

PAESTUM, "LE STRADE DELLA MOZZARELLA", 4° ANNO. FATTITALIANI INTERVISTA ALBERT SAPERE, IDEATORE E ORGANIZZATORE

 Stampa

More Sharing ServicesCondividi



10 maggio 2012 -

[Guarda la videointervista di Fattitaliani ad Albert Sapere.](#) Si è conclusa ieri sera la tre giorni de "**[Le strade della mozzarella](#)**" con un gran finale cilentano all'insegna di una degustazione di tutti i formaggi della filiera bufalina interpretati dai migliori chef del territorio e divertissement con l'assaggio di quattro particolari preparazioni realizzate dai food blogger più seguiti della rete giudicati dai cuochi professionisti. La manifestazione, giunta al suo quarto anno, è stata ideata da **Barbara Guerra e Albert Sapere, intervistato da Fattitaliani.**

Troverete l'articolo al link:

<http://www.fattitaliani.it/index.php?mact=News,cntnt01,detail,0&cntnt01articleid=6699&cntnt01origid=58&cntnt01returnid=58>


Search for
[Login](#) | [Create Account](#)
[Why register?](#)

Navigate

[Categories](#)
[New Feeds](#)
[Submit Feed](#)

Top 100

[Content](#)
[Feeds](#)
[Referrals](#)

About

[Site FAQ](#)
[Google](#)

ItaliaSquisita.net

il network dell'eccellenza a tavola: i migliori ristoranti, gli chef, i prodotti locali, gli eventi gourmet

Non English | Popularity: 1 | Entries: 591 | Modified: 10h 2m ago | [XML](#) | [Add to My Feeds](#)

Il "viaggio" tra Le Strade della Mozzarella

April 24th, 2012

Dal 7 al 9 maggio 2012 a Paestum, l'antica cittadina della Magna Grecia in provincia di Salerno, si svolgerà l'evento enogastronomico **Le Strade della Mozzarella**. La location sarà il parco fluviale di Capodifiume presso il Ristorante Le Trabe, in un territorio come quello di Paestum, ricco di agricoltori di qualità, allevatori e produttori di Mozzarella di Bufala Campana Dop. Nel corso di questi tre giorni si susseguiranno oltre a numerosi eventi, anche critici e giornalisti del settore.

I veri protagonisti però, sono i grandi chef, i quali interverranno numerosi, confrontandosi riguardo il tema di quest'anno: "Il Viaggio". La convention partirà il 7 maggio con un laboratorio di PhotoFood diretto da Laurence Mouton, mentre il primo chef ad "aprire le danze" sarà **Gennaro Esposito** del ristorante Torre del Saracino a Vico Equense (NA).

Seguiranno poi, nel corso dei tre giorni, altri grandi chef italiani: **Davide Scabin, Mauro Uliassi, Chicco Cerea, Ilario Vinciguerra, Igles Corelli, Francesco Sposito, Christian e Manuel Costardi, Paolo Barrale, Giovanni Mariconda, Antonio Pisaniello, Gionata Rossi, Lorenzo Principe, Pasquale Torrente, Raffaele Vitale, Frank Rizzuti, Marianna Vitale, Giuseppe Costa, Pino Lavarra, Peppe Daddio, Andrea Aprea** e la straordinaria partecipazione del bistellato chef parigino **Jean-François Piège**.

Al termine di ognuno dei tre giorni, inoltre, ci sarà un appuntamento con **Luciano Pignataro**, food and wine writer, che tratterà i temi "Looking for White", "Omaggio all'Abruzzo" e infine "Le Perle della Campania: 20 eccellenze Food&Wine". Altri volti noti, giornalisti ed esperti del settore che parteciperanno all'evento sono **Enzo Vizzari** direttore della Guida dell'Espresso, **Luigi Cremona** curatore della Guida del Touring Club, **Clara Barra** curatrice della Guida dei ristoranti del Gambero Rosso e **Paolo Marchi** ideatore di Identità Golose.

