



RASSEGNA STAMPA 2017

L'olio dalla terra al cuore

Al via Med Cooking Congress con 'Laboratori di gusto'

Pubblicato il: 16/11/2017 13:52

Al via il Mediterranean Cooking Congress. E per questa quarta edizione il programma si arricchisce con 'I Laboratori di gusto mediterraneo', con focus sugli alimenti che ormai rientrano nella quotidianità di ogni cittadino del Mediterraneo. Ideato dalla società By Tourist nel 2014, il Mediterranean Cooking Congress prevede tappe itineranti tra le nazioni del Mediterraneo per approfondire i sapori e le tradizioni di questi territori, con fam trip, workshop, tavole rotonde, convegni, cooking show e momenti b2b.

Dopo le tappe in Croazia e Spagna, da quest'anno l'evento si arricchisce di due appuntamenti dedicati, appunto, ai 'Laboratori di

gusto mediterraneo': due focus su olio e pasta. Durante i laboratori ci sarà una fase tecnica di approfondimento con esperti di settore, analisi sensoriale, 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.

Il primo appuntamento è per martedì 21 novembre, a Napoli, presso Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi, in via Caracciolo 13, con un meeting tecnico sul tema dell'olio, dall'analisi sensoriale al confronto tra esperti e infine degustazione con cocktail e pizza gourmet per esaltare le caratteristiche peculiari degli oli, secondo quanto definito durante la tavola rotonda.

CUCINA e FIMO

venerdì 17 novembre 2017

IV Edizione Mediterranean Cooking Congress. Nascono i Laboratori di Gusto Mediterraneo.



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 distribuzione da aprile 2018. Questo dunque le date dei due Laboratori.



L'Olio dalla terra al cuore
Tecniche di produzione, analisi sensoriale e caratteristiche nutrizionali. Come scegliere e usare degustare.
Data: 21 novembre 2017
Location: Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi, Via Caracciolo 13, Napoli

Programma
- Ore 10.00 Tavola Rotonda "Dalla Coltivazione, Ricerca e Consumo"
Intervengono:
• Gaetano Avallone, Presidente Associazione Clemen
• Carlo Di Crista, Docente Università del Salento
• Carmine Fischetti, Presidente dell'Associazione Mesi
• Giancarlo Piretti, direttore Asa, Pizza Napoletana Gourmet
• Pietro Macellaro, Presidente Agricoltori (Patro-Nazionale del Cilento)
Saluti di: Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet
Moderatore: Michele Amaro, giornalista di Il Denaro e Docente di "Il Garbato Roma Academy"
Ore 13.30 Segue Degustazione:
• Benvenuto a cura di Maurizio Zanni, Bartender dell'Antiquario di Napoli
• Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi con l'utilizzo di diversi oli extravergine di oliva per valutare attraverso i sensi quando è meglio il confronto durante la Tavola Rotonda.

Per info:
info@cookingcongress.com



www.cookingcongress.com

Il 21 novembre Meeting sul tema dell'olio da Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi. 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. Dopo le tappe in Croazia e Spagna, 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.

Il primo appuntamento è dunque martedì 21 novembre da Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi in via Caracciolo 13, con un meeting tecnico sul tema dell'Olio, dall'analisi sensoriale al confronto tra esperti ed infine degustazione con cocktail e pizza Gourmet per esaltare le caratteristiche peculiari degli oli, secondo quanto definito durante la tavola rotonda.

GustoCampania

EMOZIONI, STORIE E SAPORI DALLA TERRA DEL BUONO

- IN EVIDENZA, BACCO IN CAMPANIA, CAMPANIA A TAVOLA, EVENTI, EVENTI ENOGASTRONOMICI

21 Novembre IV Edizione Mediterranean Cooking Congress Meeting sull'olio da Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi

Posted by Pasquale Brillante · 16 novembre 2017 at 11:26



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 distribuzione da aprile 2018. Queste dunque le date dei due Laboratori:



L'Olio dalla terra al cuore

Tecniche di produzione, analisi sensoriale e caratteristiche nutrizionali. Come scegliere e come degustare.

