mediterranean
cooking congress

RASSEGNA STAMPA 2018

Il grano che cresce

IV Edizione Mediterranean Cooking Congress

Nascono i Laboratori di Gusto Mediterraneo

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

Spaghetti o'clock

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

Data: **25 gennaio 2018**
Location: **Leonessa PastaBar**,
Interporto di Nola, Lotto C

Per info:
info@cookingcongress.com

www.cookingcongress.com

26 nov 2017

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

"La nostra ricerca dell'olio negli alimenti è un'Inconsapevole ricerca del grasso" si è aperto con questa frase di Carlo Di Cristo, panettiere per passione e docente universitario del Sannio per professione, il laboratorio di Gusto Mediterraneo sul tema dell'olio organizzato dalla società By Tourist a Napoli da Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi, nell'ambito del programma del Mediterranean Cooking Congress (evento itinerante che dal 2014 naviga tra le coste del Mediterraneo tra fam trip, incontri b2b, press tour, meeting, laboratori, convegni e congressi). L'evento moderato dal giornalista Michele Armano, docente del Gambero Rosso Academy, ha visto gli interventi di professionisti del settore del gusto: Gaetano Avallone, Presidente dell'Associazione Oleum, Carlo Di Cristo, docente universitario del Sannio, Carmine Fischetti, Presidente dell'Associazione Mesali, Giancarlo Panico, Vice Presidente dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet, Pietro Macellaro, Pasticciere Agricoltore del Parco Nazionale del Cilento. E tra chiacchierate ed analisi sensoriale di oli campani si è potuto degustare un cocktail creato per l'occasione da Maurizio Zanni dell'Antiquario di Napoli, appunto con ingrediente principale l'olio, e le pizze di Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet trasformando la classica margherita in base alle caratteristiche dell'olio e quindi variando pomodori e mozzarella seguendo le caratteristiche dell'olio, perchè come ha sottolineato Carmine Fischetti, Presidente dell'Associazione Mesali e patron del ristorante stellato Oasis di Vallesaccarda "L'olio deve essere buono, ma per ogni piatto non sempre si può usare lo stesso olio. Non c'è un assoluto.Ogni olio ha delle caratteristiche che vanno abbinate nel modo giusto altrimenti si rischia di rovinare una ricetta. C'è solo un dato certo in assoluto: Produrre un Buon Olio costa. Quindi bisogna diffidare degli oli che costano poco. Un olio buono costa minimo 8 euro".
E nel dibattito è emersa una novità n termini di normativa spiegata da Gaetano Avallone, Presidente dell'Associazione Oleum "La data di scadenza sulla bottiglia di olio non è più obbligatoria e il produttore potrà indicarla in base alla sua conoscenza del prodotto ed analisi sensoriale" e si è sfatata la curiosità inerente"all'idrogenazione dell'olio" introdotta da chef spagnoli sul mercato "una lavorazione chimica - ha spiegato il pasticciere Pietro Macellaro - che in realtà è discutibile dal punto di vista salutistico".
Conclusione dei lavori? La comunicazione continua ad essere l'ingrediente principale per una corretta informazione, perchè come ha sottolineato Giancarlo Panico, vice Presidente dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet "Il problema della cucina è culturale e di comunicazione. Basta pensare che il termine Extravergine è stato introdotto sul mercato da Costa dell'olio Dante per contrastare la comunicazione su oli fini o finissimi. Ed oggi questo termine è di uso comune. Le statistiche ufficiali dimostrano che gli italiani sanno veramente poco sull'olio e stiamo parlando del quarto prodotto più contraffatto al mondo. I dati statistici sono mortificanti per il settore e l'unica vera certezza si ha quando nel locale l'olio viene servito al tavolo con la bottiglia, spiegandone le caratteristiche ed il valore aggiunto che viene dato al piatto".
Argomenti che sono stati accompagnati dalla degustazione di cocktail e pizza gourmet, per poi rimandare a fine mese alla stesura di una relazione tecnica ed un vademecum che possa aiutare i consumatori in cinque mosse a scegliere un olio buono, in termini di equilibrio tra qualità e prezzo, anche sullo scaffale di un supermercato.
"E' stata una giornata complessa - commenta Michele Armano, giornalista di Il Denaro e docente del Gambero Rosso Academy - abbiamo avuto la partecipazione di nomi noti del mondo del gusto da Vincenzo Esposito della pizzeria Carmenella alla giornalista Santa Di Salvo di Il Mattino. Sommelier, blogger, esponenti regionali, tecnici di settore. C'è stato un confronto vivace e ricco di spunti. E lavoreremo per mantenere alto lo spessore culturale dei laboratori, anche per gli appuntamenti del 2018".
La prossima tappa con i laboratori di Gusto Mediterraneo è n programma a gennaio sulla Pasta dal tema "Spaghetti O'Clock", che si svolgerà il 25 gennaio alle ore 10 al Pastabar Leonessa (Interporto di Nola - Lotto C).

