



Rassegna Stampa

01 maggio 2014

Rassegna Stampa

01-05-2014

PARTE CITTADINA

REPUBBLICA NAPOLI	01/05/2014	8	Arriva a Napoli la III Edizione di Campania Food & Wine <i>Redazione</i>	3
REPUBBLICA NAPOLI	01/05/2014	9	Un tour gourmet che toccherà tante tappe campane <i>Redazione</i>	4
REPUBBLICA NAPOLI	01/05/2014	9	Il pomodorino di Claudio e Manuel : andarlo a provare è una garanzia <i>Redazione</i>	5

PARTE CITTADINA

3 articoli

- Arriva a Napoli la III Edizione di Campania Food & Wine
- Un tour gourmet che toccherà tante tappe campane
- Il pomodorino di Claudio e Manuel : andarlo a provare è una garanzia

■ 1/3 MAGGIO NEI MIGLIORI RISTORANTI "IN ALBERGO" E NEI PIÙ NOTI RISTORANTI "DI STRADA"

Arriva a Napoli la III Edizione di Campania Food & Wine

Da giovedì 1 a sabato 3 maggio, nell'incantevole scenario di Napoli, appuntamento con Campania Food & Wine Tour Enogastronomico, tre giorni dedicati alla cultura enogastronomica campana, al gusto e alle tradizioni.

L'Evento, con il patrocinio della Regione Campania, della Provincia di Napoli e del Comune di Napoli, è organizzato da Culturamediterranea e si propone di riscoprire, promuovere e valorizzare i prodotti enogastronomici d'Eccellenza - Made in Campania - e la Cucina Tradizionale e tipica del territorio Campano.

Trenta Location tra i più importanti Ristoranti "in

Albergo" e "di strada", ospitano oltre trenta Brand di Eccellenza Enogastronomica del Made in Campania, per un eclettico ed esclusivo itinerario, con un calendario ricco di incontri, tra suggestive degustazioni gratuite di vini, distillati e tantissime prelibatezze e specialità campane, sotto la guida di esperti sommelier e gourmet.

Per le tre serate le Location che ospitano i Brand presentano dei menù creativi e tematizzati "menù made in campania" e, con il talento e l'estro dei propri Chef, danno vita a creazioni tradizionali uniche e originali rivisitazioni, utilizzando, per la preparazione dei propri piatti e delle proprie specia-

lità, esclusivamente prodotti di qualità tipici e locali del territorio campano.

Una manifestazione di altissima qualità e di successo, che oltre a identificare il territorio, i prodotti tipici e la cucina tradizionale, mira a diffondere la consapevolezza che il consumo dei prodotti eno-agroalimentari campani è sinonimo di alimentazione sana e corretta. Una kermesse per sostenere

le imprese campane già presenti sul territorio ed estenderne la loro presenza, incrementando la loro visibilità e rafforzando la loro immagine agli occhi dei consumatori locali, nazionali ed esteri e degli esperti nel settore.

Il Tour Enogastronomico continuerà con successivi appun-

tamenti in altre località della Campania.

La programmazione e il calendario degli eventi è da seguire su:

www.facebook.com/campaniafoodandwinetour
www.campaniafoodandwine.it

**In ogni location
eventi e degustazioni
enogastronomiche**



Peso: 22%

PRELIBATEZZE TIPICHE ED ECCELLENTI VINI E DISTILLATI DEI BRAND MADE IN CAMPANIA DA DEGUSTARE IN NOTI RISTORANTI REGIONALI

Un tour gourmet che toccherà tante tappe campane

Il Tour Enogastronomico Campania Food & Wine è un'idea di Culturamediterranea, e ha, come scopo, la promozione e la valorizzazione dei prodotti eno-agroalimentari di Eccellenza - Made in Campania - e della Cucina Tradizionale e tipica del territorio Campano.

Un evento enogastronomico di altissima qualità grazie alla ricetta di successo che unisce, in un gustoso binomio, una selezione di noti Ristoranti e di Prodotti Tipici della Campania.

Un vero e proprio Tour Gourmet, offrirà ai visitatori la possibilità di degustare eccellenti e prelibati vini, tante delizie agroalimentari e dolciarie, il meglio dei prodotti tipici del territorio offerti da produttori esclusivamente della Campania e di riscoprire ricette e cibi dimenticati, piatti tipici della tradizione grazie ai maestri dei fornelli di noti Ristoranti Campani.

Tre giorni dedicati all'Eccellenza Enogastronomica Made in Campania, nel contesto di un programma ricco di appuntamenti uniti a momenti di puro intrattenimento: "un viaggio nel mondo del gusto", con il supporto dell' AIS Campania e dell' ONAF.

La Campania ha un patrimonio enogastronomico unico per varietà e pregio, giusta-

mente riconosciuto fin dai tempi più antichi: Greci e Romani riconoscevano la superiorità dei Vini e la purezza dell'Olio di oliva provenienti dalla "Campania Felix", e, oggi, tale patrimonio, è un'importante risorsa turistica del territorio.