Data: **21 novembre 2017**

Location: **Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi**,
Via Caracciolo 13, Napoli

Programma

- Ore 10.00: Tavola Rotonda "L'olio: Coltivazioni, Ricerca e Consumo"
Intervengono:

- Gaetano Avallone, Presidente Associazione Oleum
- Carlo Di Cristo, Docente Università del Sannio
- Carmine Fischetti, Presidente dell'Associazione Mesali
- Giancarlo Panico, direttore Ass. Pizza Napoletana Gourmet
- Pietro Macellaro, Pasticciere Agricoltore (Parco Nazionale del Cilento)

Saluti di Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet

Moderatore: Michele Armano, giornalista
di Il Denaro e Docente di "Il Gambero Rosso Academy"

Ore 13.00 Segue Degustazione:

- Benvenuto a cura di Maurizio Zanni, Bartender dell'Antiquario di Napoli
- Pizze Gourmet di Giuseppe Vesi con l'utilizzo di diversi oli extravergine di oliva per valutare attraverso i sensi quanto è emerso dal confronto durante la Tavola Rotonda.

Per info:

info@cookingcongress.com



pizzagourmet
Giuseppe Vesi

www.cookingcongress.com

IV Edizione Mediterranean Cooking Congress. Nascono i Laboratori di Gusto Mediterraneo.

Il 21 novembre Meeting sul tema dell'olio da Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi.

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. Dopo le tappe in Croazia e Spagna, 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.

Il primo appuntamento è dunque martedì 21 novembre da Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi in via Caracciolo 13, con un meeting tecnico sul tema dell'Olio, dall'analisi sensoriale al confronto tra esperti ed infine degustazione con cocktail e pizza Gourmet per esaltare le caratteristiche peculiari degli oli, secondo quanto definito durante la tavola rotonda.

info@cookingcongress.com

www.cookingcongress.com

GUSTO Mediterraneo

Quarta edizione Mediterranean Cooking Congress: nascono “I Laboratori di Gusto Mediterraneo”

nov 16, 2017



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 nato 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 invece il programma è arricchito da 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 distribuzione da aprile 2018. Questo dunque le date dei due Laboratori:



L'Olio dalla terra al cuore

Tecnica di produzione, analisi sensoriale e caratteristiche nutrizionali. Come scegliere come degustare.
Data: 21 novembre 2017
Location: Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi,
Via Caracciolo 13, Napoli

Programma

Ore 10:00 Tavola Rotonda “Olio: Cultura, Ricerca e Consumo”
Introduzione:
• Gaetano Avallone, Presidente Associazione Oleari
• Carlo Di Ciccio, Docente Università del Salento
• Carmine Pichetti, Presidente dell'Associazione Mesioli
• Giuseppe Piro, Direttore Asis, Pista Nazionale Gourmet
• Pietro Macofaro, Presidente Agricoltori (Pasta Nazionale del Cliente)
Saluti di Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet
Modera: Michela Annunziata, giornalista
di Il Denaro e Docente di “Il Gusto delle Accademie”

Ore 13:00 Segue Degustazione:

• Benvenuto a cura di Maurizio Zarà,
Bartender dell'Underground di Napoli
• Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi con utilizzo di diversi oli:
immersione di olio per realizzare attraverso i sensi spazio e tempo
dal confronto durante la Tavola Rotonda.

Per info:
info@cookingcongress.com



pizzagourmet
Giuseppe Vesi

www.cookingcongress.com

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. Dopo le tappe in Croazia e Spagna, 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.

Il primo appuntamento è dunque martedì 21 novembre da Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi in via Caracciolo 13, con un meeting tecnico sul tema dell'Olio, dall'analisi sensoriale al confronto tra esperti ed infine degustazione con cocktail e pizza Gourmet per esaltare le caratteristiche peculiari degli oli, secondo quanto definito durante la tavola rotonda.

info@cookingcongress.com

www.cookingcongress.com

Mediterranean Cooking Congress, nascono i laboratori di Gusto Mediterraneo

15 novembre 2017



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 distribuzione da aprile 2018. Queste dunque le date dei due Laboratori:



L'Olio dalla terra al cuore

Tecniche di produzione, analisi sensoriale e caratteristiche nutrizionali. Come scegliere e come degustare.

