udruga okuplja najljepše svjetske restorane i hotele te ih promovira kroz svoj rukovodeći portala Nalesi Opatije, koji godine kongres se održava u Barcelona, pa godina kasnije na Opat. •

Andrej Barbieri društo se, kuhari degustiran tjelesne okusa u nagrađivanim chefovima iz osam mediteranskih zemalja

GASTRO

Kongres mediteranske kuhinje održao se od 13. do 15. listopada u Napulju

Opatija se nalazi na sjevernim vratima Mediterana, kazao je chef Bevande

BY TOURIST

mediterranean cooking congress

RASSEGNA ESTERA

BY TOURIST

mediterranean cooking congress

RASSEGNA ESTERA

Andrej Barbieri će predstavljati Hrvatsku na Kongresu mediteranske kuhinje u Napulju

Andrej Barbieri, chef uglednog hotela, restorana i bara **Bevanda**, predstavljat će Opatiju i Hrvatsku na **Kongresu mediteranske kuhinje** koji će se **od 13. do 15. listopada** održati u Napulju. Događanje će okupiti *12 kuhara iz jednako toliko zemalja Mediterana te 12 talijanskih kuhara* kako bi promovirali zajednički cilj - **očuvanje i promociju mediteranske gastronomske tradicije i namirnica**. Kongres je projekt tvrtke By Tourist, izdavača časopisa 30Nodi i Gusto Mediterraneo, specijaliziranih za pomorski turizam i gastronomiju.

Barbieri će za ovu priliku pripremiti «Maneštru od leće», s hobotnicom, guščjom jetrom, crnim tartufom i mesom svinje u tri izvedbe (Istarski pršut, Slavonski kulen i krvavice). On će u jednom jelu obuhvatiti autohtone namirnice nekoliko hrvatskih regija, promovirajući na taj način njihovo značenje u očuvanju lokalnih tradicija i običaja.

"*U ovom jelu - koje svoje korijene nalazi u juhi od leće, starinskom obroku rimskih legionara - spajam sastojke hrvatske gastronomske izvrsnosti. Kontinentalni Slavonski kulen i krvavice, Istarski pršut i tartuf te zagorska guščja jetra susreću se s najboljim morskim plodovima i maslinovim uljem Primorja*," pojasnio je **Barbieri**. Ovim jelom on će predstaviti i filozofiju koju zastupa u Bevandi, vlastitu interpretaciju klasičnih jela temeljenih na svježim namirnicama kontinenta i mora.

Barbierijev nastup na Kongresu podržava Turistička zajednica grada Opatije. "*Gastronomska ponuda Opatije jedna je od vodećih u Hrvatskoj pa ne čudi izbor čuvenog opatijskog chefa Andrea Barbierija da predstavlja Hrvatsku. Kuhinja chefa Barbierija jedna je od perjanica opatijske tradicije koja je uvijek znala spojiti svjetske trendove i vlastito nasljeđe. Uvjereni smo da će njegov nastup u Napulju ne samo rezultirati unosom svježih ideja u opatijsku gastro priču, nego u najboljem svjetlu prikazati Hrvatsku kao jednu od najuzbudljivijih europskih gastro destinacija*," izjavila je direktorica Turističke zajednice grada Opatija, **Suzi Petričić**.

Kongres će se inače održati na neuobičajenoj lokaciji – brodu Tirrenia usidrenom u napuljskoj luci. Kuhari će svoja jela pripremati u ugostiteljskoj školi Dolce&Salati di Maddaloni u zaleđu ovog talijanskog grada.

Andrej Barbieri chef je Bevande - prvog *boutique* hotela, restorana i bara na Sjevernom Jadranu te člana ugledne međunarodne organizacije Relais&Chateaux. Na temeljima legendarnog istoimenog restorana i bara, čiji korijeni datiraju u 1971. godinu, hotel s deset bogato opremljenih soba otvoren je 2013. godine.

Večernji list
16°C

AMBASADOR GASTRONOMIJE

Objava: 9.10.2014 | 13:16

Andrej Barbieri predstavlja Hrvatsku na kongresu mediteranske kuhinje u Napulju

Barbieri će Hrvatsku predstavljati jelom koje jje tradicionalno zastupljeno u gastaronomiji Kvarnera i dijela Dalmacije, a riječ je o maneštri od leće. Njegov nastup će u najboljem svjetlu prikazati Hrvatsku kao jednu od najuzbudljivijih europskih gastro destinacija

Foto: PR

AUTOR:
Tanja Božić

Andrej Barbieri, chef uglednog hotela, restorana i bara Bevanda, predstavljat će Opatiju i Hrvatsku na Kongresu mediteranske kuhinje koji će se od 13. do 15. listopada održati u Napulju.

Moda
Look e Tendenze Moda, Scoprili Subito Su Glamour.it !

Događanje će okupiti 12 kuhara iz jednako toliko zemalja Mediterana te 12 talijanskih kuhara kako bi promovirali zajednički cilj - očuvanje i promociju mediteranske gastronomske tradicije i namirnica. Kongres je projekt tvrtke By Tourist, izdavača časopisa 30Nodi i Gusto Mediterraneo, specijaliziranih za pomorski turizam i gastronomiju. Barbieri će Hrvatsku predstavljati jelom koje jje tradicionalno zastupljeno u gstaronomiji Kvarnera i dijela Dlamacije, a riječ je o maneštri od leće. Njegov nastup će u najboljem svjetlu prikazati Hrvatsku kao jednu od najuzbudljivijih europskih gastro destinacija.

Putovati, istraživati, a k tome i kreativno kuhati... Ovakav spoj putovanja i posla dio je Barbierieve karijere vrhunskog chefa koji ga je lani odveo sve do Šangaja gdje je održao gastronomsku prezentaciju restorana Bevanda. Četiri mušketira iz Hrvatske, Barbieri te kuhar Slavko Španjol, šef sale Ante Knežević i sjajni sommelier Branko Muždeka zaslužni su za nastup o kojem se još dugo pričalo na delti rijeke Yangtze. Petodnevna prezentacija hrvatske kulturne baštine, gastronomije i vinarstva – Putovima Marka Pola - odžala se u Oriental Pearl Toweru, visokom 468 metara, turističkoj atrakciji Šangaja s rotirajućim panoramskim restoranima.

- Pripremili smo im salatu od hobotnice, od svježe pečene tune s kaparima i motarom, šurlice u šugu od janjetine, pečenu svinjsku potrbušicu s lećom i krumpirom, file brancina u bijelom vinu sa začinskim travama i fritulama od samoniklog bilja, rapsku tortu, rožatu... Namjera je bila prenijeti viziju mediteranske i kontinentalne hrvatske hrane, u izvedbi Bevande. Sve su to pratila vina s Krka, Hvara, Pelješca i iz srednje Dalmacije, Slavonije i Baranje. Poslužili smo do 700 gostiju dnevno – kaže Barbieri.

OCIJENI: ★ ★ ★ ★ ★ 0 (0 ocjena)

abc ISPRAVI POGREŠKE

cws boco

ČASOPIS ZA GASTRONOMIJU I TURIZAM
Menu PLUS
www.menu.hr , Časopis za gastronomiju i turizam

ANDREJ BARBIERI PREDSTAVLJA HRVATSKU U NAPULJU

09/10/2014 · by Mus · in gastronomija, najave, vijesti

Andrej Barbieri, chef uglednog hotela, restorana i bara Bevanda, predstavljat će Opatiju i Hrvatsku na Kongresu mediteranske kuhinje koji će se od 13. do 15. listopada održati u Napulju.

Događanje će okupiti 12 kuhara iz jednako toliko zemalja Mediterana te 12 talijanskih kuhara kako bi promovirali zajednički cilj – očuvanje i promociju mediteranske gastronomske tradicije i namirnica.
Kongres je projekt tvrtke By Tourist, izdavača časopisa 30Nodi i Gusto Mediterraneo, specijaliziranih za pomorski turizam i gastronomiju.

Andrej Barbieri predstavljat će Hrvatsku na uglednom kulinarskom kongresu @ Napulj

11/10/2014

Andrej Barbieri

Barbieri će za ovu priliku pripremiti "Maneštru od leće", s hobotnicom, guščjom jetrom, crnim tartufom i mesom svinje u tri izvedbe (Istarski pršut, Slavonski kulen i krvavice). On će u jednom jelu obuhvatiti autohtone namirnice nekoliko hrvatskih regija, promovirajući na taj način njihovo značenje u očuvanju lokalnih tradicija i običaja.

Opatija/Napulj – Andrej Barbieri, chef uglednog hotela, restorana i bara Bevanda, predstavljat će Opatiju i Hrvatsku na Kongresu mediteranske kuhinje koji će se od 13. do 15. listopada održati u Napulju.

Događanje će okupiti 12 kuhara iz jednako toliko zemalja Mediterana te 12 talijanskih kuhara kako bi promovirali zajednički cilj – očuvanje i promociju mediteranske gastronomske tradicije i namirnica.

Barbieri će za ovu priliku pripremiti "Maneštru od leće", s hobotnicom, guščjom jetrom, crnim tartufom i mesom svinje u tri izvedbe (Istarski pršut, Slavonski kulen i krvavice). On će u jednom jelu obuhvatiti autohtone namirnice nekoliko hrvatskih regija, promovirajući na taj način njihovo značenje u očuvanju lokalnih tradicija i običaja.

– U ovom jelu – koje svoje korijene nalazi u juhi od leće, starinskom obroku rimskih legionara – spajam sastojke hrvatske gastronomske izvrsnosti. Kontinentalni Slavonski kulen i krvavice, Istarski pršut i tartuf te zagorska guščja jetra susreću se s najboljim morskim plodovima i maslinovim uljem Primorja, pojasnio je Barbieri. Ovim jelom on će predstaviti i filozofiju koju zastupa u Bevandi, vlastitu interpretaciju klasičnih jela temeljenih na svježim namirnicama kontinenta i mora.

Barbierijev nastup na Kongresu podržava Turistička zajednica grada Opatije.

– Gastronomska ponuda Opatije jedna je od vodećih u Hrvatskoj pa ne čudi izbor čuvenog opatijskog chefa Andrea Barbierija da predstavlja Hrvatsku. Kuhinja chefa Barbierija jedna je od perjanica opatijske tradicije koja je uvijek znala spojiti svjetske trendove i vlastito nasljeđe. Uvjereni smo da će njegov nastup u Napulju ne samo rezultirati unosom svježih ideja u opatijsku gastro priču, nego u najboljem svjetlu prikazati Hrvatsku kao jednu od najuzbudljivijih europskih gastro destinacija, izjavila je direktorica Turističke zajednice grada Opatija, Suzi Petričić.

Kongres će se inače održati na neuobičajenoj lokaciji – brodu Tirrenia usidrenom u napuljskoj luci. Kuhari će svoja jela pripremati u ugostiteljskoj školi Dolce&Salati di Maddaloni u zaleđu ovog talijanskog grada.

Kongres mediteranske kuhinje u Napulju

Barbieri predstavlja Hrvatsku u Napulju bogatom maneštrom od leće

S ciljem očuvanja gastronomske 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 **Napulj**u.

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

Barbieri će se predstaviti bogatom **maneštrom od leće s hobotnicom, zagorskom guščjom 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)

Tagovi: andrej barbieri, maneštra-od-leće, napulj

Mediterranean Cuisine

By SADIE BAKER on October 16, 2014
Filed in Olive Oil World |

M/S Raffaele Rubattino

RELATED ARTICLES

Celebrating the Taggiasca

Olive Oil Course Spans the Journey from Tree to Table

International Day of Italian Cuisines Celebrates Spaghetti al Pomodoro

In France, A 'High School of Olive Oil Tasting'

The first annual Mediterranean Cooking Congress offered chefs from eight Mediterranean nations the opportunity to explore the roots of their cooking heritage. Twenty-eight chefs spent two days aboard the Tirrenia vessel Raffaele Rubattino in Naples preparing recipes passed down from their ancestors and combining techniques unique to their countries.

The Congress also brought the chance to dig deeper into the origins of modern Mediterranean cuisine. Chefs and students alike took time to explore how each culture has influenced today's popular Mediterranean dishes.

The idea for the event came to organizer, Luisa del Sorbo, upon noticing the lack of consistency in the preparation of traditional dishes from nation to nation. She felt that bringing chefs from the

various Mediterranean nations together — both to exchange techniques and to unearth traditional preparation methods — would bring back the lost consistency while diversifying the cuisine at the same time.

Luisa del Sorbo

Italian chef, Francesco Fichera, one of the chefs aboard for the Congress, reported that studying primordial Mediterranean cuisine on board the Tirrenia inspired him to prepare ancient dishes for his part in the event. Selections such as 'Garum,' the first recipe for Roman seasoning, were cooked over a fire in the fashion of Fichera's ancestors.

Jorge Fernandes

Both Portuguese chef, Jorge Fernandes, and Spanish chef, Carlos Peña, agreed that the Congress was an invaluable opportunity to exchange experiences with other chefs while displaying and developing each chef's own skills. Fernandes noted that, as cuisine becomes a driving force behind Mediterranean tourism, it is advantageous for chefs to work together to improve and unify the cuisine experience throughout the nations.

After the success of the first Congress, the second annual Mediterranean Cooking Congress was announced to take place in Opatija, Croatia, in October 2015.

Sources:

ANSAmed
ANSAmed
Gusto Mediterraneo

This article was last updated October 16, 2014 - 8:59 AM (GMT-5)

KONGRES MEDITERANSKE KUHINJE

Šef kuhinje Bevande Andrej Barbieri brani boje Hrvatske u Napulju

Pogledaj sve iz: Gastro

Pogledaj sve vijesti

Autor: Alenka Juričić

Objavljeno: 10. listopada 2014. u 7:51

Događanje će okupiti 12 kuhara iz jednako toliko zemalja Mediterana te 12 talijanskih kuhara kako bi promovirali zajednički cilj – očuvanje i promociju mediteranske gastronomske tradicije i namirnica

Šef kuhinje Bevande Andrej Barbieri brani boje Hrvatske u Napulju

RIJEKA » Andrej Barbieri, šef kuhinje opatijskog hotela i restorana Bevanda, predstavljat će Opatiju i Hrvatsku na Kongresu mediteranske kuhinje koji će se od 13. do 15. listopada održati u Napulju.

Događanje će okupiti 12 kuhara iz jednako toliko zemalja Mediterana te 12 talijanskih kuhara kako bi promovirali zajednički cilj – očuvanje i promociju mediteranske gastronomske tradicije i namirnica. Kongres je projekt tvrtke By Tourist, izdavača časopisa 30Nodi i Gusto Mediterraneo, specijaliziranih za pomorski turizam i gastronomiju. Barbieri će za ovu priliku pripremiti maneštru od leće s hobotnicom, guščjom jetrom, crnim tartufom i mesom svinje u tri izvedbe – s istarskim pršutom, slavonskim kulenom te krvavicama. Tako će u jednom jelu obuhvatiti autohtone namirnice nekoliko hrvatskih regija, promovirajući na taj način njihovo značenje u očuvanju lokalnih tradicija i običaja.

– U ovom jelu, koje svoje korijene nalazi u juhi od leće, starinskom obroku rimskih legionara, spajam kontinentalni slavonski kulen i krvavice, istarski pršut i tartuf te zagorsku gušču jetru s najboljim morskim plodovima i maslinovim uljem Primorja – pojasnio je Barbieri navodeći kako će se kongres održati na neuobičajenoj lokaciji, brodu Tirrenia usidrenom u napuljskoj luci. Kuhari će, pak, svoja jela pripremati u ugostiteljskoj školi Dolce&Salati di Maddaloni u zaleđu Napulja. Inače, nastup opatijskog »chefa« u Italiji podržala je i Turistička zajednica grada Opatije čije je direktorica Suzi Petričić istaknula kako je uvjerena da će Barbierijev nastup u Napulju u najboljem svjetlu prikazati Hrvatsku kao jednu od najuzbudljivijih europskih gastrodestinacija.