Info e programma: www.lestradedellamozzarella.com

More from ItaliaSquisita.net

[100 Most Recent Entries](#)

- [Macelleria Zivieri: una piccola bottega di piaceri](#) Apr 27
- [Calici Stellati: grandi chef al fuorisalone del Cibus 2012](#) Apr 27
- [Seminario e degustazioni vini a Caldaro](#) Apr 27
- [Libri di ricette: Taste – Free your fantasy](#) Apr 26
- [The World's 50 Best Restaurants 2012](#) Apr 26
- [Ricette d'alta cucina: Ravioli del plin con spugnole](#) Apr 26
- ["Il Cucchiaino": un libro per veri bambini gourmet](#) Apr 24
- [Roberto Rinaldini crea i Macara!](#) Apr 24
- [Il "viaggio" tra Le Strade della Mozzarella](#) Apr 24
- [Smaltimento rifiuti speciali: l'olio esausto](#) Apr 24
- [Food Camper Tour: Daniele Lunghi in giro per l'Italia](#) Apr 24
- [Ricette alta cucina: Zuppa pavese di asparagi](#) Apr 23
- [La migliore mostarda in Italia](#) Apr 23
- [Giancarlo Morelli ci insegna a cucinare con i fiori!](#) Apr 22
- [Manca poco al Cibus 2012](#) Apr 20
- [Tre modi toscani per preparare l'astice di Alessandro Bocci](#) Apr 20
- [Fish & Chef: il gusto dei prodotti tipici](#) Apr 20
- [Nuovi grandi chef nella guida Chic 2012](#) Apr 19
- [I quattro migliori chef emergenti dell'Emilia Romagna](#) Apr 19
- [Lo Scrigno del Duomo di Alfredo Chiocchetti](#) Apr 18
- [Ai mercati coperti di Milano con i grandi chef](#) Apr 18
- [A Le Axidie lezioni di cucina d'autore](#) Apr 18

Le Strade della Mozzarella 2012

Paestum (SA) - dal 07 al 09 maggio 2012

La convention dedicata alla Mozzarella ed ai protagonisti dell'enogastronomia italiana torna a Paestum, dal 7 al 9 maggio.

L'evento si terrà nel Parco Capodifiume Ristorante Le Trabe dove i famosi chef ospiti interverranno presentando le loro interpretazioni della bufala artigianale e dell'alimentazione mediterranea.

Sarà **Gennaro Esposito** ad aprire gli interventi della convention seguito a ruota nell'arco dei tre giorni da Davide Scabin, Mauro Uliassi, Chicco Cerea, Ilario Vinciguerra, Igles Corelli, Francesco Sposito, Christian e Manuel Costardi, Paolo Barrale, Giovanni Mariconda, Antonio Pisaniello, Gionata Rossi, Lorenzo Principe, Pasquale Torrente, Raffaele Vitale, Frank Rizzuti, Marianna Vitale, Giuseppe Costa, Pino Lavarra, Peppe Daddio, Andrea Aprea. Apertura internazionale attraverso la partecipazione del bistellato chef parigino Jean-François Piège, che fornirà un'attesa interpretazione dell'alimentazione mediterranea.

Link dove troverete l'articolo

<http://www.finesettimana.it/scopri-italia/eventi/campania/le-strade-della-mozzarella-2012-131954>

Geo Notizie

Il Comparatore di Notizie Geo Localizzate

Lunedì 7 Maggio 2012 a Capaccio (Salerno) - Alcuni tra gli chef simbolo della cultura gastronomica del Cilento e della Piana del Sele accoglieranno, al termine della prima giornata di lavori, lunedì 7 maggio alle ore 21,00, gli ospiti della convention enogastronomica "Le Strade della Mozzarella" dal 7 al 9 maggio presso l'incantevole ristorante Le Trabe. Evento unico ed irripetibile in cui si alterneranno in degustazione una lunga serie di piatti aventi come

Troverete l'articolo al link:

[http://www.geonotizie.it/Provincia di Salerno/7557/Le Strade della Mozzarella omaggia il Cilento Salerno/](http://www.geonotizie.it/Provincia_di_Salerno/7557/Le_Strade_della_Mozzarella_omaggia_il_Cilento_Salerno/)



CLICCA QUI

L'INFORMAZIONE DALLA PARTE DELLA GENTE **DIRETTORE RESPONSABILE ILARIA BENCIVENGA**

Paestum. Dal 7 al 9 maggio 'Le strade della mozzarella'

A Paestum dal 7 al 9 maggio evento da non perdere. "Le Strade della Mozzarella" vedrà protagonista la mozzarella Dop e il Consorzio di Tutela. Non solo mozzarella ma anche grandi chef italiani all'opera per un evento davvero imperdibile.