Data: **21 novembre 2017**

Location: **Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi**,
Via Caracciolo 13, Napoli

Programma

- **Ore 10.00:** Tavola Rotonda "**L'olio: Coltivazioni, Ricerca e Consumo**"
Intervengono:

- Gaetano Avallone, Presidente Associazione Oleum
- Carlo Di Cristo, Docente Università del Sannio
- Carmine Fischetti, Presidente dell'Associazione Mesali
- Giancarlo Panico, direttore Ass. Pizza Napoletana Gourmet
- Pietro Macellaro, Pasticciere Agricoltore (Parco Nazionale del Cilento)

Saluti di Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet

Modera: Michele Armano, giornalista
di Il Denaro e Docente di "Il Gambero Rosso Academy"

Ore 13.00 Segue Degustazione:

- Benvenuto a cura di Maurizio Zanni, Bartender dell'Antiquario di Napoli
- Pizze Gourmet di Giuseppe Vesi con l'utilizzo di diversi oli extravergine di oliva per valutare attraverso i sensi quanto è emerso dal confronto durante la Tavola Rotonda.

Per info:

info@cookingcongress.com



pizzagourmet
Giuseppe Vesi

www.cookingcongress.com

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. Dopo le tappe in Croazia e Spagna, 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.

Il primo appuntamento è dunque martedì 21 novembre da Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi in [via Caracciolo 13](#), con un meeting tecnico sul tema dell’Olio, dall’analisi sensoriale al confronto tra esperti ed infine degustazione con cocktail e pizza Gourmet per esaltare le caratteristiche peculiari degli oli, secondo quanto definito durante la tavola rotonda.

Lunedì 20 Novembre 2017

Mediterranean Cooking Congress: a Napoli meeting sul tema dell'olio



Un meeting sull'olio con analisi sensoriale, confronto tra esperti e degustazione darà il via alla quarta edizione del Mediterranean Cooking Congress. L'evento enogastronomico itinerante è stato ideato dalla società By Tourist nel 2014 con tappe 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. Dopo le tappe in Croazia e Spagna, 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.

Il primo appuntamento è domani, martedì 21 novembre, alla pizzeria Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi in via Caracciolo 13, con un meeting tecnico sul tema dell'Olio, dall'analisi sensoriale al confronto tra esperti ed infine degustazione con cocktail e pizza gourmet per esaltare le caratteristiche peculiari degli oli, secondo quanto definito durante la tavola rotonda.

IV Edizione Mediterranean Cooking Congress. Nascono i Laboratori di Gusto Mediterraneo

20/11/2017

Il 21 novembre Meeting sul tema dell'olio da Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi.



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 distribuzione da aprile 2018. Queste dunque le date dei due Laboratori:



L'Olio dalla terra al cuore

Tecniche di produzione, analisi sensoriale e caratteristiche nutrizionali. Come scegliere e come degustare.

Data: **21 novembre 2017**

Location: **Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi**,
Via Caracciolo 13, Napoli

Programma

- Ore 10.00: Tavola Rotonda "L'olio: Coltivazioni, Ricerca e Consumo"

Intervengono:

- Gaetano Avallone, Presidente Associazione Oleum
- Carlo Di Cristo, Docente Università del Sannio
- Carmine Fischetti, Presidente dell'Associazione Mesali
- Giancarlo Panico, direttore Ass. Pizza Napoletana Gourmet
- Pietro Macellaro, Pasticciere Agricoltore (Parco Nazionale del Cilento)

Saluti di Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet

Moderata: Michele Armano, giornalista
di Il Denaro e Docente di "Il Gambero Rosso Academy"

Ore 13.00 Segue Degustazione:

- Benvenuto a cura di Maurizio Zanni, Bartender dell'Antiquario di Napoli
- Pizze Gourmet di Giuseppe Vesi con l'utilizzo di diversi oli extravergine di oliva per valutare attraverso i sensi quanto è emerso dal confronto durante la Tavola Rotonda.

Per info:

info@cookingcongress.com



www.cookingcongress.com

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. Dopo le tappe in Croazia e Spagna, 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.

Il primo appuntamento è dunque martedì 21 novembre da Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi in via Caracciolo 13 (<https://maps.google.com/?q=via+Caracciolo+13&entry=gmail&source=g>), con un meeting tecnico sul tema dell'Olio, dall'analisi sensoriale al confronto tra esperti ed infine degustazione con cocktail e pizza Gourmet per esaltare le caratteristiche peculiari degli oli, secondo quanto definito durante la tavola rotonda.

madeinpompei



Mediterranean Cooking Congress 2017: nascono i Laboratori di Gusto Mediterraneo

novembre 17, 2017

Il 21 novembre è in programma il Meeting sul tema dell'olio da Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi, a Napoli.

