



RASSEGNA STAMPA 2017

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.



Il Mediterranean Cooking Congress sbarca a Barcellona



Pubblicato il: 23/02/2017 11:42

La IV edizione del Mediterranean Cooking Congress si svolgerà in Spagna, il 27 e 28 febbraio. Barcellona e Girona saranno le due località protagoniste del congresso internazionale organizzato dalla società By Tourist, come evento itinerante nei porti del Mediterraneo, finalizzato ad approfondire la conoscenza dei sapori genuini delle nazioni interessate e incentivarne importazione e distribuzione. Gli ingredienti, dunque, protagonisti del gusto mediterraneo:

pasta, pizza, olio, verdure e ortaggi. E si andrà alla scoperta di prodotti genuini spagnoli, provenienti da agricolture e allevamenti sani.

“Il viaggio tra i porti del Mediterraneo iniziato nel 2014 continua quest’anno in Spagna - spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist e ideatrice del Med Cooking Congress - e sarà come sempre un educational con l’obiettivo di approfondire la conoscenza dei sapori del Mediterraneo alimentando il confronto tra chef, produttori e importatori/distributori per comprendere le metodologie per esportare tipicità genuine e reale espressione di questi territori”.

Tanti i protagonisti che si confronteranno: gli chef stellati Cristina Bowerman (ristorante Glass Hostaria di Roma), Michele Deleo (Rossellinis di Ravello), Vincenzo Guarino (Il Pievano in Chianti), Felice Lo Basso (Lo Basso Restaurant di Milano), Antonio e Fabrizio Mellino (Quattro Passi di Nerano). E ancora dalla Francia per il settore Pizzerie Gourmet Gennaro Nasti, dall’Italia Luigi Acciaio (presidente Associazione Pizza Napoletana Gourmet) e Giuseppe Vesi (Pizzagourmet con doppia sede a Napoli); per la pasticceria la casertana Anna Chiavazzo (Il Giardino di Ginevra). Tra i produttori italiani, la Pasta artigianale napoletana Leonessa, L’Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara, Olio Dievole. Come importatori distributori presente la Gma Import Export e Sabores de Italia.

In arrivo una nuova Guida dedicata ai sapori del Mediterraneo

Roma, 1 mar. (Labitalia) – Una nuova Guida dedicata ai sapori del Mediterraneo, con firme prestigiose del mondo del giornalismo internazionale. E' la novità annunciata da Luisa Del Sorbo, della società By Tourist, nell'ambito della IV edizione del Mediterranean Cooking Congress, che si è svolta in Spagna con nomi prestigiosi del mondo del gusto, dagli chef stellati Vincenzo Guarino, Felice Lo Basso e Cristina Bowerman ai pizzaioli Giuseppe Vesi di Napoli e Gennaro Nasti di Parigi.

Un'occasione per un tour tra pizzerie spagnole gourmet giovani ma già consolidate come 'Luigi', in pieno centro cittadino a Barcellona, l'azienda di porcellana internazionale Pordamsa di Girona, che rifornisce di piatti unici ed esclusivi gli stellati nel mondo, e Jamon experience con visita guidata e degustazione di prosciutto iberico.

"Un'esperienza come sempre costruttiva: le realtà imprenditoriali visitate hanno molto da raccontare e sicuramente possono diventare un riferimento nel panorama gastronomico delle pizzerie gourmet nel mondo", commenta Giuseppe Acciaio, fondatore della Gma Import/Export Specialità e produttore di L'Orto di Lucullo e I Sapori di Corbara.

Tra gli argomenti del congresso, appunto, anche la novità editoriale, nell'ambito della pubblicazione 'Gusto Mediterraneo', edita da By Tourist da dieci anni: la guida 'Mediterranean Experiences', completamente dedicata ai produttori, con recensioni e approfondimenti sulla tracciabilità e sulle potenzialità di acquisto e importazione, con taglio quindi anche tecnico ed economico oltre che promozionale.