– Gastronomska ponuda Opatije jedna je od vodećih u Hrvatskoj pa ne čudi izbor čuvenog opatijskog chefa Andreja Barbierija da predstavlja Hrvatsku – zaključila je Petričić.

Podijeli Facebook Twitter RSS Pošalji Preporuči Ispiši

Komentari

Morate biti prijavljeni ako želite ostaviti komentar. Prijavi se / Registriraj se

Facebook login

BY TOURIST

mediterranean cooking congress

RASSEGNA WEB

BY TOURIST

mediterranean cooking congress

RASSEGNA WEB

il Gazzettino.com VESUVIANO
FONDATO NEL 1971
QUOTIDIANO ONLINE - WEB TV

Dal 13 al 15 ottobre a Napoli

A bordo di Tirrenia, 300 chef e associazioni di categoria per i sapori del mediterraneo

Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo.

Nell'ambito dell'operatività aziendale e la continua interazione con società leader nei settori di riferimento, il team della By Tourist ha messo in campo una serie di iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano, del Sud Italia e della Nazione stessa, puntando a rafforzare gli interscambi commerciali, delle aziende italiane, con le varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo.

E' da questa visione che nasce l'idea di un Congresso di Cucina Mediterranea, con la partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani, rinomati e competenti in termini di materie prime e conoscenza dei territori di origine, affiancati nel confronto congressuale da un sociologo e un antropologo.

Al congresso sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri.
Obiettivo: Tutelare l'Identità per Essere più Competitivi, promuovendo gli interscambi tra le Nazioni del Mediterraneo, ma con competenza e salvaguardando le tradizioni e l'identità di ogni singola Nazione. In tal senso un ruolo centrale è rappresentato dagli chef, gli unici con una reale competenza in termini di conoscenza delle materie prime e della loro trasformazione attraverso una cucina tradizione o più evolutiva, ma pur sempre rappresentativa del territorio di origine. Insomma la figura dello chef ha in questo caso un ruolo prioritario, riconosciuto quale ambasciatore di sapori e gusto per le nazioni del mediterraneo.

La stessa centralità va riconosciuta ai collegamenti marittimi, che nei secoli hanno permesso gli interscambi commerciali tra le Nazioni in questione. Non a caso quindi la location del Congresso sarà una nave Tirrenia, storica compagnia italiana, con base al porto di Napoli.

E la serata di accoglienza agli chef è stata programmata il 12 ottobre, giorno della scoperta dell'America. In occasione del Columbus Day ci sarà infatti la cena di accoglienza con cinque chef genovesi ai fornelli, in onore di Colombo e del grande risultato raggiunto, grazie alla sinergia tra due Nazioni del Mediterraneo: Italia e Spagna. Dunque celebrando il risultato nato dall'interscambio di mezzi e competenze tra i due territori.

Economia 30/09/2014

I MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS DAL 13 AL 15 OTTOBRE SULLA TIRRENIA A NAPOLI

NAPOLI. Grande evento a Napoli, dal 13 al 15 ottobre prossimo, a bordo della Tirrenia si terrà "I MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS''. Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo. "Abbiamo deciso di aderire all'evento - spiega Ettore Morace, amministratore delegato della Cin società privata che ha rilevato la flotta Tirrenia - perchè nell'ambito dell'attività di trasformazione della Tirrenia, che da azienda statale dedita al trasporto point to point dei passeggeri e delle merci, si sta trasformando in una moderna azienda di servizi, che pone la soddisfazione del cliente al centro dei suoi obiettivi. La partecipazione ad una manifestazione che vede la presenza di importanti rappresentanti del gusto italiani e stranieri, ci è da stimolo per continuare a perseguire obiettivi sempre più qualitativi".
Nell'ambito dell'operatività aziendale e la continua interazione con società leader nei settori di riferimento, il team della By Tourist ha messo in campo una serie di iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano, del Sud Italia e della Nazione stessa, puntando a rafforzare gli interscambi commerciali, delle aziende italiane, con le varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo.
E' da questa visione che nasce l'idea di un Congresso di Cucina Mediterranea, con la partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani, rinomati e competenti in termini di materie prime e conoscenza dei territori di origine, affiancati nel confronto congressuale da un sociologo e un antropologo.
"Al congresso - spiega Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist,
ideatrice ed organizzatrice dell'evento - sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri. Un grande grazie vanno ai nostri partner e alla Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni, che da sempre ci supportano ad ogni evento. In termini di Nazioni straniere avremo la partecipazione di: Spagna, Portogallo, Croazia, Cipro, Turchia, Grecia, Tunisia. Sarà un'importante occasione di confronto, come prima tappa di un evento itinerante che ci vedrà il prossimo anno in scena in Croazia, coinvolgendo altre Nazioni del Mediterraneo, tra cui sicuramente Montenegro e Israele".

PARTNER DELL'EVENTO: Compagnia Italiana di Navigazione, Oceano Mare Group,
Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni, Fiavet, Federalberghi, La Caffettiera, Pastificio Artigianale Leonessa, Monte della Torre, Passalacqua, Gma Import Export Specialità, Acqua Pazza Gourmet, World Association of chefs societies (Nic e Fic), Horeca Service, Miglio D'Oro Park Hotel, Unione regionale cuochi lucani, Unione Italiana Ristoratori, Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera "Duca di Buonvicino".

Obiettivo della manifestazione? Tutelare l'Identità per Essere più Competitivi, promuovendo gli interscambi tra le Nazioni del Mediterraneo,
ma con competenza e salvaguardando le tradizioni e l'identità di ogni singola Nazione. In tal senso un ruolo centrale è rappresentato dagli chef, gli unici con una reale competenza in termini di conoscenza delle materie prime e della loro trasformazione attraverso una cucina tradizione o più evolutiva, ma pur sempre rappresentativa del territorio di origine. Insomma la figura dello chef ha in questo caso un ruolo prioritario, riconosciuto quale ambasciatore di sapori e gusto per le nazioni del mediterraneo.

La stessa centralità va riconosciuta ai collegamenti marittimi, che nei secoli hanno permesso gli interscambi commerciali tra le Nazioni in questione. Non a caso quindi la location del Congresso sarà una nave Tirrenia, storica compagnia italiana, con base al porto di Napoli. E visto il crescere dei servizi per superyachts e le competenze richieste agli chef di bordo, in termini di conoscenza di materie prime d'alta qualità e conoscenza di tradizioni culinarie, sarà dato ampio spazio al settore grazie all'intervento degli esperti della società "Oceano Mare Group".

GustoCampania

EMOZIONI, STORIE E SAPORI DALLA TERRA DEL BUONO

Il primo Mediterranean Cooking Congress in Campania dal 13 al 15 Ottobre

Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo.

Nell'ambito dell'operatività aziendale e la continua interazione con società leader nei settori di riferimento, il team della By Tourist ha messo in campo una serie di iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano, del Sud Italia e della Nazione stessa, puntando a rafforzare gli interscambi commerciali, delle aziende italiane, con le varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo.

E' da questa visione che nasce l'idea di un Congresso di Cucina Mediterranea, con la partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani, rinomati e competenti in termini di materie prime e conoscenza dei territori di origine, affiancati nel confronto congressuale da un sociologo e un antropologo.

Al congresso sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri.

Obiettivo: Tutelare l'Identità per Essere più Competitivi, promuovendo gli interscambi tra le Nazioni del Mediterraneo, ma con competenza e salvaguardando le tradizioni e l'identità di ogni singola Nazione. In tal senso un ruolo centrale è rappresentato dagli chef, gli unici con una reale competenza in termini di conoscenza delle materie prime e della loro trasformazione attraverso una cucina tradizione o più evolutiva, ma pur sempre rappresentativa del territorio di origine. Insomma la figura dello chef ha in questo caso un ruolo prioritario, riconosciuto quale ambasciatore di sapori e gusto per le nazioni del mediterraneo.

La stessa centralità va riconosciuta ai collegamenti marittimi, che nei secoli hanno permesso gli interscambi commerciali tra le Nazioni in questione. Non a caso quindi la location del Congresso sarà una nave Tirrenia, storica compagnia italiana, con base al porto di Napoli.

E la serata di accoglienza agli chef è stata programmata il 12 ottobre, giorno della scoperta dell'America. In occasione del Columbus Day ci sarà infatti la cena di accoglienza con cinque chef genovesi ai fornelli, in onore di Colombo e del grande risultato raggiunto, grazie alla sinergia tra due Nazioni del Mediterraneo: Italia e Spagna. Dunque celebrando il risultato nato dall'interscambio di mezzi e competenze tra i due territori.

PER REGISTRARSI:

http://www.cookingcongress.com/registrazione-cooking-congress-2014.html

Sito Internet ufficiale: www.cookingcongress.com

Per Contatti Media, Chef e associazioni: Luisa Del Sorbo

CELL. +39 3401617578 - info@cookingcongress.com - luisadelsorbo@30nodi.com

Ristorazione & Catering

La cucina del Mediterraneo

By Redazione on ottobre 16, 2014

Mi piace Tweet 0 Pin it

Mediterranean Cooking Congress, ovvero creare occasioni di confronto e aggiornamento formativo attraverso le testimonianze e le dimostrazioni di grandi chef internazionali.

Si è conclusa la prima edizione della tre giorni organizzata dalla società **By Tourist di Tirrenia nel porto di Napoli** con la partecipazione di otto Paesi del mediterraneo rappresentati, 120 tra chef, produttori e distributori, e una serie di show cooking delle diverse tipologie di cucina, dal lusso allo street food.

Il successo dell'evento si replicherà il prossimo mese di **maggio 2015**, sempre a **Napoli**, mentre in **ottobre del prossimo anno** lo scenario sarà **Abbazia in Croazia** per poi approdare nel **2016** alla doppia tappa **Barcellona e Napoli.**

Lo scopo di abbinare Napoli con alcune località affacciate sul Mediterraneo vuole essere **l'occasione per i giovani cuochi italiani di mantenere vive tradizioni e competenze** che rischierebbero di andare perse, e **per gli stranieri di avvicinarsi alla cultura della cucina italiana** grazie all'apporto che gli chef italiani possono offrire ai colleghi che desiderano approfondirla.

Il paniere di prodotti che sarà presentato all'estero è per ora composto da **Pasta napoletana Leonessa, Caffè Passalacqua, L'orto di Lucullo, olio dop Monte della Torre e il Pan di bufala del Giardino di Ginevra**.

Molto soddisfatti dell'esito dell'iniziativa i vertici delle società organizzatrici. **Lorenzo Auletti**, responsabile marketing di **Tirrenia**, ha dichiarato: "Abbiamo creduto immediatamente in questo progetto che ci unisce a By Tourist sotto molto punti di vista. Partiamo ovviamente dalla qualità, sulla quale stiamo puntando con forza". E **Luisa Del Sorbo**, manager **By Tourist** e ideatrice dell'evento ha affermato: "Abbiamo mostrato ai nostri ospiti un settore ed una città vivaci e vitali, la risposta di tutti è stata più che positiva".

IL MEZZ GIORNO
IL GIORNALE DEL TUO COMUNE .info

Mediterranean Cooking Congress

2 ottobre 2014 Campania, Napoli No comments

1 Tweet

DAL 13 AL 15 OTTOBRE a NAPOLI a bordo di Tirrenia

Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo.

"Abbiamo deciso di aderire all'evento – spiega Ettore Morace, amministratore delegato della Cin società privata che ha rilevato la flotta Tirrenia – perchè nell'ambito dell'attività di trasformazione della Tirrenia, che da azienda statale dedita al trasporto point to point dei passeggeri e delle merci, si sta trasformando in una moderna azienda di servizi, che pone la soddisfazione del cliente al centro dei suoi obiettivi. La partecipazione ad una manifestazione che vede la presenza di importanti rappresentanti del gusto italiani e stranieri, ci è da stimolo per continuare a perseguire obiettivi sempre più qualitativi".

Nell'ambito dell'operatività aziendale e la continua interazione con società leader nei settori di riferimento, il team della By Tourist ha messo in campo una serie di iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano, del Sud Italia e della Nazione stessa, puntando a rafforzare gli interscambi commerciali, delle aziende italiane, con le varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo.

E' da questa visione che nasce l'idea di un Congresso di Cucina Mediterranea, con la partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani, rinomati e competenti in termini di materie prime e conoscenza dei territori di origine, affiancati nel confronto congressuale da un sociologo e un antropologo.

"Al congresso – spiega Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist, ideatrice ed organizzatrice dell'evento – sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri. Un grande grazie vanno ai nostri partner e alla Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni, che da sempre ci supportano ad ogni evento. In termini di Nazioni straniere avremo la partecipazione di: Spagna, Portogallo, Croazia, Cipro, Turchia, Grecia, Tunisia. Sarà un'importante occasione di confronto, come prima tappa di un evento itinerante che ci vedrà il prossimo anno in scena in Croazia, coinvolgendo altre Nazioni del Mediterraneo, tra cui sicuramente Montenegro e Israele".

PARTNER DELL'EVENTO: Compagnia Italiana di Navigazione, Oceano Mare Group, Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni, Fiavet, Federalberghi, La Caffettiera, Pastificio Artigianale Leonessa,

Monte della Torre, Passalacqua, Gma Import Export Specialità, Acqua Pazza Gourmet, World Association of chefs societies (Nic e Fic), Horeca Service, Miglio D'Oro Park Hotel, Unione regionale cuochi lucani, Unione Italiana Ristoratori, Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera "Duca di Buonvicino".

Obiettivo della manifestazione? Tutelare l'Identità per Essere più Competitivi, promuovendo gli interscambi tra le Nazioni del Mediterraneo, ma con competenza e salvaguardando le tradizioni e l'identità di ogni singola Nazione. In tal senso un ruolo centrale è rappresentato dagli chef, gli unici con una reale competenza in termini di conoscenza delle materie prime e della loro trasformazione attraverso una cucina tradizione o più evolutiva, ma pur sempre rappresentativa del territorio di origine. Insomma la figura dello chef ha in questo caso un ruolo prioritario, riconosciuto quale ambasciatore di sapori e gusto per le nazioni del mediterraneo.

La stessa centralità va riconosciuta ai collegamenti marittimi, che nei secoli hanno permesso gli interscambi commerciali tra le Nazioni in questione. Non a caso quindi la location del Congresso sarà una nave Tirrenia, storica compagnia italiana, con base al porto di Napoli. E visto il crescere dei servizi per superyachts e le competenze richieste agli chef di bordo, in termini di conoscenza di materie prime d'alta qualità e conoscenza di tradizioni culinarie, sarà dato ampio spazio al settore grazie all'intervento degli esperti della società "Oceano Mare Group".

- Lunedi 13 ottobre 2014

- Dalle ore 10 alle 14 a bordo di Tirrenia – I Mediterranean Cooking Congress
- Ore 13 Show Business a bordo di Tirrenia con Produttori Italiani
- Ore 18 corsi di cucina con chef di Croazia e Cipro alla Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni
- Ore 21:0 cena al ristorante La Caffettiera di Piazza dei Martiri con gli chef: Vincenzo Guarino del ristorante stellato L'Accanto di Vico Equense, Andrej Barbieri dell'Hotel Ristorante Bevanda in Abbazia, Yiannakis A.Agapiou Presidente della Cyprus Chefs Association, Guglielmo Campajola e Giuseppe Musella del Ristorante La Caffettiera di Napoli.