NAPOLI. 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 farm trip, press tour, workshop, tavole rotonde, convegni, cooking show e momenti b2b.

Dopo le tappe in Croazia e Spagna, 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.

Il primo appuntamento è dunque martedì 21 novembre da Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi in via Caracciolo 13, con un meeting tecnico sul tema dell'olio, dall'analisi sensoriale al confronto tra esperti ed infine degustazione con cocktail e pizza gourmet per esaltare le caratteristiche peculiari degli oli, secondo quanto definito durante la tavola rotonda.

Al Med Cooking Congress nascono i Laboratori di Gusto Mediterraneo

Il congresso internazionale di cucina si arricchisce con focus sugli alimenti che rientrano nella quotidianità dei cittadini

di MARCO CAIAZZO

20 novembre 2017



Quarta edizione del Mediterranean Cooking Congress, il congresso internazionale di cucina mediterranea che è partito da Napoli per diventare itinerante, con appuntamenti negli anni in Spagna e Croazia. Il programma dell'edizione 2017, al via domani, si arricchisce con i Laboratori di Gusto Mediterraneo, che prevedono focus sugli alimenti che rientrano nella quotidianità di ogni cittadino del Mediterraneo.

Il primo appuntamento è dunque domani, martedì 21 novembre da Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi (via Caracciolo 13, Napoli), con un meeting tecnico dedicato all'olio,

dall'analisi sensoriale al confronto tra esperti ed infine degustazione con cocktail e pizza per esaltare le caratteristiche peculiari di questo alimento, secondo quanto definito durante la tavola rotonda.

Med Cooking Congress 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 workshop, tavole rotonde, convegni e cooking show. Il secondo focus sugli alimenti riguarderà la pasta. Durante i laboratori ci sarà una fase tecnica di approfondimento.

DOVE

Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi

📍 Via Francesco Caracciolo, 13

QUANDO

Dal 21/11/2017 al 21/11/2017

Orario non disponibile

PREZZO

Prezzo non disponibile

ALTRE INFORMAZIONI

Sito web

cookingcongress.com



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.

Dopo le tappe in Croazia e Spagna, 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.

Il primo appuntamento è dunque martedì **21 novembre da Pizza Gourmet** di Giuseppe Vesi in via Caracciolo 13, con un meeting tecnico sul tema dell'Olio, dall'analisi sensoriale al confronto tra esperti ed infine degustazione con cocktail e pizza Gourmet per esaltare le caratteristiche peculiari degli oli, secondo quanto definito durante la tavola rotonda.



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 distribuzione da aprile 2018. Queste dunque le date dei due Laboratori:



L'Olio dalla terra al cuore

Tecniche di produzione, analisi sensoriale e caratteristiche nutrizionali. Come scegliere e come degustare.

Data: **21 novembre 2017**

Location: **Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi**,
Via Caracciolo 13, Napoli

Programma

- **Ore 10.00:** Tavola Rotonda "L'olio: Coltivazioni, Ricerca e Consumo"

Intervengono:

- Gaetano Avallone, Presidente Associazione Oleum
- Carlo Di Cristo, Docente Università del Sannio
- Carmine Fischetti, Presidente dell'Associazione Mesali
- Giancarlo Panico, direttore Ass. Pizza Napoletana Gourmet
- Pietro Macellaro, Pasticciere Agricoltore (Parco Nazionale del Cilento)

Saluti di Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet

Moderà: Michele Armano, giornalista

di Il Denaro e Docente di "Il Gambero Rosso Academy"

Ore 13.00 Segue Degustazione:

- Benvenuto a cura di Maurizio Zanni, Bartender dell'Antiquario di Napoli
- Pizze Gourmet di Giuseppe Vesi con l'utilizzo di diversi oli extravergine di oliva per valutare attraverso i sensi quanto è emerso dal confronto durante la Tavola Rotonda.