"La sezione guida – spiega Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist – si avvarrà di firme prestigiose del mondo del gusto: ci sarà l'editoriale di Eduardo a Raspelli, già direttore della Guida ai Ristoranti di L'Espresso e oggi giornalista Mediaset di Mela Verde e del quotidiano La Stampa. Ci accompagnerà in questo viaggio il grande amico e professionista Vincenzo D'Antonio, giornalista di Italia a Tavola e da 6 anni collaboratore di Gusto Mediterraneo. E naturalmente andremo a consolidare rubriche avviate da un anno su Gusto Mediterraneo con ottimi risultati, come la storia degli chef rinomati che hanno lasciato un segno nel panorama gastronomico italiano curata da Fausto Arrighi, già direttore della Guida Michelin e oggi consulente internazionale nel mondo della ristorazione".

La rivista Gusto Mediterraneo, che vanta dieci anni di storia, è semestrale, mentre la Guida 'Mediterranean Experiences' sarà annuale e naturalmente anche in versione digitale. Sarà presentata nell'ambito dell'appuntamento italiano del Mediterranean Cooking Congress, previsto ad ottobre. Mentre la V edizione del Mediterranean Cooking Congress si svolgerà a febbraio 2018 in Costa Azzurra.

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 Salerno
• Carmine Fischetti, Presidente dell'Associazione Mesi
• Giancarlo Pirella, direttore Asa, Pizza Napoletana Gourmet
• Pietro Macellaro, Presidente Agricoltori (Patto Nazionale del Cliente)
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.

In arrivo una nuova Guida dedicata ai sapori del Mediterraneo

Roma, 1 mar. (Labitalia) - Una nuova Guida dedicata ai sapori del Mediterraneo, con firme prestigiose del mondo del giornalismo internazionale. E' la novità annunciata da Luisa Del Sorbo, della società By Tourist, nell'ambito della IV edizione del Mediterranean Cooking Congress, che si è svolta in Spagna con nomi prestigiosi del mondo del gusto, dagli chef stellati Vincenzo Guarino, Felice Lo Basso e Cristina Bowerman ai pizzaioli Giuseppe Vesi di Napoli e Gennaro Nasti di Parigi, fino alla Maestra Pasticciera Anna Chiavazzo di Il Giardino di Ginevra di Caserta.

GUIDA AI SAPORI DEL MEDITERRANEO

2 MARZO 2017 | LUIGINO FILIPPI



La Società By Tourist ha annunciato per ottobre la nuova "Guida ai Sapori del Mediterraneo" che si avvarrà di firme prestigiose: il noto **Edoardo Raspelli**, **Vincenzo D'Antonio**, giornalista di Italia a Tavola, **Fausto Arrighi**, già direttore della Guida Michelin e oggi consulente internazionale nel mondo della ristorazione". L'impressione, per come è stata annunciata, è che si tratterà di una Guida molto patinata.

In arrivo una nuova Guida dedicata ai sapori del Mediterraneo

Roma, 1 mar. (Labitalia) – Una nuova Guida dedicata ai sapori del Mediterraneo, con firme prestigiose del mondo del giornalismo internazionale. E' la novità annunciata da Luisa Del Sorbo, della società By Tourist, nell'ambito della IV edizione del Mediterranean Cooking Congress, che si è svolta in [...]



Roma, 1 mar. (Labitalia) – Una nuova Guida dedicata ai sapori del Mediterraneo, con firme prestigiose del mondo del giornalismo internazionale. E' la novità annunciata da Luisa Del Sorbo, della società By Tourist, nell'ambito della IV edizione del Mediterranean Cooking Congress, che si è svolta in Spagna con nomi prestigiosi del mondo del gusto, dagli chef stellati Vincenzo Guarino, Felice Lo Basso e Cristina Bowerman ai pizzaioli Giuseppe Vesi di Napoli e Gennaro Nasti di Parigi, fino alla Maestra Pasticciera Anna Chiavazzo di Il Giardino di Ginevra di Caserta. Un'occasione per un tour tra pizzerie spagnole gourmet giovani ma già consolidate come 'Luigi', in pieno centro cittadino a Barcellona, l'azienda di porcellana internazionale Pordamsa di Girona, che rifornisce di piatti unici ed esclusivi gli stellati nel mondo, e Jamon experience con visita guidata e degustazione di prosciutto iberico. "Un'esperienza come sempre costruttiva: le realtà imprenditoriali visitate hanno molto da raccontare e sicuramente possono diventare un riferimento nel panorama gastronomico delle pizzerie gourmet nel mondo", commenta Giuseppe Acciaio, fondatore della Gma Import/Export Specialità e produttore di L'Orto di Lucullo e I Sapori di Corbara.