- Martedi 14 ottobre 2014

- Dalle ore 10 alle 14 a bordo di Tirrenia – I Mediterranean Cooking Congress
- Ore 13 Show Business a bordo di Tirrenia con Produttori Italiani
- Ore 18 corsi di cucina con chef di Portogallo e Turchia alla Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni
- Ore 21:0 cena al ristorante Miglio D'Oro Park Hotel con gli chef: Daniele Zennaro del Ristorante "Vecio Fritolin" di Venezia, Juan Carlos Peña Perez del Ristorante Milagros Gastrobar, Jorge Fernandes del Ristorante "Rio's in Oeiras" di Lisbona, Francesco Fichera della trasmissione televisiva Street Food Heroes.

- Mercoledi 15 ottobre 2014

- Ore 11:00 a bordo di Tirrenia – I Mediterranean Cooking Congress Conferenza stampa con presentazione delle conclusioni del Congresso, raccolte in una pubblicazione GUSTO MEDITERRANEO, edita

Mediterranean Cooking Congress, ad ottobre a bordo della Tirrenia

21 agosto, 2014 14.59 | di Comunicato Stampa

CULTURA

Mediterranean Cooking Congress. Dal 13 al 15 ottobre in Campania a cura della Società By Tourist. A Napoli a bordo della Tirrenia, 300 chef e associazioni di categoria per parlare di sapori del Mediterraneo.

Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo. Nell'ambito dell'operatività aziendale e la continua interazione con società leader nei settori di riferimento, il team della By Tourist ha messo in campo una serie di iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano, del Sud Italia e della Nazione stessa, puntando a rafforzare gli interscambi commerciali, delle aziende italiane, con le varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo. E' da questa visione che nasce l'idea di un Congresso di Cucina Mediterranea, con la partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani, rinomati e competenti in termini di materie prime e conoscenza dei territori di origine, affiancati nel confronto congressuale da un sociologo e un antropologo. Al congresso sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri. Obiettivo: Tutelare l'Identità per Essere più Competitivi, promuovendo gli interscambi tra le Nazioni del Mediterraneo, ma con competenza e salvaguardando le tradizioni e l'identità di ogni singola Nazione. In tal senso un ruolo centrale è rappresentato dagli chef, gli unici con una reale competenza in termini di conoscenza delle materie prime e della loro trasformazione attraverso una cucina tradizione o più evolutiva, ma pur sempre rappresentativa del territorio di origine. Insomma la figura dello chef ha in questo caso un ruolo prioritario, riconosciuto quale ambasciatore di sapori e gusto per le nazioni del mediterraneo. La stessa centralità va riconosciuta ai collegamenti marittimi, che nei secoli hanno permesso gli interscambi commerciali tra le Nazioni in questione. Non a caso quindi la location del Congresso sarà una nave Tirrenia, storica compagnia italiana, con base al porto di Napoli. E la serata di accoglienza agli chef è stata programmata il 12 ottobre, giorno della scoperta dell'America. In occasione del Columbus Day ci sarà infatti la cena di accoglienza con cinque chef genovesi ai fornelli, in onore di Colombo e del grande risultato raggiunto, grazie alla sinergia tra due Nazioni del Mediterraneo: Italia e Spagna. Dunque celebrando il risultato nato dall'interscambio di mezzi e competenze tra i due territori. Per registrarsi:

http://www.cookingcongress.com/registrazione-cooking-congress-2014.html

Sito Internet ufficiale: www.cookingcongress.com

MAPPA STAMPABILE
Prendi Mappe, Ottenere Indicazioni Stradali Subito Browser Gratuito!

Il primo Mediterranean Cooking Congress a bordo di Tirrenia

Scritto da Annamaria Braschi

"MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS". Salpa simbolicamente sulla storica TIRRENIA l'evento pilota nel settore.

Sarà la **Tirrenia** ad ospitare, a bordo della sue navi**, dal 13 al 15 ottobre**, l'evento organizzato dalla società **By Tourist**, specializzata in editoria e comunicazione nel campo del turismo marittimo e gastronomico, attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo.

Dichiara **Ettore Morace**, amministratore delegato della Cin, società privata che ha rilevato la flotta Tirrenia:" Abbiamo deciso di aderire all'evento - perchè nell'ambito dell'attività di trasformazione della Tirrenia, che da azienda statale dedita al trasporto point to point dei passeggeri e delle merci, si sta trasformando in una moderna azienda di servizi, che pone la soddisfazione del cliente al centro dei suoi obiettivi. La partecipazione ad una manifestazione che vede la presenza di importanti rappresentanti del gusto italiani e stranieri, ci è da stimolo per continuare a perseguire obiettivi sempre più qualitativi".

La By Tourist, in linea con la sua metodologia di relazione e scambio con le società al vertice di settori di riferimento, ha realizzato una serie di iniziative dirette alla promozione del territorio campano, del meridione d'Italia e del Paese in toto, attraverso l'incremento degli interscambi commerciali delle aziende italiane tra le varie regioni, nonché l'export in Europa ed nel bacino del Mediterraneo.

La originale formula del Congresso di Cucina Mediterranea, che si avvale della partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani di conclamata fama, esperti di materie prime e di conoscenza dei territori di origine, ed affiancati nello svolgimento delle tematiche congressuali da un sociologo e un antropologo, è apparsa immediatamente funzionale al raggiungimento degli obbiettivi proposti

Competitività e promozione degli interscambi tra le Nazioni del Mediterraneo, ma rigorosamente in un'ottica di rispetto e conservazione del patrimonio di tradizioni e cultura gastronomica dei singole Nazioni di provenienza, insomma della identità di ciascuno: questa è la metodologia ed al contempo la finalità del Congresso che si articola tra interventi congressuali, show business e corsi di cucina con chef stranieri.

Come ha illustrato **Luisa Del Sorbo**, manager della società By Tourist, ed ideatrice ed organizzatrice della manifestazione: " Al congresso sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri. Un grande grazie vanno ai nostri partner e alla Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni, che da sempre ci supportano ad ogni evento. In termini di Nazioni straniere avremo la partecipazione di: Spagna, Portogallo, Croazia, Cipro, Turchia, Grecia, Tunisia. Sarà un'importante occasione di confronto, come prima tappa di un evento itinerante che ci vedrà il prossimo anno in scena in Croazia, coinvolgendo altre Nazioni del Mediterraneo, tra cui sicuramente Montenegro e Israele".

Gli chef, soggetti per eccellenza dotati di una reale competenza circa le materie prime ed il loro utilizzo ed elaborazione attraverso una cucina di tradizione o più evolutiva, che resti però rappresentativa del territorio di origine, sono il perno attorno al quale si snoda la tre giorni.

In parallelo ruolo altrettanto centrale è storicamente detenuto dai collegamenti marittimi che, per antonomasia, sono stati lo strumento degli interscambi commerciali tra i popoli ed i paesi dell'area mediterranea. A suggellare questa comune mission la location prescelta per il Congresso: una nave Tirrenia, storica compagnia italiana, con base al porto di Napoli.

Previsto un ampio intervento degli esperti della società "**Oceano Mare Group**" data la crescente richiesta di servizi per i super yacht e l'elevata competenza richiesta agli chef di bordo circa alta qualità.

L'evento si avvale di un partenariato di tutto rispetto: Compagnia Italiana di Navigazione, Oceano Mare Group, Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni, Fiavet, Federalberghi, La Caffettiera, Pastificio Artigianale Leonessa, Monte della Torre, Passalacqua, Gma Import Export Specialità, Acqua Pazza Gourmet, World Association of chefs societies (Nic e Fic), Horeca Service, Miglio D'Oro Park Hotel, Unione regionale cuochi lucani, Unione Italiana Ristoratori, Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera "Duca di Buonvicino". Competitività e promozione degli interscambi tra le Nazioni del Mediterraneo, ma rigorosamente in un'ottica di rispetto e conservazione del patrimonio di tradizioni e cultura gastronomica dei singole Nazioni di provenienza, insomma della identità di ciascuno: questo è il la metodologia ed al contempo la finalità del Congresso.

Infine, alle ore 11:00 di mercoledì 15, sempre a bordo di Tirrenia, si svolgerà *I Mediterranean Cooking Congress,* conferenza stampa con presentazione delle conclusioni del Congresso che saranno , raccolte in una pubblicazione GUSTO MEDITERRANEO, edita By Tourist, in distribuzione a dicembre.

http://www.cookingcongress.com/registrazione-cooking-congress-2014.html

www.cookingcongress.com

Primo "Mediterranean Cooking Congress" a bordo di Tirrenia

Dal 13 al 15 ottobre, il Porto di Napoli ospita il Primo Congresso di Cucina Mediterranea a bordo di Tirrenia

Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società **By Tourist**, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo.

La manifestazione si pone come obiettivo la **promozione del territorio campano**, del **Sud Italia e della nazione stessa**, puntando a rafforzare gli interscambi commerciali, delle aziende italiane, con le varie regioni, l'**export in Europa** ed appunto nel Mediterraneo e la tutela dell'Identità **per essere più competitivi**, promuovendo gli interscambi tra le Nazioni del Mediterraneo, ma con competenza e salvaguardando le tradizioni e l'identità di ogni singola Nazione.

E' da questa visione che nasce l'idea di un **Congresso di Cucina Mediterranea**, con la partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani, rinomati e competenti in termini di materie prime e conoscenza dei territori di origine, affiancati nel confronto congressuale da un sociologo e un antropologo.

"*Al congresso* - **spiega Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist, ideatrice ed organizzatrice dell'evento** - *sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri. Un grande grazie vanno ai nostri partner e alla Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni, che da sempre ci supportano ad ogni evento. In termini di Nazioni straniere avremo la partecipazione di: Spagna, Portogallo, Croazia, Cipro, Turchia, Grecia, Tunisia. Sarà un'importante occasione di confronto, come prima tappa di un evento itinerante che ci vedrà il prossimo anno in scena in Croazia,* ***coinvolgendo altre nazioni del Mediterraneo****, tra cui sicuramente Montenegro e Israele*".

PARTNER DELL'EVENTO: Compagnia Italiana di Navigazione, Oceano Mare Group, Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni, Fiavet, Federalberghi, La Caffettiera, Pastificio Artigianale Leonessa, Monte della Torre, Passalacqua, Gma Import Export Specialità, Acqua Pazza Gourmet, World Association of chefs societies (Nic e Fic), Horeca Service, Miglio D'Oro Park Hotel, Unione regionale cuochi lucani, Unione Italiana Ristoratori, Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera "Duca di Buonvicino".

PER REGISTRARSI:
http://www.cookingcongress.com/registrazione-cooking-congress-2014.html

PROGRAMMA

- Lunedi 13 ottobre 2014

· Dalle ore 10 alle 14 a bordo di Tirrenia – I Mediterranean Cooking Congress

· Ore 13 Show Business a bordo di Tirrenia con Produttori Italiani

· Ore 18 corsi di cucina con chef di Croazia e Cipro alla Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni

· Ore 21:0 cena al ristorante La Caffettiera di Piazza dei Martiri con gli chef: Vincenzo Guarino del ristorante stellato L'Accanto di Vico Equense, Andrej Barbieri dell'Hotel Ristorante Bevanda in Abbazia, Yiannakis A.Agapiou Presidente della Cyprus Chefs Association, Guglielmo Campajola e Giuseppe Musella del Ristorante La Caffettiera di Napoli.

- Martedi 14 ottobre 2014

· Dalle ore 10 alle 14 a bordo di Tirrenia – I Mediterranean Cooking Congress

· Ore 13 Show Business a bordo di Tirrenia con Produttori Italiani

· Ore 18 corsi di cucina con chef di Portogallo e Turchia alla Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni

· Ore 21:0 cena al ristorante Miglio D'Oro Park Hotel con gli chef: Daniele Zennaro del Ristorante "Vecio Fritolin" di Venezia, Juan Carlos Peña Perez del Ristorante Milagros Gastrobar, Jorge Fernandes del Ristorante "Rio's in Oeiras" di Lisbona, Francesco Fichera della trasmissione televisiva Street Food Heroes.

- Mercoledi 15 ottobre 2014

· Ore 11:00 a bordo di Tirrenia – I Mediterranean Cooking Congress Conferenza stampa con presentazione delle conclusioni del Congresso, raccolte in una pubblicazione GUSTO MEDITERRANEO, edita By Tourist che sarà distribuita a dicembre.

VESUVIO LIVE

Tirrenia: on board il primo congresso di cucina mediterranea

06 ottobre 2014 Alessandro Milone
Associazioni Culturali, Cultura

Lunedì 13 ottobre prende il via il primo "MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS", il congresso di cucina mediterranea in programma fino 15 ottobre a bordo di Tirrenia, nel Porto di Napoli. Tre giorni tra convegni e sfide culinarie, ai quali parteciperanno chef provenienti da tutto il mondo, imprenditori e docenti universitari.
La manifestazione è organizzata dalla società By Tourist, l'obiettivo è rafforzare gli interscambi commerciali tra aziende italiane di varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo.

Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo.

"Abbiamo deciso di aderire all'evento – spiega Ettore Morace, amministratore delegato della Cin società privata che ha rilevato la flotta Tirrenia – perchè nell'ambito dell'attività di trasformazione della Tirrenia, che da azienda statale dedita al trasporto point to point dei passeggeri e delle merci, si sta trasformando in una moderna azienda di servizi, che pone la soddisfazione del cliente al centro dei suoi obiettivi. La partecipazione ad una manifestazione che vede la presenza di importanti rappresentanti del gusto italiani e stranieri, ci è da stimolo per continuare a perseguire obiettivi sempre più qualitativi".
Nell'ambito dell'operatività aziendale e la continua interazione con società leader nei settori di riferimento, il team della By Tourist ha messo in campo una serie di iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano, del Sud Italia e della Nazione stessa, puntando a rafforzare gli interscambi commerciali delle aziende italiane, con

le varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo.

E' da questa visione che nasce l'idea di un Congresso di Cucina Mediterranea, con la partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani, rinomati e competenti in termini di materie prime e conoscenza dei territori di origine, affiancati nel confronto congressuale da un sociologo e un antropologo.

"Al congresso – spiega Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist, ideatrice ed organizzatrice dell'evento – sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri. Un grande grazie vanno ai nostri partner e alla Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni, che da sempre ci supportano ad ogni evento. In termini di Nazioni straniere avremo la partecipazione di: Spagna, Portogallo, Croazia, Cipro, Turchia, Grecia, Tunisia. Sarà un'importante occasione di confronto, come prima tappa di un evento itinerante che ci vedrà il prossimo anno in scena in Croazia, coinvolgendo altre Nazioni del Mediterraneo, tra cui sicuramente Montenegro e Israele".

PER INFO E REGISTRARSI:

http://www.cookingcongress.com/registrazione-cooking-congress-2014.html

sabato 18 ottobre 2014

MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS, FESTIVAL FRANCIACORTA E LA GRANDE BELLEZZA DEL SANNIO

Quella iniziata il 13 ottobre è stata una settimana ad altissima concentrazione di eventi enogastronomici, tale da costringermi a un ininterrotto *tour de force*.
Non che ci si lamenti, intendiamoci. Dico sempre che essere blogger dà l'opportunità di vivere esperienze talvolta incomparabili. Di imparare, di conoscere, di scoprire. Di essere testimone del lavoro di tanti bravissimi artigiani, e di poterlo raccontare. Certo, questo comporta disponibilità a frequenti spostamenti, e lunghe ore da trascorrere a scrivere, scaricare foto, assemblare il tutto e pubblicare.
Ma l'ho scelto per passione, e continuo a farlo per lo stesso motivo.
Orbene. Vediamo cosa mi ha lasciato di bello questa serrata sfilza di incontri.
Lunedì 13 c'è stata la prima giornata di lavori del **Mediterranean Cooking Congress**, kermesse organizzata dalla società By Tourist che ha avuto luogo a bordo di Tirrenia, nel Porto di Napoli, e che ha visto tra i relatori gli chef stellati campani **Nino Di Costanzo** e **Michele Deleo**.