Per info:

info@cookingcongress.com

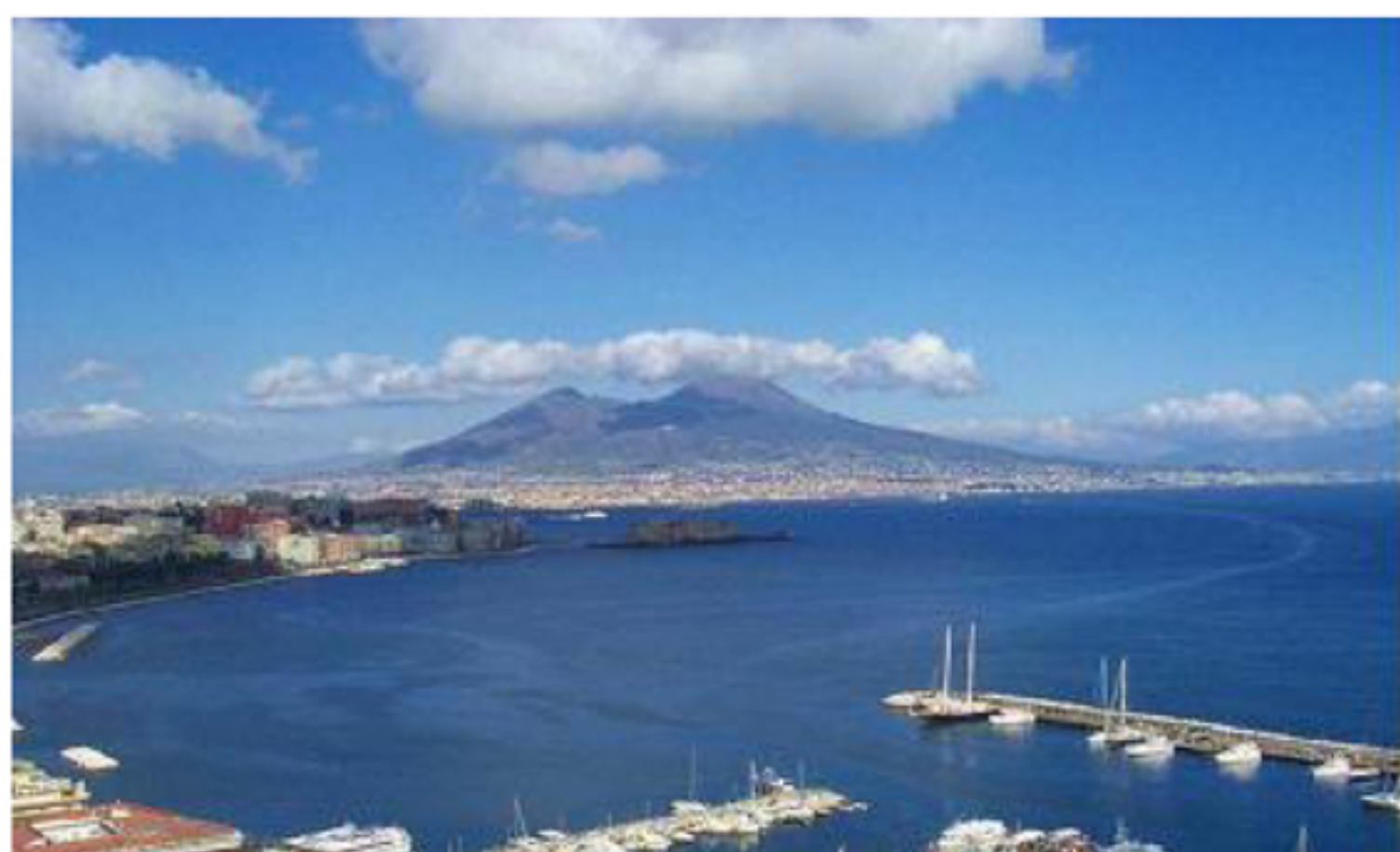


pizzagourmet
Giuseppe Vesi

www.cookingcongress.com

Al via Med Cooking Congress con 'Laboratori di gusto'

16 novembre 2017



Al via il Mediterranean Cooking Congress. E per questa quarta edizione il programma si arricchisce con 'I Laboratori di gusto mediterraneo', con focus sugli alimenti che ormai rientrano nella quotidianità di ogni cittadino del Mediterraneo. Ideato dalla società By Tourist nel 2014, il Mediterranean Cooking Congress prevede tappe itineranti tra le nazioni del Mediterraneo per approfondire i sapori e le tradizioni di questi territori, con fam trip, workshop, tavole rotonde, convegni, cooking show e momenti b2b.