Tra gli argomenti del congresso, appunto, anche la novità editoriale, nell'ambito della pubblicazione 'Gusto Mediterraneo', edita da By Tourist da dieci anni: la guida 'Mediterranean Experiences', completamente dedicata ai produttori, con recensioni e approfondimenti sulla tracciabilità e sulle potenzialità di acquisto e importazione, con taglio quindi anche tecnico ed economico oltre che promozionale.

"La sezione guida – spiega Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist – si avvarrà di firme prestigiose del mondo del gusto: ci sarà l'editoriale di Eduardo a Raspelli, già direttore della Guida ai Ristoranti di L'Espresso e oggi

giornalista Mediaset di Mela Verde e del quotidiano La Stampa. Ci accompagnerà in questo viaggio il grande amico e professionista Vincenzo D'Antonio, giornalista di Italia a Tavola e da 6 anni collaboratore di Gusto Mediterraneo. E naturalmente andremo a consolidare rubriche avviate da un anno su Gusto Mediterraneo con ottimi risultati, come la storia degli chef rinomati che hanno lasciato un segno nel panorama gastronomico italiano curata da Fausto Arrighi, già direttore della Guida Michelin e oggi consulente internazionale nel mondo della ristorazione".

La rivista Gusto Mediterraneo, che vanta dieci anni di storia, è semestrale, mentre la Guida 'Mediterranean Experiences' sarà annuale e naturalmente anche in versione digitale. Sarà presentata nell'ambito dell'appuntamento italiano del Mediterranean Cooking Congress, previsto ad ottobre. Mentre la V edizione del Mediterranean Cooking Congress si svolgerà a febbraio 2018 in Costa Azzurra.

Cerca qui

GUSTO Mediterraneo



HOME

CHI SIAMO

LA RIVISTA

DOVE MANGIARE

NEWS

CHEF

RICETTE

RUBRICHE

PRESS

DICONO DI NOI

WEB TV

CONTATTI

ITA:

IV edizione del Med Cooking Congress a Barcellona e Girona il 27 e 28 febbraio

© feb 26, 2017 Gusto Mediterraneo

(<http://www.gustomediterraneo.it/author/30nodi/>) Eventi

(<http://www.gustomediterraneo.it/eventi/>), News (<http://www.gustomediterraneo.it/news/>)



Pasta Napoletana,
Pizza Gourmet, olio
toscano e specialità
GMA con b2b e
meeting tra
Ambasciatori del
Gusto, chef stellati e
produttori dall'Italia a
Barcellona.

La IV edizione del Mediterranean Cooking Congress si svolgerà come programmato in Spagna il 27 e 28 febbraio. Barcellona e Girona saranno le due località protagoniste del congresso internazionale organizzato dalla società By Tourist, come evento esclusivo ed itinerante nei porti del Mediterraneo, finalizzato ad approfondire la conoscenza dei sapori genuini delle Nazioni interessate ed incentivarne importazione e distribuzione. "Il viaggio tra i porti del Mediterraneo iniziato nel 2014 continua quest'anno in Spagna – spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist e ideatrice del Med Cooking Congress – sarà come sempre un educational con l'obiettivo di approfondire la conoscenza dei sapori del mediterraneo, si alimenterà il confronto tra chef, produttori ed

L'ORTO DI LUCULLO



Mediterranean Cooking
Congress 2016



(<http://www.cookingcongress.com/index>)

importatori/distributori per comprendere le metodologie per esportare tipicità genuine e reale espressione di questi territori”.