In particolare, l'ischitano Di Costanzo (Il Mosaico, Terme Manzi Hotel, Casamicciola Terme) ha sottolineato l'importanza dell'utilizzo di prodotti del territorio nella cucina: nel suo menu non c'è nulla che non sia campano, a parte il cioccolato e le spezie. Inoltre, ha attribuito il 70% del merito della riuscita di un piatto a produttori e artigiani, lasciando alla mano del cuoco solo il 30%.

Vincenzo D'Antonio, Nino Di Costanzo e Michele Deleo

Nell'ambito dello stesso evento, in serata c'è stata un'interessante cena a **La Caffettiera** di Piazza dei Martiri con chef internazionali, tra i quali **Paolo Gramaglia** (Ristorante President, Pompei) e **Vincenzo Guarino** (L'Accanto del Grand Hotel Angiolieri, Vico Equense). I loro "Capesante in Autunno" e "Mezze Maniche con Ragù Napoletano di gamberi, asparagi e scaglie di provolone del monaco" sono risultati decisamente convincenti, senza alcuna riserva.

Capesante in Autunno - Paolo Gramaglia (President, Pompei)

Mezze Maniche con Ragù Napoletano di gamberi, asparagi e scaglie di provolone del monaco di Vincenzo Guarino

Da segnalare anche il Babà profumato al tè verde con kiwi, bergamotto, pesca, fiori di violetta e fiordaliso, guarnito con crema di tè nero alla mandorla, papavero e peonia rosa, realizzato dal

resident chef del locale ospitante, che sancisce l'inizio della collaborazione de La Caffettiera con il tea shop partenopeo **Qualcosa di tè**.

Babà profumato al tè verde con kiwi, bergamotto, pesca, fiori di violetta e fiordaliso

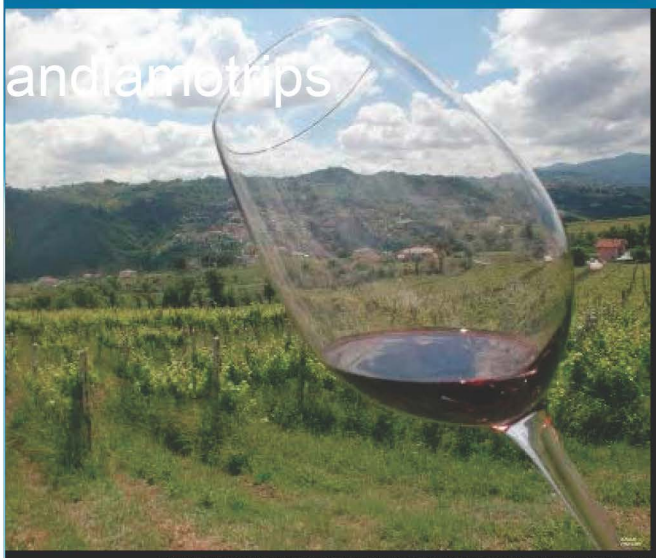
La sala da tè del Gran Caffè La Caffettiera

Come intermezzo tra i due appuntamenti, ho trovato anche il tempo di fare un salto al **Festival Franciacorta** al Castel dell'Ovo, manifestazione tornata a Napoli dopo dieci anni, che ha visto la presenza di 25 aziende produttrici.

Tra un assaggio e l'altro, ho avuto anche modo di seguire il seminario "Franciacorta: il valore del tempo. Le grandi riserve", tenuto da **Silvano Brescianini**, Vice Presidente del **Consorzio Franciacorta**, **Maria Sarnataro**, Vice Presidente Ais Campania, e **Tommaso Luongo**, Delegato Ais Napoli.

Il termine Franciacorta definisce il territorio, il metodo di produzione e il vino. I vini Franciacorta sono tra le bollicine italiane più pregiate, prodotti con uve Chardonnay e/o Pinot Nero, ma è consentito anche l'utilizzo del Pinot Bianco. La tipologia Franciacorta Riserva è un millesimato che ha riposato sui lieviti almeno 60 mesi, e rappresenta la massima espressione qualitativa del territorio.

Quattro i vini in degustazione nel corso del seminario: Lantieri de Paratico - Franciacorta Pas Dosé *Origines* Riserva 2008; Barone Pizzini - Franciacorta Pas Dosé Riserva *Bagnadore* 2008; Ferghettina - Franciacorta Pas Dosé Riserva 33 2007; Azienda Agricola Fratelli Berlucchi -



SUNDAY, SEPTEMBER 7, 2014

Mediterranean Cooking Congress - October 13 - 15, 2014

Mediterranean Cooking Congress is the plan put in place by the company By Tourist, which is specialized in publishing and communication in the field of maritime tourism and catering through the brands 30Nodi and Gusto Mediterraneo. In the context of business operations and continuous interaction with leading companies in their respective sectors, the team By Tourist has fielded a number of initiatives aimed at the promotion of the region of Campania and strengthen trade exchanges between local businesses and the other Italian regions, exports to Europe and indeed in the Mediterranean. The starting point of any project is the knowledge of the area and the material to be developed. In the field of numerous professionals and professional companies, building synergies with ongoing opening in comparison. And 'from this vision that the idea of a Congress of Mediterranean cuisine, with the active participation of 12 foreign chefs (1 per country of the Mediterranean), 12 renowned Italian chef and competent in terms of raw materials and knowledge of the regions of origin , a sociologist and an anthropologist. Listeners will be the associations of chefs in the country, hotel schools of Campania and Professional Italian Cooking Schools and Foreign, Italian and foreign manufacturers, importers and distributors Italian and foreign. Objective: Protect the Identity to Be More Competitive, promoting exchanges between the nations of the Mediterranean, but with skill and preserving traditions. In this sense they have a central role in the maritime connections and transport services between nations in question. It is no coincidence then the location of the Congress will ship Tirrenia, historical Italian company, based in the port of Naples.

PROGRAM

- Monday October 13, 2014

10:00 hours aboard Tirrenia - The Mediterranean Cooking Congress

18:00 cooking class with foreign chef to cooking school Dolce&Salato

21:000 hour dinner with La Caffettiera restaurant with foreign chefs and Italian

- Tuesday October 14, 2014

10:00 hours aboard Tirrenia - The Mediterranean Cooking Congress

18:00 cooking class with foreign chef to cooking school Dolce&Salato

21:000 hour dinner with Miglio D'Oro Park Hotelrestaurant with foreign chefs and Italian

- Wednesday October 15, 2014

At 11:00 am on board Tirrenia - The Mediterranean Cooking Congress Press Conference with presentation of the conclusions of the Congress, gathered in a publication TASTE THE MEDITERRANEAN, edited By Tourist which will be distributed in December.

Lunedì 13 ottobre alle ore 10 si aprono le danze con il I congresso di cucina Mediterranea. A confronto chef italiani e stranieri, il mattino a bordo delle navi Rubattino e Florio della compagnia marittima Tirrenia della societa' Cin (Compagnia Italiana di navigazione). Una due giorni finalizzata a rafforzare gli interscambi commerciali tra le Nazioni del Mediterraneo, con protagonisti indiscussi i sapori di Napoli, con Pasta Artigianale Leonessa, il caffè Passalacqua, pomodori, verdure e ortaggi di L'Orto di Lucullo e birre e sidro della Gma Import Export Specialità. Non mancherà la vetrina dedicata alla mozzarella di bufala campana, con la degustazione del PandiBufala di Anna Chiavazzo di Il Giardino di Ginevra e gli oli Dop dell'azienda Monte della Torre.

Si parlerà di pizzerie Gourmet, format registrato da Giuseppe Acciaio della Gma e che da circa 4 anni ha promosso sul territorio, partendo da Napoli, l'evoluzione della pizza napoletana, con l'utilizzo di prodotti di qualità e sapori genuini a partire dalla farina di tipo 1. Il tutto con un tocco di creatività negli allestimenti, grazie all'azienda Duni - HoReCa Service.

Il pomeriggio alle 18 ci saranno corsi di cucina straniera alla scuola di cucina Dolce&Salato di Maddaloni e di sera cene prelibate con piatti della tradizione di varie Nazioni del Mediterraneo. Il progetto nasce da un'idea di Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settori di turismo marittimo e gastronomico.

Sito Internet ufficiale: www.cookingcongress.com

Ci vediamo là

"Abbiamo deciso di aderire all'evento - spiega Ettore Morace, amministratore delegato della Cin società privata che ha rilevato la flotta Tirrenia - perchè nell'ambito dell'attività di trasformazione della Tirrenia, che da azienda statale dedita al trasporto point to point dei passeggeri e delle merci, si sta trasformando in una moderna azienda di servizi, che pone la soddisfazione del cliente al centro dei suoi obiettivi. La partecipazione ad una manifestazione che vede la presenza di importanti rappresentanti del gusto italiani e stranieri, ci è da stimolo per continuare a perseguire obiettivi sempre più qualitativi".

E dunque lunedì e martedì mattina ci sarà la fase congressuale, dove interverranno produttori, chef e associazioni di categoria. Il pomeriggio alle 18 lo show continuerà alla Scuola Dolce&Salato, lunedi con il corso di cucina croata a cura dello chef Andrej Barbieri del ristorante Bevanda di Abbazia (Relais a 5 stelle lusso); martedì va in scena la Turchia con lo chef Emre Erguvan.

A cena si cambia musica. Lunedì al ristorante La Caffettiera di Napoli, a piazza dei Martiri con gli chef: Paolo Gramaglia de Il President di Pompei, Vincenzo Guarino del ristorante stellato L'Accanto di Vico Equense, Andrej Barbieri dell'Hotel Ristorante Bevanda in Abbazia, Yiannakis A.Agapiou Presidente della Cyprus Chefs Association, Guglielmo Campajola e Giuseppe Musella del Ristorante La Caffettiera di Napoli.

Martedì al ristorante Miglio D'Oro Park Hotel con gli chef: Daniele Zennaro del Ristorante "Vecio Fritolin" di Venezia, Juan Carlos Peña Perez del Ristorante Milagros Gastrobar, Jorge Fernandes del Ristorante "Rio's in Oeiras" di Lisbona, Francesco Fichera della trasmissione televisiva Street Food Heroes. Il dolce sarà a cura dello chef del ristorante Villa Aprile del Miglio D'Oro Park Hotel. Il congresso si concluderà mercoledi 15 a bordo di Tirrenia, alle ore 11 con la conferenza stampa per presentare le metodologie che per il prossimo biennio saranno messe in campo dal team di chef e produttori per rafforzare l'export delle tipicità in questione, avendo gli chef come riferimento nel ruolo di ambasciatori del gusto. A fine conferenza stampa si potranno degustare due piatti prelibati: Spaghettoni Artigianali Napoletani Leonessa con capperi di Salina, alici di Cetara e mollica di pane al limone sfusato a cura dello chef Antonio Mastropietro della Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni e la zuppa di pesce a cura di Patrizia Biancotto, Trattoria Alla Fontana in Torviscosa.

martedì 9 settembre 2014

Mediterranean Cooking Congress

Mediterranean Cooking Congress

Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi

registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo. Nell'ambito dell'operatività aziendale e la continua interazione con società leader nei settori di riferimento, il team della By Tourist ha messo in campo una serie di iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano, del Sud Italia e della Nazione stessa, puntando a rafforzare gli interscambi commerciali, delle aziende italiane, con le varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo.
E' da questa visione che nasce l'idea di un Congresso di Cucina Mediterranea, con la partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani, rinomati e competenti in termini di materie prime e conoscenza dei territori di origine, affiancati nel confronto congressuale da un sociologo e un antropologo.
Al congresso sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri.
Obiettivo: Tutelare l'Identità per Essere più Competitivi, promuovendo gli interscambi tra le Nazioni del Mediterraneo, ma con competenza e salvaguardando le tradizioni e l'identità di ogni singola Nazione. In tal senso un ruolo centrale è rappresentato dagli chef, gli unici con una reale competenza in termini di conoscenza delle materie prime e della loro trasformazione attraverso una cucina tradizione o più evolutiva, ma pur sempre rappresentativa del territorio di origine. Insomma la figura dello chef ha in questo caso un ruolo prioritario, riconosciuto quale ambasciatore di sapori e gusto per le nazioni del mediterraneo.
La stessa centralità va riconosciuta ai collegamenti marittimi, che nei secoli hanno permesso gli interscambi commerciali tra le Nazioni in questione. Non a caso quindi la location del Congresso sarà una nave Tirrenia, storica compagnia italiana, con base al porto di Napoli.
E la serata di accoglienza agli chef è stata programmata il 12 ottobre, giorno della scoperta dell'America. In occasione del Columbus Day ci sarà infatti la cena di accoglienza con cinque chef genovesi ai fornelli, in onore di Colombo e del grande risultato raggiunto, grazie alla sinergia tra due Nazioni del Mediterraneo: Italia e Spagna. Dunque celebrando il risultato nato dall'interscambio di mezzi e competenze tra i due territori.

PER REGISTRARSI:
http://www.cookingcongress.com/registrazione-cooking-congress-2014.html
Sito Internet ufficiale: www.cookingcongress.com

MARTEDÌ 26 AGOSTO 2014

05 settembre 2014

SCRIVICI ACCEDI

Cerca

Mediterranean Cooking Congress a Napoli dal 13 al 15 Ottobre

Condivido con Voi le informazioni sul prossimo Mediterranean Cooking Congress che si terrà dal 13 al 15 Ottobre a Napoli, a bordo di una nave Tirrenia.
Prossimamente vi aggiornerò su altre novità riguardo questo interessantissimo evento che sento particolarmente dato che unisce la cultura e la gastronomia italiana e quella Spagnola.
Hasta pronto!!

Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo.
Nell'ambito dell'operatività aziendale e la continua interazione con società leader nei settori di riferimento, il team della By Tourist ha messo in campo una serie di iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano, del Sud Italia e della Nazione stessa, puntando a rafforzare gli interscambi commerciali, delle aziende italiane, con le varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo.
E' da questa visione che nasce l'idea di un Congresso di Cucina Mediterranea, con la partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani, rinomati e competenti in termini di materie prime e conoscenza dei territori di origine, affiancati nel confronto congressuale da un sociologo e un antropologo.
Al congresso sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri.
Obiettivo: Tutelare l'Identità per Essere più Competitivi, promuovendo gli interscambi tra le Nazioni del Mediterraneo, ma con competenza e salvaguardando le tradizioni e l'identità di ogni singola Nazione. In tal senso un ruolo centrale è rappresentato dagli chef, gli unici con una reale competenza in termini di conoscenza delle materie prime e della loro trasformazione attraverso una cucina tradizione o più evolutiva, ma pur sempre rappresentativa del territorio di origine. Insomma la figura dello chef ha in questo caso un ruolo prioritario, riconosciuto quale ambasciatore di sapori e

gusto per le nazioni del mediterraneo.

La stessa centralità va riconosciuta ai collegamenti marittimi, che nei secoli hanno permesso gli interscambi commerciali tra le Nazioni in questione. Non a caso quindi la location del Congresso sarà una nave Tirrenia, storica compagnia italiana, con base al porto di Napoli.

E la serata di accoglienza agli chef è stata programmata il 12 ottobre, giorno della scoperta dell'America. In occasione del Columbus Day ci sarà infatti la cena di accoglienza con cinque chef genovesi ai fornelli, in onore di Colombo e del grande risultato raggiunto, grazie alla sinergia tra due Nazioni del Mediterraneo: Italia e Spagna. Dunque celebrando il risultato nato dall'interscambio di mezzi e competenze tra i due territori.