Troverete l'articolo al link:

<http://www.goldwebtv.it/it/news/paestum-dal-7-al-9-maggio-le-strade-della-mozzarella>

 Accedi

Entra in Google+ Condividi le cose giuste con le persone giuste.

Join Italy

**Join Italy** 07/mag/2012 - Pubblico

Da oggi al 9 maggio Paestum ospita "Le Strade della Mozzarella".
Gli chef si sfideranno a colpi di ricette, trovando nuovi modi di interpretare la
bufala artigianale e l'alimentazione mediterranea, divenuta Patrimonio
dell'Umanità Unesco.

Tema della kermesse di quest'anno, il Viaggio.

Se andate matti per la mozzarella di bufala Paestum vi aspetta!! ;D

[Le Strade della Mozzarella »](#)

Paestum (SA), dal 7 al 9 maggio 2012- Si celebra
la Mozzarella di Bufala Campana– Patrimonio
Unesco

+9



As the leader in group travel online, our FREE event planning service will find a group hotel discount for your business meeting, conference, convention, family reunion, wedding, work crew, bus tour, military reunion, church event or any group travel. Also try our group cruise, group air, group car and free event websites.

Hotels Meeting Space Car Rentals Flights Cruise Event Calendar Event Services

Le Strade Della Mozzarella Paestum Nearby Hotels in Capaccio Italy

Event Name: Le Strade Della Mozzarella Paestum*
Event Dates: May 07 - May 09, 2012

Event Location: [Downtown Paestum](#)

Attendees Expected: 1,000

Le Strade Della Mozzarella Paestum is an event that takes place from May 07 - May 09, 2012 and may cause room availability issues or hotel rates to increase. [Hotels near Downtown Paestum](#) and [hotels close to Capaccio](#) are listed below. Search for cheap and discount hotel rates near the Le Strade Della Mozzarella Paestum Capaccio, Italy for individual or [group travel](#). We also have ideas of the [Best Things To See in Capaccio Italy](#).
Event Details provided by [Clorinda Paestum Hotel in Capaccio Paestum](#)

[Le Strade Della Mozzarella Paestum](#) Torna anche quest'anno la convention enogastronomica "Le Strade della Mozzarella", che si svolgerà a Paestum dal 7 al 9 maggio 2012, presso il Ristorante Le Trabe nell'incantevole Parco Capodifiume. Le Strade della Mozzarella ha realizzato degli itinerari turistici che dal 28 Aprile al 6 Maggio permetteranno agli interessati di scoprire il nostro territorio attraverso la visita di caseifici ed aziende, oltre che visite all'area archeologica di Paestum e percorsi naturalistici. Con questa proposta Le Strade della Mozzarella si prefigge di creare un'utile attrattiva per le attività turistiche del territorio, che potranno realizzare dei pacchetti-offerte ad hoc per il periodo dal 28 aprile al 6 Maggio May 07— May 09 Downtown Paestum Capaccio Italy