Tanti i protagonisti che si confronteranno, tra fam trip e degustazioni, tra questi gli stellati Cristina Bowerman, ristorante Glass Hostaria di Roma, Michele Deleo, Rossellinis di Ravello, Vincenzo Guarino, il Pievano in Chianti, Felice Lo Basso, Lo Basso Restaurant di Milano, Antonio e Fabrizio Mellino dei Quattro Passi di Nerano ed ancora dalla Croazia Andrej Barbieri e dalla Francia per il settore Pizzerie Gourmet Gennaro Nasti, dall'Italia Luigi Acciaio (Presidente Associazione Pizza Napoletana Gourmet) e Giuseppe Vesi (Pizzagourmet con doppia sede a Napoli), per la pasticceria casertana Anna Chiavazzo di Il Giardino di Ginevra. Tra i produttori italiani faranno da protagonisti la Pasta Artigianale Napoletana Leonessa, L'Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara, Olio Dievole. Gli ingredienti dunque protagonisti del Gusto Mediterraneo: pasta, pizza, olio, verdure ed ortaggi. E si andrà alla scoperta di prodotti genuini spagnoli, provenienti da agricolture ed allevamenti sani, con la visita ad aziende rinomate e tra queste anche la società leader nella produzione di porcellane e piatti di prestigio, come la Pordamsa di Girona, che aprirà le porte dell'azienda per un tour esclusivo serale per giornalisti internazionali e chef del Mediterraneo. Come importatori distributori già confermata la presenza della GMA Import Export e di Sabores de Italia. Per i media, confermata la presenza di giornalisti rinomati: Edoardo Raspelli, già direttore della Guida de L'Espresso ed oggi giornalista di La Stampa e della trasmissione Mediaset "Mela Verde"; Santa di Salvo, esperta di gastronomia del mattino, Vincenzo D'Antonio di Italia a Tavola che presenterà la prima fase congressuale con gli chef stellati; Luigi Franchi di Sala&Cucina, Alessia Trivelli di Adnkronos, Sara Colonna di Food, Sarah Scaparone di A Tavola e Francesca Ferrara di Gusto Mediterraneo.

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

Mediterranean Cooking Congress: lunedì presentazione al ristorante Le Vitel Etonné di Torino



Torino

12 Settembre 2016



Napoli

10/12 Ottobre 2016



Barcellona

27/28 Febbraio 2017

E' in programma lunedì 12 settembre alle ore 11 al ristorante Le Vitel Etonné di Torino la conferenza stampa di presentazione del programma del Mediterranean Cooking Congress. La kermesse organizzata dalla società By Tourist, è giunta alla terza edizione e dopo il tour in Croazia le prossime tappe saranno: Torino, Napoli e Barcellona come locations del Mediterraneo da promuovere, attraverso la cultura territoriale, storia, tradizioni e soprattutto sapori.

Torino è stata scelta per creare un ponte veloce con l'Egitto, vista la riapertura del Museo Egizio. Infatti i giornalisti presenti alla conferenza stampa avranno la possibilità di fare una visita al museo. La conferenza stampa avrà dunque inizio alle ore 11. Interverranno: Luisa Del Sorbo, Manager della By Tourist, Fausto Arrighi, già direttore della Guida Michelin e consulente per il settore della ristorazione, Luigi Franchi, direttore della

rivista Sala&Cucina, Giuseppe Acciaio, Manager della Gma Import Export Specialità e fondatore del brand Pizzerie Gourmet.

Alla conferenza seguiranno gli assaggi di piatti ispirati a tradizioni e tipicità della cucina italiana, egiziana ed ebraica. Al riguardo intervengono Le Vitel Etonné con la ristoratrice Luisa Pandolfi (info@leviteletonne.com), El Shesh Kebab con il ristoratore Mosleh Hassann (moslekhanka@gmail.com), Spirito Divino con la ristoratrice Eliana Vagnetti (ev@spiritodivino.com).