PER REGISTRARSI:
http://www.cookingcongress.com/registrazione-cooking-congress-2014.html
Sito Internet ufficiale: www.cookingcongress.com

19 settembre 2014

Mediterranean Cooking Congress a Napoli

Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo.
Nell'ambito dell'operatività aziendale e la continua interazione con società leader nei settori di riferimento, il team della By Tourist ha messo in campo una serie di iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano, del Sud Italia e della Nazione stessa, puntando a rafforzare gli interscambi commerciali, delle aziende italiane, con le varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo.

E' da questa visione che nasce l'idea di un *Congresso di Cucina Mediterranea*, con la partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani, rinomati e competenti in termini di materie prime e conoscenza dei territori di origine, affiancati nel confronto congressuale da un sociologo e un antropologo.
Al congresso sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri.

Obiettivo: Tutelare l'Identità per Essere più Competitivi, promuovendo gli interscambi tra le Nazioni del Mediterraneo, ma con competenza e salvaguardando le tradizioni e l'identità di ogni singola Nazione. In tal senso un ruolo centrale è rappresentato dagli chef, gli unici con una reale competenza in termini di conoscenza delle materie prime e della loro trasformazione attraverso una cucina tradizione o più evolutiva, ma pur sempre rappresentativa del territorio di origine. Insomma la figura dello chef ha in questo caso un ruolo prioritario, riconosciuto quale ambasciatore di sapori e gusto per le nazioni del mediterraneo.

La stessa centralità va riconosciuta ai collegamenti marittimi, che nei secoli hanno permesso gli interscambi commerciali tra le Nazioni in questione. Non a caso quindi la location del Congresso sarà una nave Tirrenia, storica compagnia italiana, con base al porto di Napoli.

E la serata di accoglienza agli chef è stata programmata il 12 ottobre, giorno della scoperta dell'America. In occasione del Columbus Day ci sarà infatti la cena di accoglienza con cinque chef genovesi ai fornelli, in onore di Colombo e del grande risultato raggiunto, grazie alla sinergia tra due Nazioni del Mediterraneo: Italia e Spagna. Dunque celebrando il risultato nato dall'interscambio di mezzi e competenze tra i due territori.

PER REGISTRARSI:
http://www.cookingcongress.com/registrazione-cooking-congress-2014.html
Sito Internet ufficiale: www.cookingcongress.com - info@cookingcongress.com

VENERDÌ
OTTOBRE 10

MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS, I CONGRESSO DI CUCINA MEDITERRANEA : IL PROGRAMMA

Tipicità e Gusto Mediterraneo protagonisti a Napoli
Chef italiani e stranieri a confronto con doppia cena con i Sapori di Napoli, al Mediterranean Cooking Congress.
Il programma:

Lunedì 13 ottobre alle ore 10 si aprono le danze con il I congresso di cucina Mediterranea. A confronto chef italiani e stranieri, il mattino a bordo delle navi Rubattino e Florio della compagnia marittima Tirrenia della societa' Cin (Compagnia Italiana di navigazione). Una due giorni finalizzata a rafforzare gli interscambi commerciali tra le Nazioni del Mediterraneo, con protagonisti indiscussi i sapori di Napoli, con Pasta Artigianale Leonessa, il caffè Passalacqua, pomodori, verdure e ortaggi di L'Orto di Lucullo e birre e sidro della Gma Import Export Specialità. Non mancherà la vetrina dedicata alla mozzarella di bufala campana, con la degustazione del PandiBufala di Anna Chiavazzo di Il Giardino di Ginevra e gli oli Dop dell'azienda Monte della Torre.
Si parlerà di pizzerie Gourmet, format registrato da Giuseppe Acciaio della Gma e che da circa 4 anni ha promosso sul territorio, partendo da Napoli, l'evoluzione della pizza napoletana, con l'utilizzo di prodotti di qualità e sapori genuini a partire dalla farina di tipo 1. Il tutto con un tocco di creatività negli allestimenti, grazie all'azienda Duni - HoReCa Service.
Il pomeriggio alle 18 ci saranno corsi di cucina straniera alla scuola di cucina Dolce&Salato di Maddaloni e di sera cene prelibate con piatti della tradizione di varie Nazioni del Mediterraneo. Il progetto nasce da un'idea di Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settori di turismo marittimo e gastronomico.

Sito Internet ufficiale: www.cookingcongress.com

Ci vediamo là

"Abbiamo deciso di aderire all'evento - spiega Ettore Morace, amministratore delegato della Cin società privata che ha rilevato la flotta Tirrenia - perchè nell'ambito dell'attività di trasformazione della Tirrenia, che da azienda statale dedita al trasporto point to point dei passeggeri e delle merci, si sta trasformando in una moderna azienda di servizi, che pone la soddisfazione del cliente al centro dei suoi obiettivi. La partecipazione ad una manifestazione che vede la presenza di importanti rappresentanti del gusto italiani e stranieri, ci è da stimolo per continuare a perseguire obiettivi sempre più qualitativi".

E dunque lunedì e martedì mattina ci sarà la fase congressuale, dove interverranno produttori, chef e associazioni di categoria. Il pomeriggio alle 18 lo show continuerà alla Scuola Dolce&Salato, lunedi con il corso di cucina croata a cura dello chef Andrej Barbieri del ristorante Bevanda di Abbazia (Relais a 5 stelle lusso); martedì va in scena la Turchia con lo chef Emre Erguvan.

A cena si cambia musica. Lunedì al ristorante La Caffettiera di Napoli, a piazza dei Martiri con gli chef: Paolo Gramaglia de Il President di Pompei, Vincenzo Guarino del ristorante stellato L'Accanto di Vico Equense, Andrej Barbieri dell'Hotel Ristorante Bevanda in Abbazia, Yiannakis A.Agapiou Presidente della Cyprus Chefs Association, Guglielmo Campajola e Giuseppe Musella del Ristorante La Caffettiera di Napoli.

Martedì al ristorante Miglio D'Oro Park Hotel con gli chef: Daniele Zennaro del Ristorante "Vecio Fritolin" di Venezia, Juan Carlos Peña Perez del Ristorante Milagros Gastrobar, Jorge Fernandes del Ristorante "Rio's in Oeiras" di Lisbona, Francesco Fichera della trasmissione televisiva Street Food Heroes. Il dolce sarà a cura dello chef del ristorante Villa Aprile del Miglio D'Oro Park Hotel. Il congresso si concluderà mercoledi 15 a bordo di Tirrenia, alle ore 11 con la conferenza stampa per presentare le metodologie che per il prossimo biennio saranno messe in campo dal team di chef e produttori per rafforzare l'export delle tipicità in questione, avendo gli chef come riferimento nel ruolo di ambasciatori del gusto. A fine conferenza stampa si potranno degustare due piatti prelibati: Spaghettoni Artigianali Napoletani Leonessa con capperi di Salina, alici di Cetara e mollica di pane al limone sfusato a cura dello chef Antonio Mastropietro della Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni e la zuppa di pesce a cura di Patrizia Biancotto, Trattoria Alla Fontana in Torviscosa.

SABATO
AGOSTO 30

MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo. Nell'ambito dell'operatività aziendale e la continua interazione con società leader nei settori di riferimento, il team della By Tourist ha messo in campo una serie di iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano, del Sud Italia e della Nazione stessa, puntando a rafforzare gli interscambi commerciali, delle aziende italiane, con le varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo.
E' da questa visione che nasce l'idea di un Congresso di Cucina Mediterranea, con la partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani, rinomati e competenti in termini di materie prime e conoscenza dei territori di origine, affiancati nel confronto congressuale da un sociologo e un antropologo.
Al congresso sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri.

Obiettivo: Tutelare l'Identità per Essere più Competitivi, promuovendo gli interscambi tra le Nazioni del Mediterraneo, ma con competenza e salvaguardando le tradizioni e l'identità di ogni singola Nazione. In tal senso un ruolo centrale è rappresentato dagli chef, gli unici con una reale competenza in termini di conoscenza delle materie prime e della loro trasformazione attraverso una cucina tradizione o più evolutiva, ma pur sempre rappresentativa del territorio di origine. Insomma la figura dello chef ha in questo caso un ruolo prioritario, riconosciuto quale ambasciatore di sapori e gusto per le nazioni del mediterraneo.
La stessa centralità va riconosciuta ai collegamenti marittimi, che nei secoli hanno permesso gli interscambi commerciali tra le Nazioni in questione. Non a caso quindi la location del Congresso sarà una nave Tirrenia, storica compagnia italiana, con base al porto di Napoli.

E la serata di accoglienza agli chef è stata programmata il 12 ottobre, giorno della scoperta dell'America. In occasione del Columbus Day ci sarà infatti la cena di accoglienza con cinque chef genovesi ai fornelli, in onore di Colombo e del grande risultato raggiunto, grazie alla sinergia tra due Nazioni del Mediterraneo: Italia e Spagna. Dunque celebrando il risultato nato dall'interscambio di mezzi e competenze tra i due territori.

PER REGISTRARSI:
http://www.cookingcongress.com/registrazione-cooking-congress-2014.html
Sito Internet ufficiale: www.cookingcongress.com

Per Contatti Media, Chef e associazioni: Luisa Del Sorbo
CELL. +39 3401617578 - info@cookingcongress.com - luisadelsorbo@30nodi.com

Per Contatti Commerciali: Alessandro Zingone
Tel. +39 0818631416 - Fax 0818564274
sales@cookingcongress.com - www.cookingcongress.com

sabato 23 agosto 2014

MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

Ecco un'interessante iniziativa che si terrà nella mia bella Campania dal 13 al 15 Ottobre organizzata dalla Società By Tourist. Di che si tratta?

Vi riporto il comunicato stampa inviatomi gentilmente da Maison Milady

Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo.

Nell'ambito dell'operatività aziendale e la continua interazione con società leader nei settori di riferimento, il team della By Tourist ha messo in campo una serie di iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano, del Sud Italia e della Nazione stessa, puntando a rafforzare gli interscambi commerciali, delle aziende italiane, con le varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo.

E' da questa visione che nasce l'idea di un Congresso di Cucina Mediterranea, con la partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani, rinomati e competenti in termini di materie prime e conoscenza dei territori di origine, affiancati nel confronto congressuale da un sociologo e un antropologo.

Al congresso sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri.

Obiettivo: Tutelare l'Identità per Essere più Competitivi, promuovendo gli interscambi tra le Nazioni del Mediterraneo, ma con competenza e salvaguardando le tradizioni e l'identità di ogni singola Nazione. In tal senso un ruolo centrale è rappresentato dagli chef, gli unici con una reale competenza in termini di conoscenza delle materie prime e della loro trasformazione attraverso una cucina tradizione o più evolutiva, ma pur sempre rappresentativa del territorio di origine. Insomma la figura dello chef ha in questo caso un ruolo prioritario, riconosciuto quale ambasciatore di sapori e gusto per le nazioni del mediterraneo.

La stessa centralità va riconosciuta ai collegamenti marittimi, che nei secoli hanno permesso gli interscambi commerciali tra le Nazioni in questione. Non a caso quindi la location del Congresso sarà una nave Tirrenia, storica compagnia italiana, con base al porto di Napoli.

E la serata di accoglienza agli chef è stata programmata il 12 ottobre, giorno della scoperta dell'America. In occasione del Columbus Day ci sarà infatti la cena di accoglienza con cinque chef genovesi ai fornelli, in onore di Colombo e del grande risultato raggiunto, grazie alla sinergia tra due Nazioni del Mediterraneo: Italia e Spagna. Dunque celebrando il risultato nato

dall'interscambio di mezzi e competenze tra i due territori.

PER REGISTRARSI:

http://www.cookingcongress.com/registrazione-cooking-congress-2014.html

Sito Internet ufficiale: www.cookingcongress.com

Per Contatti Media, Chef e associazioni: Luisa Del Sorbo

CELL. +39 3401617578 - info@cookingcongress.com - luisadelsorbo@30nodi.com

Per Contatti Commerciali: Alessandro Zingone

Tel. +39 0818631416 - Fax 0818564274

sales@cookingcongress.com - www.cookingcongress.com

Il primo portale dedicato al turismo ed alla cultura in Campania

Cultura e gastronomia: il Mediterranean Cooking Congress a Napoli

La cucina mediterranea per promuovere il territorio campano, del Sud Italia e della Nazione

di Maria Cristina Napolitano

Il **Mediterranean Cooking Congress** si terrà a **Napoli** dal 13 al 15 ottobre su una **nave della Tirrenia** che sosterà in quei giorni nel porto, con l'intento di promuovere il territorio campano e tutto il mezzogiorno d'Italia nel contesto internazionale, attraverso la **cucina mediterranea**.

L'evento realizzato dalla **società By Tourist**, editrice dei marchi **30 nodi e Gusto Mediterraneo**, prevede la partecipazione di **chef stranieri e italiani**. Al congresso parteciperanno anche le **associazioni di cuochi del territorio nazionale**, gli **istituti alberghieri** e le **Scuole di Cucina professionale** sia italiane che straniere, importatori e distributori italiani e stranieri.

La manifestazione vuole permettere l'incontro tra **culture, saperi e prodotti gastronomici** delle varie scuole di cucina del mediterraneo, il grande mare che ha sempre permesso il contatto tra genti e tradizioni. Si propone così l'ottima e versatile cucina mediterranea, tanto apprezzata in tutto il mondo, anche a bordo delle navi che solcano i nostri mari.

Lunedi 13 ottobre 2014

Ore 10:00 a bordo di Tirrenia – I Mediterranean Cooking Congress

Ore 13:00 - Show Business a bordo di Tirrenia con Produttori Italiani

Ore 18:00 - Corso di cucina con chef straniero alla Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni

Ore 21:00 - Cena al ristorante La Caffettiera di Piazza dei Martiri con chef italiani e stranieri

Mediterranean Cooking Congress

Ore 13:00 - Show Business a bordo di Tirrenia con Produttori Italiani

Ore 18:00 - Corso di cucina con chef straniero alla Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni

Ore 21:00 - Cena al Miglio D'Oro Park Hotel di Ercolano con chef italiani e stranieri

- Mercoledi 15 ottobre 2014

Ore 11:00 a bordo di Tirrenia – I Mediterranean Cooking Congress Conferenza stampa con presentazione delle conclusioni del Congresso, raccolte in una pubblicazione GUSTO MEDITERRANEO, edita By Tourist che sarà distribuita a dicembre.

15

...eventi aisnapoli

11 Luglio, I vini di

27 Giugno, Diversamente Bolle a

12 Giugno, Caviale e

12 Maggio, Degusto Con..."I

Dal 13 al 15 Ottobre, Mediterranen Cooking Congress

Pubblicato da aisnapoli il 27 - agosto - 2014 Versione PDF

DAL 13 AL 15 OTTOBRE IN CAMPANIA a cura della Società By Tourist

Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo.

Nell'ambito dell'operatività aziendale e la continua interazione con società leader nei settori di riferimento, il team della By Tourist ha messo in campo una serie di iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano, del Sud Italia e della Nazione stessa, puntando a rafforzare gli interscambi commerciali, delle aziende italiane, con le varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo.

E' da questa visione che nasce l'idea di un Congresso di Cucina Mediterranea, con la partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani, rinomati e competenti in termini di materie prime e conoscenza dei territori di origine, affiancati nel confronto congressuale da un sociologo e un antropologo.

Al congresso sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri.