Dopo le tappe in Croazia e Spagna, da quest'anno l'evento si arricchisce di due appuntamenti dedicati, appunto, ai 'Laboratori di gusto mediterraneo': due focus su olio e pasta. Durante i laboratori ci sarà una fase tecnica di approfondimento con esperti di settore, analisi sensoriale, 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.

Il primo appuntamento è per martedì 21 novembre, a Napoli, presso Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi, in via Caracciolo 13, con un meeting tecnico sul tema dell'olio, dall'analisi sensoriale al confronto tra esperti e infine degustazione con cocktail e pizza gourmet per esaltare le caratteristiche peculiari degli oli, secondo quanto definito durante la tavola rotonda.

Al Med Cooking Congress nascono i Laboratori di Gusto Mediterraneo

Il congresso internazionale di cucina si arricchisce con focus sugli alimenti che rientrano nella quotidianità dei cittadini

di MARCO CAIAZZO

20 novembre 2017



Quarta edizione del Mediterranean Cooking Congress, il congresso internazionale di cucina mediterranea che è partito da Napoli per diventare itinerante, con appuntamenti negli anni in Spagna e Croazia. Il programma dell'edizione 2017, al via domani, si arricchisce con i Laboratori di Gusto Mediterraneo, che prevedono focus sugli alimenti che rientrano nella quotidianità di ogni cittadino del Mediterraneo.

Il primo appuntamento è dunque domani, martedì 21 novembre da Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi (via Caracciolo 13, Napoli), con un meeting tecnico dedicato all'olio,

dall'analisi sensoriale al confronto tra esperti ed infine degustazione con cocktail e pizza per esaltare le caratteristiche peculiari di questo alimento, secondo quanto definito durante la tavola rotonda.

Med Cooking Congress 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 workshop, tavole rotonde, convegni e cooking show. Il secondo focus sugli alimenti riguarderà la pasta. Durante i laboratori ci sarà una fase tecnica di approfondimento.



21-11-2017

L'olio, oro giallo d'Italia, protagonista al Med Cooking Congress di Napoli

REGIONI / Napoli, 21 novembre 2017

Al Med Cooking Congress di Napoli nascono i Laboratori di Gusto Mediterraneo

Quarta edizione del Mediterranean Cooking Congress, il congresso internazionale di cucina mediterranea che è partito da Napoli per diventare itinerante, con appuntamenti negli anni in Spagna e Croazia. Il programma dell'edizione 2017 si arricchisce con i Laboratori di Gusto Mediterraneo, che prevedono focus sugli alimenti che rientrano nella quotidianità di ogni cittadino del Mediterraneo.

L'iniziativa si è svolta da Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi, con un meeting tecnico dedicato all'olio, dall'analisi sensoriale al confronto tra esperti ed infine degustazione con cocktail e pizza per esaltare le caratteristiche peculiari di questo alimento, secondo quanto definito durante la tavola rotonda.

Maison Milady

giovedì 23 novembre 2017

Mediterranean Cooking Congress - L'Olio dalla terra al cuore



IV Edizione Mediterranean Cooking Congress
Nascono i Laboratori di Gusto Mediterraneo

Per la IV edizione del Mediterranean Cooking Congress il programma si arricchisce con "I Laboratori di Gusto Mediterraneo" con focus sugli alimenti che ormai rientrano nella quotidianità di ogni cittadino del Mediterraneo. MCC è stato ideato dalla società By Tourist nel 2014 con tappe itineranti tra le Nazioni del Mediterraneo per approfondire i Sapori e le tradizioni di questi territori, con fare trip, press tour, workshop, tavole rotonde, convegni, Cooking show e momenti fiab. 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 e nel frattempo degustazioni e Cooking show oltre che una relazione tecnica che sarà pubblicata nella sezione Guida "Mediterranean Experiences" della rivista Gusto Mediterraneo in uscita ad aprile 2018. Queste dunque le date dei due Laboratori:

Spaghetti o'clock

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

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

Per info:
info@cookingcongress.com

www.cookingcongress.com

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



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

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



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

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



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



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

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

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

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

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