PROGRAMMA MED COOKING CONGRESS

NAPOLI – Dal 10 al 12 ottobre ci sarà l'anteprima Cooking Congress a Napoli, con chef greci, croati, francesi e spagnoli come ospiti d'onore. Per l'occasione è prevista navigazione dal Marina Molo Luise al Parco Archeologico di Baia con degustazione di sidro a bordo a cura della Gma Specialità. A Napoli le danze si apriranno il 10 sera con la pizza gourmet, con raduno di pizzaioli del settore, italiani e stranieri, pronti a far assaggiare Pizze Gourmet seguendo il disciplinare dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet presieduta da Luigi Acciaio. Martedì 11 ottobre si navigherà con momento congressuale in navigazione, sul tema di "Cucina di Bordo con I Sapori del Mediterraneo". Per l'occasione interverrà lo chef Antonio Mellino del ristorante 2 stelle Michelin Quattro Passi di Nerano. La navigazione permetterà la visita all'Area archeologica sommersa di Baia con lo sbarco all'isola di Ischia, con un tour tra le eccellenze dell'isola, tra produttori, pub gourmet e visita al nuovo Dani Maison Restaurant dello chef 2 stelle Michelin Nino Di Costanzo. A Ischia dunque continuerà il confronto aperto, tra gli chef italiani e stranieri, su quanto sia importante scegliere delle ottime materie prime per poter garantire la massima espressione di qualsiasi ricetta. Il tour sarà coordinato dal giornalista Vincenzo D'Antonio. Si rientrerà a sera via mare per una serata libera tra i vicoli di Napoli. Mercoledì 12 l'anteprima napoletana del Med Cooking congress si concluderà con una colazione di saluto, tra assaggi di pann di bufala, presidi canditi e dolci pietanze dell'artigiana Anna Chiavazzo, Maestra Pasticciera di Il Giardino di Ginevra, gelati e yogurt de L'Orso Bianco di Tonia Giordano creati con latte di bufala e latte nobile, nuove ricette dello chef Fabiano Borea del ristorante Le Tre Vele di Salerno e ricette di Pasta Leonessa, dal dolce al salato all'esclusiva location PASTABAR, creata da circa un anno e mezzo dal Pastificio Artigianale Leonessa all'interno dell'Interporto di Nola, dove si potrà approfondire la conoscenza della pasta artigianale, secondo la tradizione napoletana.

BARCELLONA – Il 27 e 28 febbraio il Med Cooking Congress continua Barcellona, in Spagna, con una due giorni di visite tra tipicità del luogo ed interscambi culturali tra I sapori italiani e spagnoli ed incontri b2b con importatori/distributori stranieri.

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 Mestieri
• Giuseppe Piro, Direttore Asis, Pista Nazionale Gourmet
• Pietro Macellari, Presidente Agricoltori Parco Nazionale del Cilento
Saluti di Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet
Moderatore: Michele Annunzio, giornalista di Il Denaro e Docente di “Il Gusto delle Accademie”

Ore 13:00 Segue Degustazione:

• Degustazione a cura di Maurizio Zanzi, Chef del Duemila di Napoli
• Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi con utilizzo di diversi oli: seminare di olio per vedere attraverso i sensi quanto è diverso dal costruire 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

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](#), 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.



In arrivo una nuova Guida dedicata ai sapori del Mediterraneo

Roma, 1 mar. (Labitalia) - Una nuova Guida dedicata ai sapori del Mediterraneo, con firme prestigiose del mondo del giornalismo internazionale. E' la novità annunciata da Luisa Del Sorbo, della società By Tourist, nell'ambito della IV edizione del Mediterranean Cooking Congress, che si è svolta in Spagna con nomi prestigiosi del mondo del gusto, dagli chef stellati Vincenzo Guarino, Felice Lo Basso e Cristina Bowerman ai pizzaioli Giuseppe Vesi di Napoli e Gennaro Nasti di Parigi.





► Cerca località...



Il Mediterranean Cooking Congress sbarca a Barcellona

Roma, 23 feb. (Labitalia) - La IV edizione del Mediterranean Cooking Congress si svolgerà in Spagna, il 27 e 28 febbraio. Barcellona e Girona saranno le due località protagoniste del congresso internazionale organizzato dalla società By Tourist, come evento itinerante nei porti del Mediterraneo, finalizzato ad approfondire la conoscenza dei sapori genuini delle nazioni interessate e incentivarne



importazione e distribuzione. Gli ingredienti, dunque, protagonisti del gusto mediterraneo: pasta, pizza, olio, verdure e ortaggi. E si andrà alla scoperta di prodotti genuini spagnoli, provenienti da agricolture e allevamenti sani.



Cucina del Mediterraneo: progetto per mettere in rete le eccellenze di 5 Paesi

Non è facile gustare un piatto tipico italiano all'estero, se non si vuole rinunciare alla qualità. E lo stesso vale per un cibo tradizionale francese, greco, spagnolo. Il turista che visita il nostro Paese e, tornato a casa, vuole ritrovare i sapori ed i profumi che l'hanno affascinato nei ristoranti italiani, si ritrova alle prese con la difficoltà di acquistare i prodotti di base. Ma anche se sceglie un ristorante italiano nel suo Paese, spesso deve rassegnarsi a preparazioni che poco hanno di italiano.