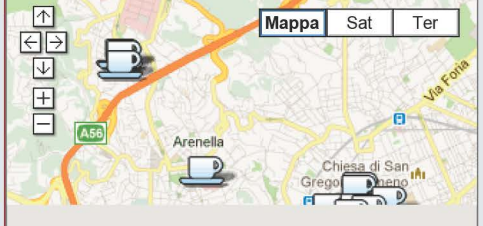
Obiettivo: Tutelare l'Identità per Essere più Competitivi, promuovendo gli interscambi tra le Nazioni del Mediterraneo, ma con competenza e salvaguardando le tradizioni e l'identità di

Gli eventi dell'AIS Napoli

dal 03 set 2014 al 03 set 2014 alle ore:18:00
3 Settembre Aspettando Malazè, L'impronta geologica del Piedirosso nei Campi Flegrei: per un'enologia consapevole
Mancano: 2 giorni e 09:34 ore.
Leggi maggiori dettagli »

Corsi e servizi sommelier

Espressamente Napoletano



ogni singola Nazione. In tal senso un ruolo centrale è rappresentato dagli chef, gli unici con una reale competenza in termini di conoscenza delle materie prime e della loro trasformazione attraverso una cucina tradizione o più evolutiva, ma pur sempre rappresentativa del territorio di origine. Insomma la figura dello chef ha in questo caso un ruolo prioritario, riconosciuto quale ambasciatore di sapori e gusto per le nazioni del mediterraneo.

La stessa centralità va riconosciuta ai collegamenti marittimi, che nei secoli hanno permesso gli interscambi commerciali tra le Nazioni in questione. Non a caso quindi la location del Congresso sarà una nave Tirrenia, storica compagnia italiana, con base al porto di Napoli.

E la serata di accoglienza agli chef è stata programmata il 12 ottobre, giorno della scoperta dell'America. In occasione del Columbus Day ci sarà infatti la cena di accoglienza con cinque chef genovesi ai fornelli, in onore di Colombo e del grande risultato raggiunto, grazie alla sinergia tra due Nazioni del Mediterraneo: Italia e Spagna. Dunque celebrando il risultato nato dall'interscambio di mezzi e competenze tra i due territori.

- Domenica 12 ottobre 2014
COLUMBUS DAY Cena di accoglienza agli chef stranieri con cinque chef genovesi per celebrare la scoperta dell'America. In occasione della serata un attore ripercorrerà i passi più importanti dell'importante avvenimento storico.
- Lunedi 13 ottobre 2014
Ore 9:13 a bordo di Tirrenia – I Mediterranean Cooking Congress
Ore 16:20 Incontri B2B tra importatori distributori e produttori, per incentivare l'import/export tra le Nazioni del Mediterraneo.
Ore 16:20 corsi di cucina del Mediterraneo – 4 chef stranieri, ogni ora il docente di una Nazione diversa
Ore 21:0 cena con 4 chef stranieri e 1 italiano
- Martedi 14 ottobre 2014
Ore 9:15 a bordo di Tirrenia – I Mediterranean Cooking Congress
Ore 16:20 Incontri B2B tra importatori distributori e produttori, per incentivare l'import/export tra le Nazioni del Mediterraneo.
Ore 16:20 corsi di cucina del Mediterraneo – 4 chef stranieri, ogni ora il docente di una Nazione diversa Ore 21 cena con 4 chef stranieri e 1 italiano

- Mercoledi 15 ottobre 2014
Ore 11:00 a bordo di Tirrenia – I Mediterranean Cooking Congress Conferenza stampa con presentazione delle conclusioni del Congresso, raccolte in una pubblicazione GUSTO MEDITERRANEO, edita By Tourist che sarà distribuita a dicembre.
Ore 16:20 corsi di cucina del Mediterraneo – 4 chef stranieri, ogni ora il docente di una Nazione diversa
Ore 21:00 cena con 4 chef stranieri e 1 italiano – Serata finale con momento musicale (un italiano e uno straniero)

eventi

Condividi l'articolo

2 Commenti a "Dal 13 al 15 Ottobre, Mediterranen Cooking Congress"

27 ago 2014 alle 13:24

Visualizza Espressamente Napoletano in una mappa di dimensioni maggiori

Video | Tags | Articoli recenti

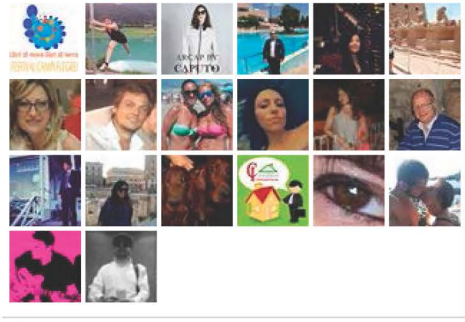
AIS Napoli & i Social media

Trovaci su Facebook

AIS Napoli

Ti piace.

AIS Napoli piace a te e altre 1.989 persone.AIS Napoli piace a 1.989 persone.



Plug-in sociale di Facebook

Club degli amici della Vera Pizza

Settore Marittimo

Annunci Google

Mediterranean Cooking Congress a Napoli dal 13 al 15 Ottobre

26 AGOSTO 2014 DA **AROMA DI CASA**

e quella Spagnola. Hasta pronto!! Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei **settore** del turismo **marittimo** e gastronomico

Dal 13 al 15 Ottobre, Mediterranen Cooking Congress

27 AGOSTO 2014 DA **AIS NAPOLI**

DAL 13 AL 15 OTTOBRE IN CAMPANIA a cura della Società By Tourist Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei **settore** del turismo **marittimo** e gastronomico...

Uniti dalla stessa passione... www.NapoliMagazine.com ideato da Antonio Petrazzuolo

NAPOLI MAGAZINE®

Testata Giornalistica Online di Informazione Sportiva, Attualità e Cultura

Anno XI n° 40 ET - MANCINI LUSINGATO DALL'INTERESSE DEL Cerca Mercoledì 1 Ottobre 2014, ore 12:47:51

CULTURA & GOSSIP

Evento: Mediterranean Cooking Congress, a Napoli a bordo di Tirrenia

01.10.2014 11:21 di Napoli Magazine

PRIMO "MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS"

DAL 13 AL 15 OTTOBRE A NAPOLI A BORDO DI TIRRENIA

Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo.

"Abbiamo deciso di aderire all'evento - spiega Ettore Morace, amministratore delegato della Cin società privata che ha rilevato la flotta Tirrenia - perchè nell'ambito dell'attività di trasformazione della Tirrenia, che da azienda statale dedita al trasporto point to point dei passeggeri e delle merci, si sta trasformando in una moderna azienda di servizi, che pone la soddisfazione del cliente al centro dei suoi obiettivi. La partecipazione ad una manifestazione che vede la presenza di importanti rappresentanti del gusto italiani e stranieri, ci è da stimolo per continuare a perseguire obiettivi sempre più qualitativi".

Nell'ambito dell'operatività aziendale e la continua interazione con società leader nei settori di riferimento, il team della By Tourist ha messo in campo una serie di iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano, del Sud Italia e della Nazione stessa, puntando a rafforzare gli interscambi commerciali, delle aziende italiane, con le varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo.

E' da questa visione che nasce l'idea di un Congresso di Cucina Mediterranea, con la partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani, rinomati e competenti in termini di materie prime e conoscenza dei territori di origine, affiancati nel confronto congressuale da un sociologo e un antropologo.

"Al congresso - spiega Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist, ideatrice ed organizzatrice dell'evento - sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri. Un grande grazie vanno ai nostri partner e alla Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni, che da sempre ci supportano ad ogni evento. In termini di Nazioni straniere avremo la partecipazione di: Spagna, Portogallo, Croazia, Cipro, Turchia, Grecia, Tunisia. Sarà un'importante occasione di confronto, come prima tappa di un evento itinerante che ci vedrà il prossimo anno in scena in Croazia, coinvolgendo altre Nazioni del Mediterraneo, tra cui sicuramente Montenegro e Israele".

PARTNER DELL'EVENTO: Compagnia Italiana di Navigazione, Oceano Mare Group, Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni, Fiavet, Federalberghi, La Caffettiera, Pastificio Artigianale Leonessa, Monte della Torre, Passalacqua, Gma Import Export Specialità, Acqua Pazza Gourmet, World Association of chefs societies (Nic e Fic), Horeca Service, Miglio D'Oro Park Hotel, Unione regionale cuochi lucani, Unione Italiana Ristoratori, Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera "Duca di Buonvicino".

Obiettivo della manifestazione? Tutelare l'Identità per Essere più Competitivi, promuovendo gli interscambi tra le Nazioni del Mediterraneo, ma con competenza e salvaguardando le tradizioni e l'identità di ogni singola Nazione. In tal senso un ruolo centrale è rappresentato dagli chef, gli unici con una reale competenza in termini di conoscenza delle materie prime e della loro trasformazione attraverso una cucina tradizione o più evolutiva, ma pur sempre rappresentativa del territorio di origine. Insomma la figura dello chef ha in questo caso un ruolo prioritario, riconosciuto quale ambasciatore di sapori e gusto per le nazioni del mediterraneo.

La stessa centralità va riconosciuta ai collegamenti marittimi, che nei secoli hanno permesso gli interscambi commerciali tra le Nazioni in questione. Non a caso quindi la location del Congresso sarà una nave Tirrenia, storica compagnia italiana, con base al porto di Napoli. E visto il crescere dei servizi per superyachts e le competenze richieste agli chef di bordo, in termini di conoscenza di materie prime d'alta qualità e conoscenza di tradizioni culinarie, sarà dato ampio spazio al settore grazie all'intervento degli esperti della società "Oceano Mare Group".

PER REGISTRARSI:

http://www.cookingcongress.com/registrazione-cooking-congress-2014.html

PROGRAMMA

- Lunedi 13 ottobre 2014

· Dalle ore 10 alle 14 a bordo di Tirrenia – I Mediterranean Cooking Congress

· Ore 13 Show Business a bordo di Tirrenia con Produttori Italiani

· Ore 18 corsi di cucina con chef di Croazia e Cipro alla Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni

· Ore 21:0 cena al ristorante La Caffettiera di Piazza dei Martiri con gli chef: Vincenzo Guarino del ristorante stellato L'Accanto di Vico Equense, Andrej Barbieri dell'Hotel Ristorante Bevanda in Abbazia, Yiannakis A.Agapiou Presidente della Cyprus Chefs Association, Guglielmo Campajola e Giuseppe Musella del Ristorante La Caffettiera di Napoli.

- Martedi 14 ottobre 2014

· Dalle ore 10 alle 14 a bordo di Tirrenia – I Mediterranean Cooking Congress

· Ore 13 Show Business a bordo di Tirrenia con Produttori Italiani

· Ore 18 corsi di cucina con chef di Portogallo e Turchia alla Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni

· Ore 21:0 cena al ristorante Miglio D'Oro Park Hotel con gli chef: Daniele Zennaro del Ristorante "Vecio Fritolin" di Venezia, Juan Carlos Peña Perez del Ristorante Milagros Gastrobar, Jorge Fernandes del Ristorante "Rio's in Oeiras" di Lisbona, Francesco Fichera della trasmissione televisiva Street Food Heroes.

- Mercoledi 15 ottobre 2014

· Ore 11:00 a bordo di Tirrenia – I Mediterranean Cooking Congress Conferenza stampa con presentazione delle conclusioni del Congresso, raccolte in una pubblicazione GUSTO MEDITERRANEO, edita By Tourist che sarà distribuita a dicembre.

PER REGISTRARSI:

http://www.cookingcongress.com/registrazione-cooking-congress-2014.html

Sito Internet ufficiale: www.cookingcongress.com

PER PARTECIPARE AI CORSI DI CUCINA STRANIERA:

info@gustomediterraneo.it - accessibili solo ai cuochi

Experimental Cook

esperienze ed esperimenti in cucina di una fisica distratta

lunedì 15 settembre 2014

Mediterranean Cooking Congress

Da ischitana, viaggiatrice e innamorata della cucina del Mediterraneo non potevo non segnalarvi questo congresso il Mediterranean Cooking Congress che si terrà a Napoli dal 13 al 15 ottobre. Siete curiosi di saperne di più? Vi lascio il comunicato ufficiale, ma soprattutto vi invito a correre a iscrivervi: ci vediamo lì!

Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo. Nell'ambito dell'operatività aziendale e la continua interazione con società leader nei settori di riferimento, il team della By Tourist ha messo in campo una serie di iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano, del Sud Italia e della Nazione stessa, puntando a rafforzare gli interscambi commerciali, delle aziende italiane, con le varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo.

E' da questa visione che nasce l'idea di un Congresso di Cucina Mediterranea, con la partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani, rinomati e competenti in termini di materie prime e conoscenza dei territori di origine, affiancati nel confronto congressuale da un sociologo e un antropologo.

Al congresso sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri.

Obiettivo: Tutelare l'Identità per Essere più Competitivi, promuovendo gli interscambi tra

le Nazioni del Mediterraneo, ma con competenza e salvaguardando le tradizioni e l'identità di ogni singola Nazione. In tal senso un ruolo centrale è rappresentato dagli chef, gli unici con una reale competenza in termini di conoscenza delle materie prime e della loro trasformazione attraverso una cucina tradizione o più evolutiva, ma pur sempre rappresentativa del territorio di origine. Insomma la figura dello chef ha in questo caso un ruolo prioritario, riconosciuto quale ambasciatore di sapori e gusto per le nazioni del mediterraneo.
La stessa centralità va riconosciuta ai collegamenti marittimi, che nei secoli hanno permesso gli interscambi commerciali tra le Nazioni in questione. Non a caso quindi la location del Congresso sarà una nave Tirrenia, storica compagnia italiana, con base al porto di Napoli.
E la serata di accoglienza agli chef è stata programmata il 12 ottobre, giorno della scoperta dell'America. In occasione del Columbus Day ci sarà infatti la cena di accoglienza con cinque chef genovesi ai fornelli, in onore di Colombo e del grande risultato raggiunto, grazie alla sinergia tra due Nazioni del Mediterraneo: Italia e Spagna. Dunque celebrando il risultato nato dall'interscambio di mezzi e competenze tra i due territori.

PER REGISTRARSI:
http://www.cookingcongress.com/registrazione-cooking-congress-2014.html
Sito Internet ufficiale: www.cookingcongress.com

Per Contatti Media, Chef e associazioni: Luisa Del Sorbo
CELL. +39 3401617578 - info@cookingcongress.com - luisadelsorbo@30nodi.com

Per Contatti Commerciali: Alessandro Zingone
Tel. +39 0818631416 - Fax 0818564274
sales@cookingcongress.com - www.cookingcongress.com

Ti potrebbero anche interessare:

(S)fortuna?

Si comincia a mangiare con gli occhi...

La semola sulle sponde del Mediterraneo

Le arance che fanno bene

Da Ischia alla Basilicata con IO Chef

La cucina mediterranea protagonista del Mediterranean Cooking Congress

GIOVEDÌ 16 OTTOBRE 2014 16:14 VISITE: 54

Tweet 0 1

NAPOLI (di Daniela Marfisa)- Interventi di importanti relatori, degustazioni, lezioni di cucina, cene con chef internazionali, produttori in vetrina: questa la sintesi delle tre giornate della prima edizione del Mediterranean Cooking Congress, l'evento organizzato dalla società By Tourist che ha avuto luogo dal 13 al 15 ottobre a bordo di Tirrenia, nel Porto di Napoli. Otto i paesi del Mediterraneo rappresentati e 120 gli chef registrati, tra i quali gli stellati campani Nino Di Costanzo, Michele Deleo e Vincenzo Guarino.