La finalità generale dell'iniziativa è quella di far conoscere, ad un numero sempre più grande di potenziali fruitori, quelle che sono le particolarità dei prodotti tipici e di eccellenza della Campania, con caratteristiche peculiari e di pregio, prodotti legati a sapori antichi e a luoghi specifici, che ne determinano qualità e caratteristiche, grazie non solo alla loro natura e alla conformazione geomorfologica del territorio, ma, anche, alle tradizioni artigianali, tramandate nel tempo e diventate parte integrante della cultura del territorio, ed oggi, purtroppo, spesso sconosciuti dai canali di mercato più interessanti.

Ci sono tanti motivi per seguire e supportare CAMPANIA FOOD & WINE, l'attuazione di questo progetto, costituisce sicuramente un valido strumento per contribuire "nel proprio piccolo" al rilancio dell'immagine, e, nel contempo, essere un motore di sviluppo della Regione Campania.

I veri motivi trainanti si possono così riassumere:

- i valori di una manifestazione libera e aperta al contributo di tutti;
- l'avvicinarsi con sempre più consapevolezza ad un tema come l'alimentazione, al di là della possibilità di degustare e conoscere alcuni tra i migliori prodotti enogastronomici campani, riscoprendoli e valorizzandoli;

- sostenere l'attuazione di questo progetto per dare rilancio, visibilità e attrattiva alle città della Campania.

CAMPANIA FOOD & WINE deve essere vissuto come un momento forte di proiezione della cultura e dell'identità campana nel mondo esterno, una straordinaria vetrina per le sue ricchezze naturali, culturali, artistiche e sociali.

Un Evento da vivere a tutto tondo anche sui media e sul web, fra i tanti amici di social network come facebook e twitter, che attrarrà visitatori e turisti nei luoghi di svolgimento dell'Evento alla riscoperta del Made in Campania. Protagonisti dell'evento sono:

- I BRAND "made in Campania" abbinati a noti Ristoranti "in albergo" e "di strada", ossia le migliori produzioni enogastronomiche di Eccellenza della Campania che operano nei settori dei vini, formaggi, pasta e altri ali-

menti, con particolare attenzione ai vini DOC e DOCG ai prodotti DOP ed IGP e ai numerosi prodotti tradizionali di alta qualità. I Produttori partecipano al Tour con una selezione di prodotti che riterranno più rappresentativa della loro produzione, con suggestive degustazioni gratuite sotto la guida di esperti sommelier e gourmet.

- I RISTORANTI con "menù made in Campania creativi e tematizzati", importanti ed eccellenti interpreti della nostra cultura, sono da sempre impegnati alla riscoperta e alla valorizzazione di questo "tesoro della terra" e della "memoria contadina", rappresentato dai tanti prodotti DOP e IGP - TRADIZIONALI e LOCALI, e dalle tante ricette "nascoste" e da "riscoprire" della storia enogastronomica campana.



IL POMODORINO DI CLAUDIO E MANUEL: ANDARLO A PROVARE È UNA GARANZIA

Quest'anno Campania Food & Wine conta tra le sue rinomate location 'Il Pomodorino di Claudio e Manuel', a Piazza Borsa in Via San Carlo. Il marchio nasce nel 2006 da un'idea di Ermanno Fagnoli, noto imprenditore partenopeo nonché avvocato. Sin da subito egli ha in mente di creare un luogo in cui esaltare la cucina partenopea e diffonderla in tutta Italia. Il patron Claudio Musto e suo figlio Manuel portano oggi avanti 'Il Pomodorino' che a Napoli rappresenta la concretizzazione dell'idea di Ermanno Fagnoli. Il

Pomodorino ha, infatti, guadagnato nel corso degli anni: credibilità e visibilità in tutto il nostro Paese. I prodotti sono tipici della nostra tradizione, tutto condito con stile ed eleganza, per un napoletano è indispensabile immaginare una cucina colma di profumi e del colore rosso della pummarola (pomodoro). Tutti i piatti sono preparati in tempo reale: il locale, infatti, dispone di un ampio bancone dove vengono serviti i piatti. La filosofia, si basa sul 'Mangia quel che vedi' cioè banconi tutti a vista per preparare piatti prelibati davanti

al pubblico. 'Il pomodorino' nasce dalla sinergia tra l'immaginario napoletano e l'alta qualità dei prodotti. Il menu è ricco, tradizionale e ironico...potete consultarlo sul sito www.ilpomodorino.net e ovviamente andarlo a provare di persona a Piazza Borsa! Luciano De Crescenzo, con la sua proverbiale e dissacrante ironia, parlando del pomodoro, sosteneva che "La scoperta del pomodoro ha rappresentato, nella storia dell'alimentazione, quello che, per lo sviluppo della coscienza sociale, è stata la rivoluzione francese".



Peso: 15%