Un congresso della cucina mediterranea

Anche questi problemi saranno affrontati nel corso del terzo Mediterranean Cooking Congress, organizzato da By Tourist, che si svolgerà a Napoli dal 10 al 12 ottobre per poi trasferirsi a Barcellona il 27 e 28 febbraio. Sono 5, e tutti europei, i Paesi che partecipano all'iniziativa: Italia, Francia, Spagna, Grecia e Croazia. Ma l'obiettivo è coinvolgere anche l'altra sponda del Mediterraneo. Perché i problemi, in fondo, sono gli stessi. A partire dalla difficoltà per i piccoli produttori di qualità di esportare anche nei Paesi più vicini. Quantità ridotte di prodotto, costi eccessivi, difficoltà sul fronte della logistica.

Un hub per le pizze di qualità

Occorre collaborare, accettare di mettersi in rete, aderendo magari a piattaforme logistiche esistenti. Ci sono esperienze che funzionano. Pizzeria Gourmet, creata da Giuseppe Acciaio, amministratore della Gma Specialità, ha messo insieme piccoli agricoltori ed artigiani del settore alimentare per offrire, nelle pizzerie non solo italiane ma anche all'estero, tutti gli ingredienti per una pizza di qualità. Dai pomodorini del piennolo del Vesuvio o del presidio Slow Food Miracolo di San Gennaro, sino alle alici di Menaica o al tonno di Cetara. Evitando le farine doppio zero ed abbinando il tutto alle bevande, anch'esse rigorosamente selezionate, spaziando dalle birre ai sidri ed andando a scegliere i migliori non solo in Italia ma anche in Spagna, in Irlanda, in Belgio. Ma cucina mediterranea italiana non significa soltanto Sud. E' stato ricordato che anche un piatto tipico piemontese come il Vitello Tonnato (come, d'altronde, la bagna caoda) è assolutamente mediterraneo, perché il girello di fassone piemontese si sposa con il tonno, con i capperi, con le acciughe.

Il problema, però, non è solo la capacità di rifornire i ristoranti ed i negozi all'estero con le produzioni di nicchia italiane. Anche i cuochi andrebbero formati. L'Italia ne esporta molti, ma troppi si adeguano alla cucina dei luoghi in cui arrivano. Così in tavola atterra la pasta scotta o condita senza alcun rispetto della

tradizione italiana. Per questo il congresso della cucina mediterranea si rivolge agli chef ed anche alle scuole alberghiere e di cucina. Perché la qualità del cibo italiano passa anche dalla preparazione in cucina e dalla presentazione in sala.



**mediterranean
cooking congress**

**27/28 FEBBRAIO
A BARCELLONA**

WWW.COOKINGCONGRESS.COM
















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



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 (<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.