Spazio anche alla cultura con il contributo di Marino Niola, sociologo e antropologo esperto di miti e riti della gastronomia contemporanea. I corsi di cucina con gli chef internazionali si sono svolti presso la Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni, mentre le due cene a La Caffettiera di Piazza dei Martiri e al Miglio D'Oro Park Hotel di Ercolano. I piatti proposti hanno destato grande interesse: dalle Capesante in Autunno di Paolo Gramaglia (Ristorante President, Pompei) all'Halloumi in tre modi di Yiannakis A. Agapiou (presidente della Cyprus Chefs Association), fino alla scenografica Calamarata nera con caprino e limone dello chef Daniele Zennaro (Ristorante Vecio Fritolin di Venezia). Un vero trionfo della mediterraneità e di prodotti straordinari, che ha celebrato finanche lo street food grazie alla presenza di Francesco Fichera, conduttore dello show televisivo Street Food Heroes. Neppure il tempo di ultimare la prima, che già si pensa alla prossima edizione, che si dividerà in due tappe: a maggio 2015 di nuovo a Napoli con grandi chef internazionali, ad ottobre ad Abbazia, in Croazia, insieme a chef e produttori che presenteranno le tipicità campane. L'obiettivo è principalmente formativo, di confronto continuo e di interscambio. La tappa napoletana con i giovani italiani si propone di trasferire tradizioni e competenze che rischiano altrimenti di finire nell'oblio. La tappa croata intende invece diffondere una reale conoscenza della cucina italiana all'estero, utilizzando chef italiani come ambasciatori del gusto che faranno lezione ai giovani chef stranieri.

MAGAZINE: A bordo di Tirrenia, 300 chef e associazioni di categoria per parlare di sapori del Mediterraneo

DOMENICA 24 AGOSTO 2014 12:23

Tweet 1 0

NAPOLI- Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo. Nell'ambito dell'operatività aziendale e la continua interazione con società leader nei settori di riferimento, il team della By Tourist ha messo in campo una serie di iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano, del Sud Italia e della Nazione stessa, puntando a rafforzare gli interscambi commerciali, delle aziende italiane, con le varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo.

E' da questa visione che nasce l'idea di un Congresso di Cucina Mediterranea, con la partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani, rinomati e competenti in termini di materie prime e conoscenza dei territori di origine, affiancati nel confronto congressuale da un sociologo e un antropologo. Al congresso sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri. Obiettivo: Tutelare l'Identità per Essere più Competitivi, promuovendo gli interscambi tra le Nazioni del Mediterraneo, ma con competenza e salvaguardando le tradizioni e l'identità di ogni singola Nazione. In tal senso un ruolo centrale è rappresentato dagli chef, gli unici con una reale competenza in termini di conoscenza delle materie prime e della loro trasformazione attraverso una cucina tradizione o più evolutiva, ma pur sempre rappresentativa del territorio di origine. Insomma la figura dello chef ha in questo caso un ruolo prioritario, riconosciuto quale ambasciatore di sapori e gusto per le nazioni del mediterraneo. La stessa centralità va riconosciuta ai collegamenti marittimi, che nei secoli hanno permesso gli interscambi commerciali tra le Nazioni in questione. Non a caso quindi la location del Congresso sarà una nave Tirrenia, storica compagnia italiana, con base al porto di Napoli. E la serata di accoglienza agli chef è stata programmata il 12 ottobre, giorno della scoperta dell'America. In occasione del Columbus Day ci sarà infatti la cena di accoglienza con cinque chef genovesi ai fornelli, in onore di Colombo e del grande risultato raggiunto, grazie alla sinergia tra due Nazioni del Mediterraneo: Italia e Spagna. Dunque celebrando il risultato nato dall'interscambio di mezzi e competenze tra i due territori.

MAGAZINE: Primo "Mediterranean cooking congress". Dal 13 al 15 ottobre a Napoli a bordo di Tirrenia

LUNEDÌ 06 OTTOBRE 2014 15:38

Tweet 0 0

NAPOLI- Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo. "Abbiamo deciso di aderire all'evento - spiega Ettore Morace, amministratore delegato della Cin società privata che ha rilevato la flotta Tirrenia - perchè nell'ambito dell'attività di trasformazione della Tirrenia, che da azienda statale dedita al trasporto point to point dei passeggeri e delle merci, si sta trasformando in una moderna azienda di servizi, che pone la soddisfazione del cliente al centro dei suoi obiettivi.

La partecipazione ad una manifestazione che vede la presenza di importanti rappresentanti del gusto italiani e stranieri, ci è da stimolo per continuare a perseguire obiettivi sempre più qualitativi".Nell'ambito dell'operatività aziendale e la continua interazione con società leader nei settori di riferimento, il team della By Tourist ha messo in campo una serie di iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano, del Sud Italia e della Nazione stessa, puntando a rafforzare gli interscambi commerciali delle aziende italiane, con le varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo. E' da questa visione che nasce l'idea di un Congresso di Cucina Mediterranea, con la partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani, rinomati e competenti in termini di materie prime e conoscenza dei territori di origine, affiancati nel confronto congressuale da un sociologo e un antropologo. "Al congresso - spiega Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist, ideatrice ed organizzatrice dell'evento - sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri. Un grande grazie vanno ai nostri partner e alla Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni, che da sempre ci supportano ad ogni evento. In termini di Nazioni straniere avremo la partecipazione di: Spagna, Portogallo, Croazia, Cipro, Turchia, Grecia, Tunisia. Sarà un'importante occasione di confronto, come prima tappa di un evento itinerante che ci vedrà il prossimo anno in scena in Croazia, coinvolgendo altre Nazioni del Mediterraneo, tra cui sicuramente Montenegro e Israele".

PARTNER DELL'EVENTO: Compagnia Italiana di Navigazione, Oceano Mare Group, Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni, Fiavet, Federalberghi, La Caffettiera, Pastificio Artigianale Leonessa, Monte della Torre, Passalacqua, Gma Import Export Specialità, Acqua Pazza Gourmet, World Association of chefs societies (Nic e Fic), Horeca Service, Miglio D'Oro Park Hotel, Unione regionale cuochi lucani, Unione Italiana Ristoratori, Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera "Duca di Buonvicino".Obiettivo della manifestazione? Tutelare l'Identità per Essere più Competitivi, promuovendo gli interscambi tra le Nazioni del Mediterraneo, ma con competenza e salvaguardando le tradizioni e l'identità di ogni singola Nazione. In tal senso un ruolo centrale è rappresentato dagli chef, gli unici con una reale competenza in termini di conoscenza delle materie prime e della loro trasformazione attraverso una cucina tradizione o più evolutiva, ma pur sempre rappresentativa del territorio di origine. Insomma la figura dello chef ha in questo caso un ruolo prioritario, riconosciuto quale ambasciatore di sapori e gusto per le nazioni del mediterraneo. La stessa centralità va riconosciuta ai collegamenti marittimi, che nei secoli hanno permesso gli interscambi commerciali tra le Nazioni in questione. Non a caso quindi la location del Congresso sarà una nave Tirrenia, storica compagnia italiana, con base al porto di Napoli. E visto il crescere dei servizi per superyachts e le competenze richieste agli chef di bordo, in termini di conoscenza di materie prime d'alta qualità e conoscenza di tradizioni culinarie, sarà dato ampio spazio al settore grazie all'intervento degli esperti della società "Oceano Mare Group".

Benvenuti a MAISON MILADY...la Maison più dolce del web! tanti dolci, un pò di salato, astuzie, curiosità eventi e altro ancora. Foto e contenuto dei post sono di proprietà dell'autrice del Blog. Riproduzioni anche parziali, necessitano di autorizzazione preventiva. Lasciate un commento, purchè non anonimo, come traccia della vostra visita!

I^ MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

DAL 13 AL 15 OTTOBRE IN CAMPANIA a cura della Società By Tourist

Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo.

Nell'ambito dell'operatività aziendale e la continua interazione con società leader nei settori di riferimento, il team della By Tourist ha messo in campo una serie di iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano, del Sud Italia e della Nazione stessa, puntando a rafforzare gli interscambi commerciali, delle aziende italiane, con le varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo.

E' da questa visione che nasce l'idea di un Congresso di Cucina Mediterranea, con la partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani, rinomati e competenti in termini di materie prime e conoscenza dei territori di origine, affiancati nel confronto congressuale da un sociologo e un antropologo.

Al congresso sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri.

Obiettivo: Tutelare l'Identità per Essere più Competitivi, promuovendo gli interscambi tra le Nazioni del Mediterraneo, ma con competenza e salvaguardando le tradizioni e l'identità di ogni singola Nazione. In tal senso un ruolo centrale è rappresentato dagli chef, gli unici con una reale competenza in termini di conoscenza delle materie prime e della loro trasformazione attraverso una cucina tradizione o più evolutiva, ma pur sempre rappresentativa del territorio di origine. Insomma la figura dello chef ha in questo caso un ruolo prioritario, riconosciuto quale ambasciatore di sapori e gusto per le nazioni del mediterraneo.

La stessa centralità va riconosciuta ai collegamenti marittimi, che nei secoli hanno permesso gli interscambi commerciali tra le Nazioni in questione. Non a caso quindi la location del Congresso sarà una nave Tirrenia, storica compagnia italiana, con base al porto di Napoli.

E la serata di accoglienza agli chef è stata programmata il 12 ottobre, giorno della scoperta dell'America. In occasione del Columbus Day ci sarà infatti la cena di accoglienza con cinque chef genovesi ai fornelli, in onore di Colombo e del grande risultato raggiunto, grazie alla sinergia tra due Nazioni del Mediterraneo: Italia e Spagna. Dunque celebrando il risultato nato dall'interscambio di mezzi e competenze tra i due territori.

PER REGISTRARSI:

http://www.cookingcongress.com/registrazione-cooking-congress-2014.html
Sito Internet ufficiale: www.cookingcongress.com

Per Contatti Media, Chef e associazioni: Luisa Del Sorbo

CELL. +39 3401617578 - info@cookingcongress.cc luisadelsorbo@30nodi.com

Per Contatti Commerciali: Alessandro Zingone

Tel. +39 0818631416 - Fax 0818564274

sales@cookingcongress.com - www.cookingcongress.com

Med Cooking Congress: a Napoli la festa del gusto

DI **DEN YOUNG** – LUNEDÌ 6 OTTOBRE 2014

POSTATO IN: NEWS, PANCIA

0 3

Lunedì 13 ottobre prende il via il primo "MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS", il congresso di cucina mediterranea in programma fino 15 ottobre a bordo di Tirrenia, nel Porto di Napoli. Tre giorni tra convegni e sfide culinarie, ai quali parteciperanno chef provenienti da tutto il mondo, imprenditori e docenti universitari.

La manifestazione è organizzata dalla società By Tourist, l'obiettivo è rafforzare gli interscambi commerciali tra aziende italiane di varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo.

Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo.

"Abbiamo deciso di aderire all'evento – spiega Ettore Morace, amministratore delegato della Cin società privata che ha rilevato la flotta Tirrenia – perchè nell'ambito dell'attività di trasformazione della Tirrenia, che da azienda statale dedita al trasporto point to point dei passeggeri e delle merci, si sta trasformando in una moderna azienda di servizi, che pone la soddisfazione del cliente al centro dei suoi obiettivi. La partecipazione ad una manifestazione che vede la presenza di importanti rappresentanti del gusto italiani e stranieri, ci è da stimolo per continuare a perseguire obiettivi sempre più qualitativi".

Nell'ambito dell'operatività aziendale e la continua interazione con società leader nei settori di riferimento, il team della By Tourist ha messo in campo una serie di iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano, del Sud Italia e della Nazione stessa, puntando a rafforzare gli interscambi commerciali delle aziende italiane, con le varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo.

E' da questa visione che nasce l'idea di un Congresso di Cucina Mediterranea, con la partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani, rinomati e competenti in termini di materie prime e conoscenza dei territori di origine, affiancati nel confronto congressuale da un sociologo e un antropologo.

"Al congresso – spiega Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist, ideatrice ed organizzatrice dell'evento – sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri. Un grande grazie vanno ai nostri partner e alla Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni, che da sempre ci supportano ad ogni evento. In termini di Nazioni straniere avremo la partecipazione di: Spagna, Portogallo, Croazia, Cipro, Turchia, Grecia, Tunisia. Sarà un'importante occasione di confronto, come prima tappa di un evento itinerante che ci vedrà il prossimo anno in scena in Croazia, coinvolgendo altre Nazioni del Mediterraneo, tra cui sicuramente Montenegro e Israele".

PER INFO E REGISTRARSI:

IN ARRIVO IL MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS DAL 13 AL 15 OTTOBRE A BORDO DI TIRRENIA

22 AGOSTO 2014 / LEAVE A COMMENT

MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

DAL 13 AL 15 OTTOBRE 2014 a bordo di TIRRENIA

Mediterranean Cooking Congress dal 13 al 15 ottobre in Campania a cura della Società By Tourist è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo.

Nell'ambito dell'operatività aziendale e la continua interazione con società leader nei settori di riferimento, il team della By Tourist ha messo in campo una serie di iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano, del Sud Italia e della Nazione stessa, puntando a rafforzare gli interscambi commerciali, delle aziende italiane, con le varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo.

MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

DAL 13 AL 15 OTTOBRE 2014 a bordo di TIRRENIA

E' da questa visione che nasce l'idea di un Congresso di Cucina Mediterranea, con la partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani, rinomati e competenti in termini di materie prime e conoscenza dei territori di origine, affiancati nel confronto congressuale da un sociologo e un antropologo.

Al congresso sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri.

Obiettivo: Tutelare l'Identità per Essere più Competitivi, promuovendo gli interscambi tra le Nazioni del Mediterraneo, ma con competenza e salvaguardando le tradizioni e l'identità di ogni singola Nazione. In tal senso un ruolo centrale è rappresentato dagli chef, gli unici con una reale competenza in termini di conoscenza delle materie prime e della loro trasformazione attraverso una cucina tradizione o più evolutiva, ma pur sempre rappresentativa del territorio di origine. Insomma la figura dello chef ha in questo caso un ruolo prioritario, riconosciuto quale ambasciatore di sapori e gusto per le nazioni del mediterraneo.

La stessa centralità va riconosciuta ai collegamenti marittimi, che nei secoli hanno permesso gli interscambi commerciali tra le Nazioni in questione. Non a caso quindi la location del Congresso sarà una nave Tirrenia, storica compagnia italiana, con base al porto di Napoli.

E la serata di accoglienza agli chef è stata programmata il 12 ottobre, giorno della scoperta dell'America. In occasione del Columbus Day ci sarà infatti la cena di accoglienza con cinque chef genovesi ai fornelli, in onore di Colombo e del grande risultato raggiunto, grazie alla sinergia tra due Nazioni del Mediterraneo: Italia e Spagna. Dunque celebrando il risultato nato dall'interscambio di mezzi e competenze tra i due territori.

PER REGISTRARSI:

http://www.cookingcongress.com/registrazione-cooking-congress-2014.html

Sito Internet ufficiale: www.cookingcongress.com

sales@cookingcongress.com – www.cookingcongress.com

cateringross
CONTATE SU DI NOI www.cateringross.it
ELENCO GROSSISITI

Mediterranean Cooking Congress, in nave

By Redazione on settembre 26, 2014

Mi piace
Tweet 2
Pin it

La data non è certo stata scelta a caso, ma con l'intento di lanciare un suggerimento, elegante e non troppo esplicito, lasciando poi a ognuno il gusto della scoperta. Perché dell'anniversario di una scoperta si tratta, e di quelle epocali per giunta, che segnano una netta demarcazione tra il prima e il dopo. Proprio per il prossimo **12 ottobre**, infatti, giorno dello **sbarco di Cristoforo Colombo** sul continente americano, è stata fissata la **cena di accoglienza** firmata da ben **cinque chef** (tutti rigorosamente genovesi *ça va sans dire*), che darà il via al **primo Mediterranean Cooking Congress**, in agenda in Campania nei tre giorni successivi, **dal 13 al 15 ottobre**.