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

Federica Guerriero

GUSTO Mediterraneo

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

gen 15, 2018

E’ in programma per giovedì 25 gennaio alle ore 9.30 un nuovo appuntamento formativo ed informativo organizzato dal team del Mediterranean Cooking Congress, costituito da Michele Armano, giornalista de Il Denaro e docente del Gambero Rosso Academy, Vincenzo D’Antonio, giornalista di Italia a Tavola, Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist e ideatrice dell’evento, Santa Di Salvo, giornalista de Il Mattino, e Filomena Petrella del team della rivista Gusto Mediterraneo. Tema del confronto indetto il 25 gennaio sarà “Il Grano che Cresce” con una tavola rotonda dalle 9.30 alle 11.30 al PastaBar Leonessa all’interporto di Nola (Lotto C). Interverranno: Antonio Pellegrino, Presidente di Terre di Resilienza, Paolo Masi, ordinario di ingegneria dei Processi alimentari presso l’Università di Napoli Federico II, i Pastai Oscar Leonessa (Campania) e Massimo Mancini (Marche) che racconteranno la loro esperienza dal grano alla produzione di Pasta Artigianale, Antonio Di Pino, chef patron del ristorante La Caravella di Amalfi (stella Michelin più antica di Italia e tra le dieci stelle Michelin più antiche di Europa).

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

Per accreditarsi inviare email a:
Info@cookingcongress.com – www.cookingcongress.com

Non sarà possibile l’accesso senza accreditamento.

sala&cucina
produzione | distribuzione | ristorazione

Mediterranean Cooking Congress 2018

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

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

Alla tavola rotonda potranno accreditarsi 35 operatori del settore e docenti degli istituti alberghieri, come uditori che potranno contribuire con le loro osservazioni al dossier che sarà pubblicato successivamente sulla rivista in doppia lingua Gusto Mediterraneo di Aprile.
Per accreditarsi inviare email a:
Info@cookingcongress.com – www.cookingcongress.com

GustoCampania

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

15 gennaio 2018

Med Cooking Congress 2018

Tavola Rotonda **"Il Grano che Cresce"**

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

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

Interverranno: Antonio Pellegrino, Presidente di Terre di Resilienza, Paolo Masi, ordinario di ingegneria dei Processi alimentari presso l'Universita' di Napoli Federico II, i Pastai Oscar Leonessa (Campania) e Massimo Mancini (Marche) che racconteranno la loro esperienza dal grano alla produzione di Pasta Artigianale, Antonio Di Pino, chef patron del ristorante La Caravella di Amalfi (stella Michelin più antica di Italia e tra le dieci stelle Michelin più antiche di Europa).
Alla tavola rotonda potranno accreditarsi massimo 35 operatori del settore e docenti degli istituti alberghieri, come uditori che potranno contribuire con le loro osservazioni al dossier che sarà pubblicato successivamente sulla rivista in doppia lingua Gusto Mediterraneo di Aprile. Seguirà la degustazione dal tema "Spaghetti O'Clock" passando dalla frittata di pasta alla degustazione di due ricette con spaghetti artigianali realizzati dal Pastificio Artigianale Leonessa e il Pastificio Agricolo Mancini. Naturalmente saranno esaltati gli ingredienti principali della cucina Mediterranea, dalle materie prime al prodotto finale, quindi dal grano alla pasta e dagli ulivi all'olio. Non mancherà un grande protagonista: il pomodoro, che accompagnerà le ricette della giornata, dalla frittura di apertura alla spaghettata.