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

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

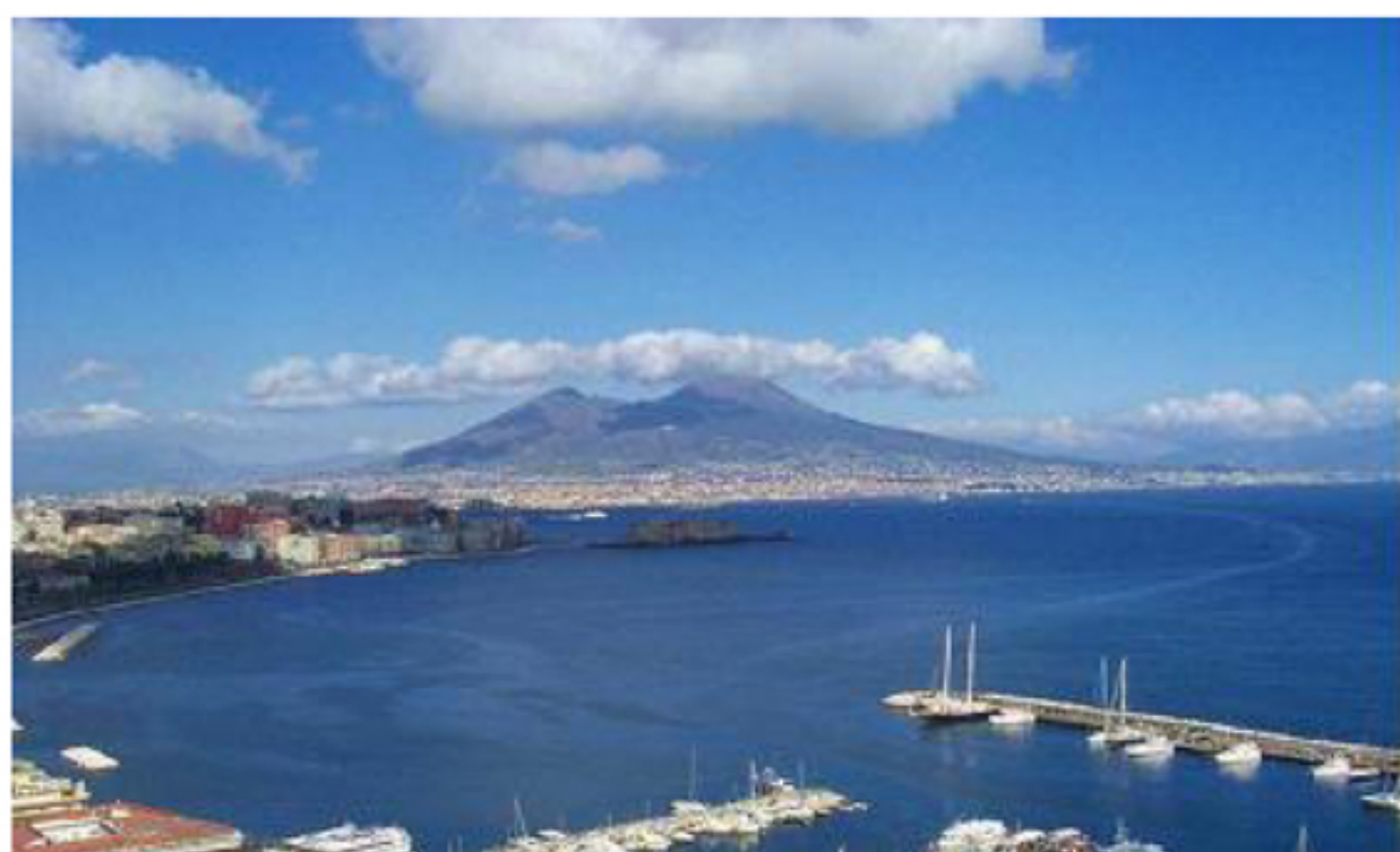


pizzagourmet
Giuseppe Vesi

www.cookingcongress.com

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.

PADOVANE WS

IL PRIMO QUOTIDIANO ONLINE
DI PADOVA

Il Mediterranean Cooking Congress sbarca a Barcellona

POSTED BY: REDAZIONE WEB 23 FEBBRAIO 2017

Roma, 23 feb. (Labitalia) – La IV edizione del Mediterranean Cooking Congress si svolgerà in Spagna, il 27 e 28 febbraio. Barcellona e Girona saranno le due località protagoniste del congresso internazionale organizzato dalla società By Tourist, come evento itinerante nei porti del Mediterraneo, finalizzato ad approfondire la conoscenza dei sapori genuini delle nazioni interessate e incentivarne importazione e distribuzione. Gli ingredienti, dunque, protagonisti del gusto mediterraneo: pasta, pizza, olio, verdure e ortaggi. E si andrà alla



scoperta di prodotti genuini spagnoli, provenienti da agricolture e allevamenti sani.

‘Il viaggio tra i porti del Mediterraneo iniziato nel 2014 continua quest’anno in Spagna – spiega Luisa Del Sorbo, manager della By Tourist e ideatrice del Med Cooking Congress – e sarà come sempre un educational con l’obiettivo di approfondire la conoscenza dei sapori del Mediterraneo alimentando il confronto tra chef, produttori e importatori/distributori per comprendere le metodologie per esportare tipicità genuine e reale espressione di questi territori – .

Tanti i protagonisti che si confronteranno: gli chef stellati Cristina Bowerman (ristorante Glass Hostaria di Roma), Michele Deleo (Rossellinis di Ravello), Vincenzo Guarino (Il Pievano in Chianti), Felice Lo Basso (Lo Basso Restaurant di Milano), Antonio e Fabrizio Mellino (Quattro Passi di Nerano). E ancora dalla Francia per il settore Pizzerie Gourmet Gennaro Nasti, dall’Italia Luigi Acciaio (presidente Associazione Pizza Napoletana Gourmet) e Giuseppe Vesi (Pizzagourmet con doppia sede a Napoli); per la pasticceria la casertana Anna Chiavazzo (Il Giardino di Ginevra). Tra i produttori italiani, la Pasta artigianale napoletana Leonessa, L’Orto di Lucullo, I Sapori di Corbara, Olio Dievole. Come importatori distributori presente la Gma Import Export e Sabores de Italia.