Il messaggio da leggere tra le righe? È chiaro e propositivo. Se la scoperta dell'America fu possibile grazie all'interscambio di mezzi e competenze tra Italia e Spagna, quali altri risultati, piccoli e grandi, si potrebbero raggiungere in ogni campo, compreso quello gastronomico, grazie all'instaurarsi di sinergie, scambi, confronti?
A porsi per prima la domanda è stata la società **By Tourist**, specializzata in editoria e comunicazione nei settori del

SCARICA LA RIVISTA

turismo marittimo e gastronomico, che, nell'ambito di una serie di **iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano, del Sud Italia e del nostro Paese** più in generale, ha pensato bene di puntare sul **rafforzamento degli interscambi commerciali** a più livelli: locale ed europeo.

Ha preso così forma l'idea di un congresso di cucina mediterranea, che desse voce a **rinomati chef italiani e stranieri**, con una riconosciuta competenza riguardo materie prime e territori di origine, affiancati da un **sociologo** e un **antropologo**: due figure pure necessarie, visto che nulla come il modo di cucinare e alimentarsi sa raccontare lo spirito di un popolo e la sua capacità di captare influssi e accogliere suggestioni da altri Paesi. Per questo, riconoscendo la storica centralità dei collegamenti marittimi negli scambi tra i Paesi del bacino del mare Nostrum, la scelta della location dell'evento è caduta su una **nave Tirrenia**, storica compagnia italiana, con base al **porto di Napoli**.

Sono stati invitati a salire a bordo **istituti alberghieri e scuole di cucina professionali italiane e straniere**, **associazioni di categoria** ma anche **produttori**, **importatori** e **distributori** nazionali ed esteri. L'obiettivo ultimo dell'incontro? Ce lo racconta **Luisa Del Sorbo**, ideatrice del congresso: "Tutelare l'identità per essere più competitivi e promuovere gli interscambi tra le nazioni del Mediterraneo, **salvaguardando le tradizioni e la specificità di ogni singolo Paese"**.

In tutto questo un ruolo centrale è stato affidato proprio agli **chef, ambasciatori, interpreti e narratori dei gusti** e dei sapori più tipici di ogni territorio. Dei tanti che si succederanno ai fornelli di bordo ne citiamo alcuni: il croato **Andrej Barbieri** del Relais&Chateaux 5 stelle Bevanda ad Abbazia, **Domenico Maggi**,direttore dell'area Sud Europa di WACS, la World Association of Cooks Societies, **Giuseppe Daddio**, ambasciatore della mozzarella nel mondo e patron della scuola di cucina professionale Dolce&Salato, **Sergio Mei**, del ristorante Il Teatro del Four Seasons di Milano e lo spagnolo **Juan Carlos Peña Perez**, del ristorante Milagros di Napoli.

Il programma, intenso e variegato, prevede **incontri**, **show business** e **corsi di cucina** a bordo di Tirrenia, ma anche cene in prestigiosi ristoranti della regione. Non solo. Considerato il crescere dei servizi per gli yacht e le competenze oggi richieste agli chef di bordo, al settore sarà dato ampio spazio grazie all'intervento degli esperti della società **Oceano Mare Group.**

Le conclusioni del congresso saranno raccolte nella pubblicazione **"Gusto Mediterraneo"**, edita a dicembre da By Tourist.

Per saperne di più: **www.cookingcongress.com**

Food » Mediterranean Cooking Congress: mare, profumi, sapori.

Pubblicato il 19 ottobre 2014 da evelina

Questa settimana è stata entusiasmante dal punto di vista #food e appagante come blogger. Di solito, chi come me ama il cibo e vive a Napoli, è penalizzato: intendiamoci, si mangia divinamente tutti i giorni, sia a casa che al ristorante grazie a prodotti unici, si hanno pizze da re, ma si è tagliati fuori dagli eventi "food", che si svolgono quasi sempre al "Norde" (milano, torino, parma). A volte questi eventi sono pura fuffa modaiola senza sostanza e quindi ci si dispiace poco, a volte sono invece interessanti, e allora ci si sente un pò "periferici".

Mediterranean Cooking Congress

DAL 13 AL 15 OTTOBRE IN CAMPANIA a cura della Società By Tourist

Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nel settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo.

Nell'ambito dell'operatività aziendale e la continua interazione con società leader nei settori di riferimento, il team della By Tourist ha messo in campo una serie di iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano, del Sud Italia e della Nazione stessa, puntando a rafforzare gli interscambi commerciali, delle aziende italiane, con le varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo.

E' da questa visione che nasce l'idea di un Congresso di Cucina Mediterranea, con la partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani, rinomati e competenti in termini di materie prime e conoscenza dei territori di origine, affiancati nel confronto co

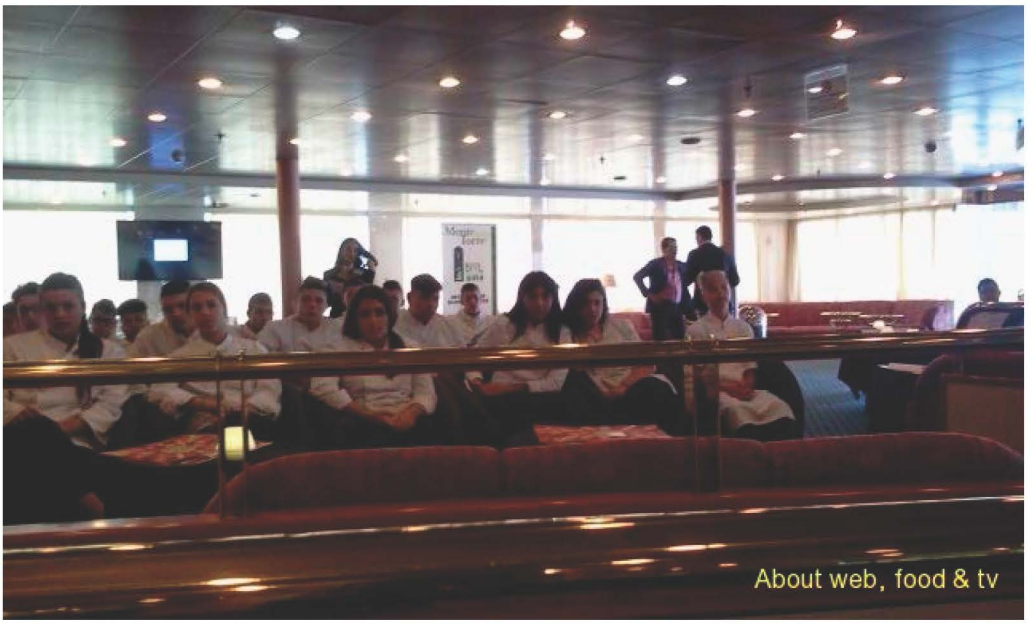
About web, food & tv

antropologo.

Invece, grazie a Luisa del Sorbo, organizzatrice del Mediterranean Cooking Congress, per una volta eravamo a Napoli ed eravamo il centro di un discorso di valore: il cibo come unione e scambio dei paesi del Mediterraneo. Un congresso di cucina in cui si è parlato dell'apporto che la cucina porta alle culture del Mediterraneo, dalla nostra italiana, a quella degli altri paesi: dalla Spagna alla Turchia, dalla Croazia alla Grecia. E quindi, dopo le mattinate di convegno, simbolicamente tenutosi a bordo delle navi Florio e Rubattino (del gruppo Tirrenia), alle cene con piatti realizzati da chef italiani e chef europei.

Per me, che **non** sono una foodblogger "classica"(nel senso che cucino mediamente, fotografo mediocremente, comunico continuamente e mangio incessantemente), **è stato davvero interessante unie il piano teorico, l'esperienza degli chef e quello gustativo**. Nelle mattinate si sono avuti gli interventi di alcuni chef stellati: il mio preferito è stato quello di Nino Di Costanzo (tra l'altro, l'aria da "bel tenebroso" lo rende assai affascinante) che ha spiegato come la **cucina sia prevalentemente** "**racconto del territorio**" e sia quindi lontana da certe logiche televisive di estremizzazione e sponsorizzazione, mentre- rivolgendosi agli studenti presenti- gli ricordava l'importanza di scegliere i giusti prodotti, conoscere gli artigiani migliori e mettere a sistema tutto questo.

Altrettanto bello -mi hanno detto- è stato l'intervento della seconda mattinata di uno studioso che ben conosco, l'antropologo Marino Niola, che ha parlato della cultura legata al cibo. Anche in platea gli ospiti erano molti ed interessanti: da Pasquale Vitale di Pascalò Vietri, da Peppe D'Addio della scuola Dolce & Salato, ai patron del caffè Passalacqua, che, insieme al gruppo GMA e al Pastificio Leonessa, era tra le aziende promotrici del congresso, frequentato anche dagli studenti e dai docenti dell'IPSOA Buonvicino di Napoli.



La parte culturale si è poi conclusa a tavola, con 2 bellissime cene: una alla **Caffettiera di Piazza De Martiri, e l'altra all'Hotel Miglio D'Oro di Ercolano**. In quest'ultima gli chef sono stati di varia provenienza: oltre allo chef di casa con un predessert, per l'Italia c'era lo chef veneto Zennaro, mentre il dolce è stato un insuperabile baklavà. Impareggiabile l'atomosfera, ma anche l'equilibrio che accomunava piatti così diversi -dalla capasanta al burro salato con porcini e tartufo dello chef Gramaglia ai piatti "esteri" come la calamarata al nero di seppia, il gambero su salsa all'aglio bianco, il merluzzo panato- tutti nel comune sentore del Mediterraneo: un gioco di acidità e sapidità che lascia in bocca la freschezza. Da bere, per me una novità: degli ottimi sidri a mela e pera che mi hanno letteralmente conquistato.

Il Congresso diventerà un importante appuntamento itinerante, l'anno prossimo nella bellissima Opatjia, Croazia, e sarebbe bello condividere l'esperienza di viaggio con le amiche blogger- Teresa, Maria e Maria (blogger di "nicchia"), Daniela, Anna, Valentina- compagne di questa bella avventura appena conclusa. Chissà...

htt

L'informazione indipendente
Agenparl

NAPOLI: 1° MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS

Posted on 1 ottobre 2014 | by Roberto Imbastaro

(AGENPARL) – Napoli, 1 ott – Mediterranean Cooking Congress è il progetto messo in campo dalla società By Tourist, specializzata in editoria e comunicazione nei settore del turismo marittimo e gastronomico attraverso i marchi registrati 30Nodi e Gusto Mediterraneo.

"Abbiamo deciso di aderire all'evento – spiega Ettore Morace, amministratore delegato della Cin società privata che ha rilevato la flotta Tirrenia – perchè nell'ambito dell'attività di trasformazione della Tirrenia, che da azienda statale dedita al trasporto point to point dei passeggeri e delle merci, si sta trasformando in una moderna azienda di servizi, che pone la soddisfazione del cliente al centro dei suoi obiettivi. La partecipazione ad una manifestazione che vede la presenza di importanti rappresentanti del gusto italiani e stranieri, ci è da stimolo per continuare a perseguire obiettivi sempre più qualitativi".

Nell'ambito dell'operatività aziendale e la continua interazione con società leader nei settori di riferimento, il team della By Tourist ha messo in campo una serie di iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano, del Sud Italia e della Nazione stessa, puntando a rafforzare gli interscambi commerciali, delle aziende italiane, con le varie regioni, l'export in Europa ed appunto nel Mediterraneo.

E' da questa visione che nasce l'idea di un Congresso di Cucina Mediterranea, con la partecipazione attiva di chef stranieri e chef italiani, rinomati e competenti in termini di materie prime e conoscenza dei territori di origine, affiancati nel confronto congressuale da un sociologo e un antropologo.

"Al congresso – spiega Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist, ideatrice ed organizzatrice dell'evento – sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri. Un grande grazie vanno ai nostri partner e alla Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni, che da sempre ci supportano ad ogni evento. In termini di Nazioni straniere avremo la partecipazione di: Spagna, Portogallo, Croazia, Cipro, Turchia, Grecia, Tunisia. Sarà un'importante occasione di confronto, come prima tappa di un evento itinerante che ci vedrà il prossimo anno in scena in Croazia, coinvolgendo altre Nazioni del Mediterraneo, tra cui

sicuramente Montenegro e Israele".

PARTNER DELL'EVENTO: Compagnia Italiana di Navigazione, Oceano Mare Group, Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni, Fiavet, Federalberghi, La Caffettiera, Pastificio Artigianale Leonessa, Monte della Torre, Passalacqua, Gma Import Export Specialità, Acqua Pazza Gourmet, World Association of chefs societies (Nic e Fic), Horeca Service, Miglio D'Oro Park Hotel, Unione regionale cuochi lucani, Unione Italiana Ristoratori, Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera "Duca di Buonvicino".

Obiettivo della manifestazione? Tutelare l'Identità per Essere più Competitivi, promuovendo gli interscambi tra le Nazioni del Mediterraneo, ma con competenza e salvaguardando le tradizioni e l'identità di ogni singola Nazione. In tal senso un ruolo centrale è rappresentato dagli chef, gli unici con una reale competenza in termini di conoscenza delle materie prime e della loro trasformazione attraverso una cucina tradizione o più evolutiva, ma pur sempre rappresentativa del territorio di origine. Insomma la figura dello chef ha in questo caso un ruolo prioritario, riconosciuto quale ambasciatore di sapori e gusto per le nazioni del mediterraneo.

La stessa centralità va riconosciuta ai collegamenti marittimi, che nei secoli hanno permesso gli interscambi commerciali tra le Nazioni in questione. Non a caso quindi la location del Congresso sarà una nave Tirrenia, storica compagnia italiana, con base al porto di Napoli. E visto il crescere dei servizi per superyachts e le competenze richieste agli chef di bordo, in termini di conoscenza di materie prime d'alta qualità e conoscenza di tradizioni culinarie, sarà dato ampio spazio al settore grazie all'intervento degli esperti della società "Oceano Mare Group".

PER REGISTRARSI:

PROGRAMMA

- Lunedi 13 ottobre 2014

  - Dalle ore 10 alle 14 a bordo di Tirrenia – I Mediterranean Cooking Congress
  - Ore 13 Show Business a bordo di Tirrenia con Produttori Italiani
  - Ore 18 corsi di cucina con chef di Croazia e Cipro alla Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni
  - Ore 21:0 cena al ristorante La Caffettiera di Piazza dei Martiri con gli chef: Vincenzo Guarino del ristorante stellato L'Accanto di Vico Equense, Andrej Barbieri dell'Hotel Ristorante Bevanda in Abbazia, Yiannakis A.Agapiou Presidente della Cyprus Chefs Association, Guglielmo Campajola e Giuseppe Musella del Ristorante La Caffettiera di Napoli.

- Martedi 14 ottobre 2014

- Dalle ore 10 alle 14 a bordo di Tirrenia – I Mediterranean Cooking Congress
- Ore 13 Show Business a bordo di Tirrenia con Produttori Italiani
- Ore 18 corsi di cucina con chef di Portogallo e Turchia alla Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni
- Ore 21:0 cena al ristorante Miglio D'Oro Park Hotel con gli chef: Daniele Zennaro del Ristorante "Vecio Fritolin" di Venezia, Juan Carlos Peña Perez del Ristorante Milagros Gastrobar, Jorge Fernandes del Ristorante "Rio's in Oeiras" di Lisbona, Francesco Fichera della trasmissione televisiva Street Food Heroes.

- Mercoledi 15 ottobre 2014

- Ore 11:00 a bordo di Tirrenia – I Mediterranean Cooking Congress Conferenza stampa con presentazione delle conclusioni del Congresso, raccolte in una pubblicazione GUSTO MEDITERRANEO, edita By Tourist che sarà distribuita a dicembre.

PER REGISTRARSI:

http://www.cookingcongress.com/registrazione-cooking-congress-2014.html

Sito Internet ufficiale: www.cookingcongress.com

PER PARTECIPARE AI CORSI DI CUCINA STRANIERA:

info@gustomediterraneo.it – accessibili solo ai cuochi