Per accreditarsi inviare email a:
Info@cookingcongress.com – www.cookingcongress.com

Non sarà possibile l'accesso senza accreditamento.

#Make Me Feed
Le news dei tuoi hashtags.

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

15/01/2018

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

Rosmarinonews.it
blogzine di enogastronomia, turismo e sostenibilità
diretto da Antonella Petitti

dalla Terra al Web

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

gennaio 15, 2018

NOLA (NA). E' in programma per giovedì 25 gennaio alle ore 9.30 un nuovo appuntamento formativo ed informativo organizzato dal team del **Mediterranean Cooking Congress**, costituito da **Michele Armano**, giornalista di Il Denaro e docente del Gambero Rosso Academy, **Vincenzo D'Antonio**, giornalista di Italia a Tavola, **Luisa Del Sorbo**, manager della società By Tourist e ideatrice dell'evento, **Santa Di Salvo**, giornalista di Il Mattino, e **Filomena Petrella** del team della rivista Gusto Mediterraneo.

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

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

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

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

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

Per accreditarsi inviare email a:
Info@cookingcongress.com

Med Cooking, tavola rotonda "Il Grano che Cresce"

17 Gennaio 2018

mediterranean cooking congress

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

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

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

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

CORRIERE DELLA SERA

I sapori

a cura di **Gimmo Cuomo**

«Il grano cresce», convegno da Leonessa

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

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

NEWS

Eventi di spaghettitaliani

NEWS

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

E' in programma per giovedì 25 gennaio alle ore 9.30 un nuovo appuntamento formativo ed informativo organizzato dal team del Mediterranean Cooking Congress, costituito da Michele Armano, giornalista de Il Denaro e docente del Gambero Rosso Academy, Vincenzo D'Antonio, giornalista di Italia a Tavola, Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist e ideatrice dell'evento, Santa Di Salvo, giornalista de Il Mattino, e Filomena Petrella del team della rivista Gusto Mediterraneo. Tema del confronto indetto il 25 gennaio sarà "Il Grano che Cresce" con una tavola rotonda dalle 9.30 alle 11.30 al PastaBar Leonessa all'interporto di Nola (Lotto C).
Interverranno: Antonio Pellegrino, Presidente di Terre di Resilienza, Paolo Masi, ordinario di ingegneria dei Processi alimentari presso l'Universita' di Napoli Federico II, i Pastai Oscar Leonessa (Campania) e Massimo Mancini (Marche) che racconteranno la loro esperienza dal grano alla produzione di Pasta Artigianale, Antonio Di Pino, chef patron del ristorante La Caravella di Amalfi (stella Michelin più antica di Italia e tra le dieci

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

Per accreditarsi inviare email a:
Info@cookingcongress.com - www.cookingcongress.com

IL MATTINO

Martedì 23 Gennaio 2018

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

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

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

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

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

LaVINIum
dal 2000 la rivista di vino e cultura online

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

gennaio 24, 2018

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

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

La sala interna del PastaBar Leonessa

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

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

Per accreditarsi inviare email a:
info@cookingcongress.com – www.cookingcongress.com