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.

Il Mediterranean Cooking Congress sbarca a Barcellona

23 Febbraio 2017

Roma, 23 feb. (Labitalia) - La IV edizione del Mediterranean Cooking Congress si svolgerà in Spagna, il 27 e 28 febbraio. Barcellona e Girona saranno le due località protagoniste del congresso internazionale organizzato dalla società By Tourist, come evento itinerante nei porti del Mediterraneo, finalizzato ad approfondire la conoscenza dei sapori genuini delle nazioni interessate e incentivarne importazione e distribuzione. Gli ingredienti, dunque, protagonisti del gusto mediterraneo: pasta, pizza, olio, verdure e ortaggi. E si andrà alla scoperta di prodotti genuini spagnoli, provenienti da agricolture e allevamenti sani.

Med Cooking Congress – Annunciata nuova Guida per i Produttori. Prossimo anno si vola in Costa Azzurra



(<https://i1.wp.com/sinapsinews.info/wp-content/uploads/2017/03/2.jpg?fit=1600%2C1200>)

Una nuova Guida dedicata ai Sapori del Mediterraneo, con firme prestigiose del mondo del giornalismo internazionale. E' la novità annunciata da Luisa Del Sorbo della società By Tourist nell'ambito della IV edizione del Mediterranean Cooking Congress, che si e' conclusa oggi in Spagna con nomi prestigiosi del mondo del Gusto, dagli chef stellati Vincenzo Guarino, Felice Lo Basso e Cristina Bowerman ai pizzaioli rinomati Giuseppe Vesi di Napoli e Gennaro Nasti di Parigi e la Maestra Pasticciera Anna Chiavazzo. Tour tra Pizzerie spagnole Gourmet giovani ma già consolidate come "Luigi" in pieno centro cittadino a Barcellona, l'azienda di porcellana internazionale Pordamsa di Girona, che rifornisce di piatti unici ed esclusivi gli stellati nel mondo, e jamon experience con visita guidata e degustazione di prosciutto iberico.

“Un'esperienza come sempre costruttiva – commenta Giuseppe Acciaio, fondatore della GMA Import/Export Specialità e produttore di L'Orto di Lucullo e I Sapori di Corbara – le realtà imprenditoriali visitate hanno molto da raccontare e sicuramente possono diventare un riferimento nel panorama gastronomico delle pizzerie Gourmet nel mondo”.

E tra gli argomenti del congresso si e' presentata anche una grande novità editoriale, nell'ambito della pubblicazione Gusto Mediterraneo, edita By Tourist da dieci anni: La guida Mediterranean Experiences, completamente dedicata ai produttori, con recensioni ed argomenti sulla tracciabilità e sulle potenzialità di acquisto ed importazione, con taglio quindi anche tecnico ed economico oltre che promozionale.

“La sezione guida si avvarrà di firme prestigiose del mondo del Gusto – spiega Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist – ci sarà l'editoriale di Eduardo a Raspelli, già direttore della Guida ai Ristoranti di L'Espresso ed oggi giornalista Mediaset di Mela Verde e del quotidiano La Stampa. Ci accompagnerà in questo viaggio il grande amico e professionista Vincenzo D'Antonio, giornalista di Italia a Tavola e da 6 anni collaboratore di Gusto Mediterraneo. E naturalmente andremo a consolidare rubriche avviate da un anno su Gusto Mediterraneo con

ottimi risultati, come la storia degli chef rinomati che hanno lasciato un segno nel panorama gastronomico italiano curata da Fausto Arrighi, già direttore della Guida Michelin ed oggi consulente internazionale nel mondo della ristorazione”.

Va ricordato che la rivista Gusto Mediterraneo vanta dieci anni di storia. La pubblicazione è semestrale, ma la Guida “Mediterranean Experiences” sarà annuale e naturalmente anche in versione digitale. Sarà presentata in inverno, nell'ambito dell'appuntamento italiano del Mediterranean Cooking Congress, previsto ad ottobre..

Mentre la V edizione del Mediterranean Cooking Congress si svolgerà a febbraio 2018 in Costa Azzurra.



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.