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

Pubblicato il 26 gennaio 2018 da evelina

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

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

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

> ***Med Cooking Congress - Tavola Rotonda "Il Grano che Cresce".***
> ***Conclusioni: I Grani Italiani garanzia di Genuinità grazie ai vincoli normativi. Si condanna il mondo dell'informazione che confonde i consumatori. Si accendono i riflettori sulle caratteristiche nutrizionali della Pasta. Prossimo Appuntamento 29 maggio a Corbara, si celebra il pomodoro Corbarino.***
> ***"Non possiamo basare la nostra salute su un probabilmente. Siamo bombardati da messaggi mediatici confusionari". E' la posizione diretta ed esplicita di Antonio Pellegrino, Presidente della cooperativa sociale "Terra di Resilienza" emersa in occasione del meeting tecnico organizzato in occasione della V edizione del Mediterranean Cooking Congress sul tema "Il Grano che Cresce". Osservazione nata in riferimento alle ultime notizie diffuse sulla pasta di Gragnano Igp inerente alla presenza di glifosato riscontrato nelle analisi della pasta di quattro aziende di Gragnano***
>
> ***"Il glifosato è un erbicida che in Canada ed America si usa sul grano o in altri settori agricoli - illustra Paolo Masi, ordinario di ingegneria dei Processi alimentari presso l'Università di Napoli Federico II - in Italia l'utilizzo non è autorizzato, per tutelare la genuinità delle produzioni agricole".***
> ***Una genuinità delle materie prime che accende i riflettori sulla validità delle normative in Italia inerenti ai controlli nel settore agroalimentare e alla confusione invece mediatica, che troppo spesso è a discapito della verità.***
> ***Ciò vale anche per la caratteristiche nutrizionali della Pasta: E' un ottimo antistress, in quanto ricca di vitamine del gruppo B, che aiutano il sistema nervoso centrale; l'amido della pasta libera glucosio, che aiuta la sintesi della serotonina, neurotrasmettitore del benessere; è ottima per la dieta perchè ha un gran potere***

saziante; tra i diversi carboidrati è quello con l'indice glicemico più basso; è ottima per gli atleti per il suo potere energizzante; contiene molte fibre (integrale), importanti per prevenire malattie cardiovascolari e alcune tipologie di tumore.
"Caratteristiche - sottolinea Antonio Dipino, chef patron del ristorante stellato La Caravella di Amalfi, la più antica stella Michelin di Italia e tra le dieci più antiche di Europa - che i turistici di ogni tipologia di nazionalità hanno compreso. Infatti tra quanti arrivano nel mio ristorante, un piatto sempre richiesto, e senza distinzione di nazionalità, è la pasta, fresca o secca".
Ed è proprio dal grano alla pasta, che è continuato ieri il confronto organizzato al Pastabar Leonessa (interporto di Nola - NA) in occasione della V edizione del Mediterranean Cooking Congress, spiegando come cambia il prodotto se seguito dal punto di vista anche agricolo, come capita al Pastificio Agricolo Mancini, che porta avanti nelle Marche un discorso completo di produzione, dalla coltivazione diretta dei campi alla trasformazione dei soli grani prodotti in casa.
E alla produzione artigianale e manipolazione come capita al Pastificio Artigianale Leonessa a Napoli, dove oltre ai progetti di ricerca con campi di grano a Vallesaccarda, si abbina alla produzione della pasta anche la gastronomia con cucine a vista e brigate di chef all'opera ogni giorno per la preparazione di primi piatti. A conclusione degustazione di spaghetti, preparati per l'occasione dallo chef stellato Vincenzo Guarino, del ristorante Il Pievano di Gaiole in Chianti.
Prossimo appuntamento? Il 29 maggio a Corbara (SA), per celebrare la terra e i sapori in occasione del Mediterranean Cooking Congress. Un appuntamento che avrà come grande protagonista il pomodoro corbarino

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

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

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

Un'ampia e curiosa selezione di borse, gioielli, lampade, utensili, vasi, giocattoli, radio, apparecchiature elettriche, risalenti a partire dalla metà dell'Ottocento fino agli anni Sessanta del Novecento, in bois durci, celluloide, acrilico e resina fenolica (la vecchia bachelite), fino ad arrivare ai più moderni polietilene, polistirene, pvc e abs.
Nella collezione sono presenti anche ***oggetti che appartengono ormai alla storia del design****: i prototipi della Gufram in poliuretano espanso risalenti agli anni Sessanta e Settanta del '900, Capitello, la dormeuse a forma di capitello inclinato a firma dello Studio 65, Cactus, l'attaccapanni-cactus di Guido Drocco e Franco Mello, Tavolo-erba, l'esemplare unico del tavolo-prato e Incastro la seduta-scultura in due parti, entrambi di Mello, Pratone, la poltrona fatta di steli giganti di Giorgio Ceretti, Pietro Derossi e Riccardo Rosso, la seduta Farfalla, il tappeto Pavé Piuma di Piero Gilardi, tutti in poliuretano. La collezione storica include anche opere di Lucio Fontana, Enrico Baj, Tony Cragg, Haim Steinbach insieme ad alcune sedute in vetroresina di Eero Arnio, Peter Ghyczy, Verner Panton, Tom Dixon o la serie Nobody's Perfect di Gaetano Pesce.*
Durante la festa sarà inaugurata la mostra ***Ex Novo****, a cura di Pian Di Pasqua, progetto che vuole restituire una seconda vita a oggetti di uso quotidiano. Il manufatto che è stato ri-pensato e a cui è stata conferita nuova linfa vitale è* ***la sedia****. Gli artisti coinvolti sono: Mario Coppola, Emmanuele De Ruvo, Gerardo Di Fiore, Gaetano Di Riso, Matteo Fraterno, Yumi Karasumaru, Gianroberto Iorio, Pasquale Persico, Felix Policastro, Carmine*

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

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

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

allestito un apposito laboratorio per la caratterizzazione dei materiali polimerici, dotato di una strumentazione ad alta tecnologia che vede impegnati nella ricerca ingegneri chimici e conservatori".
***La Fondazione Plart è inoltre specializzata nel campo della didattica** e in linea con la sua mission culturale, promuove e diffonde la conoscenza scientifica e artistica legata ai materiali polimerici. Di qui il grande evento del 25 gennaio, che traccia un bilancio dei primi dieci anni di attività e offre alla città di Napoli nuovi spunti artistici e culturali. Ad accompagnare la festa dedicata alla Fondazione, con il suo museo , il pianista Mariano Bellopede.*

ROMA
QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE FONDATO NEL 1862

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

La tavola rotonda "Il grano che cresce"

DI GIUSEPPE GIORGIO

I protagonisti dell'appuntamento dedicato al grano e alla pasta

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

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

«Non possiamo basare la nostra salute su un probabilmente. Siamo bombardati da messaggi mediatici confusionari». Così ha dichiarato, Antonio Pellegrino, in riferimento alle notizie diffuse sulla pasta di Gragnano Igp circa la presenza di glifosato nella pasta di quattro aziende gragnanesi.

E sempre a proposito del glifosato è intervenuto pure Paolo Masi. «Si tratta - ha affermato l'autorevole ordinario di ingegneria dei Processi alimentari- di un erbicida che in Canada ed America si usa sul grano o in altri settori agricoli - in Italia l'utilizzo non è autorizzato, per tutelare la genuinità delle produzioni agricole. Una genuinità delle materie prime che accende i riflettori sulla validità delle normative in Italia per il settore agroalimentare e sulla confusione mediatica, che troppo spesso è a discapito della verità. Ciò vale anche per la caratteristiche nutrizionali della Pasta. È un ottimo antistress, in quanto ricca di vitamine del gruppo B. L'amido della pasta libera glucosio, che aiuta la sintesi della serotonina, neurotrasmettitore del benessere; è ottima per la dieta; ha l'indice glicemico basso; è ottima per gli atleti; contiene molte fibre (integrale), importanti per prevenire malattie cardiovascolari e alcune tipologie di tumore».

Ad intervenire anche Antonio Dipino. «La pasta - ha detto lo chef patron del ristorante La Caravella di Amalfi, la più antica stella Michelin d'Italia e tra le dieci più antiche di Europa - ha delle caratteristiche che i turisti di ogni nazionalità hanno compreso. Infatti tra quanti arrivano nel mio ristorante, un piatto sempre richiesto è la pasta, fresca o secca». Ed è proprio parlando del passaggio tra il grano alla pasta, che il confronto organizzato in occasione della V edizione del Mediterranean Cooking Congress, ha evidenziato come il prodotto cambia se seguito dal punto di vista anche agricolo. Cosa che capita al Pastificio marchigiano Agricolo Mancini e al Pastificio Artigianale Leonessa a Napoli, dove i progetti di ricerca con campi di grano a Vallesaccarda si abbinano alla produzione della pasta e alla gastronomia con cucine a vista. Piacevole anche il finale del convegno, culminato nella degustazione di spaghetti, preparati dallo chef stellato Vincenzo Guarino, del ristorante "Il Pievano di Gaiole" in Chianti. Tutto è pronto, intanto, per il prossimo appuntamento firmato "Mediterranean Cooking Congress" previsto per il 29 maggio a Corbara (Salerno), per celebrare la terra e i sapori con un protagonista come il pomodoro corbarino.

IL DENARO

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

28 gennaio 2018

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

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

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

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

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

di ogni tipologia di nazionalità hanno compreso. Infatti tra quanti arrivano nel mio ristorante, un piatto sempre richiesto, e senza distinzione di nazionalità, è la pasta, fresca o secca".
Ed è proprio dal grano alla pasta, che è continuato ieri il confronto organizzato al Pastabar Leonessa (interporto di Nola – NA) in occasione della V edizione del Mediterranean Cooking Congress, moderato dal giornalista de Ildenaro.it Michele Armano, spiegando come cambia il prodotto se seguito dal punto di vista anche agricolo, come capita al Pastificio Agricolo Mancini, che porta avanti nelle Marche un discorso di produzione di filiera, dalla coltivazione diretta dei campi alla trasformazione in pasta dei soli grani prodotti.
E alla produzione artigianale e manipolazione come capita al Pastificio Artigianale Leonessa a Napoli, dove oltre ai progetti di ricerca con campi di grano a Vallesaccarda in Irpinia, si abbina alla produzione della pasta anche la gastronomia con cucine a vista e brigate di chef all'opera ogni giorno per la preparazione di primi piatti. A conclusione degustazione di spaghetti, preparati per l'occasione dallo chef stellato Vincenzo Guarino, del ristorante Il Pievano di Gaiole in Chianti.
Prossimo appuntamento? Il 29 maggio a Corbara (Sa), per celebrare la terra e i sapori in occasione del Mediterranean Cooking Congress. Un appuntamento che avrà come grande protagonista il pomodoro corbarino.

Maison Milady

LUNEDÌ 29 GENNAIO 2018

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

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

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

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

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

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

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

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

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

qui le foto dell'evento.

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

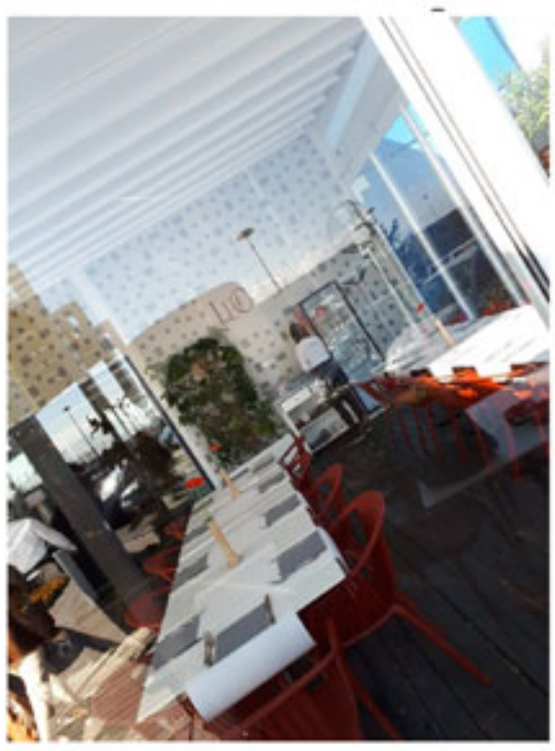
“Il grano che cresce”, questo l’argomento del simposio organizzato, giovedì 25 gennaio, da Mediterranean Cooking Congress presso il Pasta Bar Leonessa, all’Interporto di Nola.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

Italia a Tavola

di **Vincenzo D'Antonio**

Dieta mediterranea e genuinità Una tavola rotonda per fare informazione

31 Gennaio 2018

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

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

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

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

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

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

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