City or Zip or Landmark	Rooms	Check-In	Check-Out	
Capaccio Italy	1			Check Rates

Downtown Paestum Hotels + Motels

[Baia Di Trentova in Agropoli](#) 1-800-230-4134
Via East De Filippo 13, Agropoli, 84043 Italy (ITA) (Oceanfront)
"Baia di Trentova" is a new family-run farmhouse. It is situated on a hill, in Agropoli, within the Cilento National Park, very near the well-known bay of Trentova, which was awarded the European Blue Flag on several occasions. Experience the hospitality, cordiality and typical welcoming nature of this area of Italy throughout the year in one of our 5 comfortable rooms. Oreste, Adriana and Alissa personally deal with welcoming their guests with the utmost of care and courtesy, ensuring that their stay is as pleasant as possible. The warm family atmosphere, the small number of guests, the peacefulness of the country setting, combined with the intense scents of the sea and the countryside make "Baia di Trentova" the ideal location in which to spend your holidays throughout the year. Our 5 rooms, each of which bears the name of one of the beaches of Cilento's beautiful, unspoiled coastline, are equipped with: independent access; modern bathroom with shower; independently controlled air conditioning; colour TV; Wi-Fi connection; mini-bar; hair-dryer; panoramic terrace with a sea view; The kitchen is strictly family run and abides by the rules of the ancient recipes of Cilento and Campania. The ingredients used are always fresh and purchased from local producers. The dining room is reserved for hotel guests only. The menu is decided upon the day before and always guarantees fresh dishes cooked just prior to being served.
Attractions: Naples, Sorrento, Pompei, Positano, A malfi Coast, Paestum, Cilento National Park
[Reservations](#) [Agropoli Group Rates](#) [Map](#)
~23.87 miles from Downtown Paestum

[Hotel Ristorante Cavaliere in Scario Sa](#) 1-800-997-5148
Via Rione Nuovo 12, Scario Sa, 84070 Italy (ITA)
[Reservations](#) [Scario Sa Group Rates](#) [Map](#)
~26.28 miles from Downtown Paestum

[Mec Paestum Hotel in Paestum](#) 1-866-797-2018
Via Tiziano Vecello 23, Paestum, 84063 Italy (ITA) (Beach)
The Mec Paestum Hotel is located in the wonderful Paestum Historical Area, few metres far from the famous archeological area of the Greek Temples. - The 5 Stars Hotel is easily reachable as it is close to the main motorway-exits (Battipaglia and Eboli, motorway A3). Our private beach, well-equipped with umbrellas and chairs, is situated 80 metres from the structure. - Its 50 rooms and 2 Suites, they all have private bathroom, with whirlpool-tube, hairdryer, telephone, Wi-Fi internet connection, Sat-Tv, Mini-bar, Radio, independent Air Conditioning and Heating. - The Hotel, since many years specialized in the conference field, has meeting rooms from 10 to 1000 seats, complete with all the most modern and sophisticated equipments (amplification, microphones, overhead projectors). - A semi olimpionic swimming pool is set among the greenery of a beautiful garden, where you will find a ping pong table, a bocce field and a relaxing area as well. There is also a tennis court few metres away. - Our Chef, an italian representative of many cuisine meetings abroad, will let you taste his

Phone Reservations

1-800-230-4134
(US/Canada)
001 (817) 983-0741
(Worldwide)

Nearby Landmarks

[Hotels near Ceramics Museum \(Museo Ceramica\)](#)

[Hotels near Abbey of S. Maria De Olearia](#)

Nearby Cities

[Trentinara Italy Hotels](#)

[Agropoli Italy Hotels](#)

[Eboli Italy Hotels](#)

[Castellabate Italy Hotels](#)

[Battipaglia Italy Hotels](#)

[Show All](#)

Paestum

Enogastronomia: "Le strade della Mozzarella" a Paestum



Chef, gastronomi ed enoappassionati. Per tre giorni protagonista la Mozzarella di Bufala Campana dop

La pizza, gli chef Mauro Uliassi, Davide Scabin, Chicco Cerea e Ilario Vinciguerra; le firme di settore Enzo Vizzari, Fiammetta Fadda, Clara Barra, Luciano Pignataro, Laura Gambacorta aprono lunedì la tre giorni "Le Strade della Mozzarella", negli ambienti del ristorante Le Trabe, organizzata a Paestum dalla BG

Consulting con il sostegno del Comune di Capaccio-Paestum e del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop.

Si comincia in mattinata con la food-reporter francese Laurence Mouton che svelerà i segreti del cibo nelle immagini raccontati in un seminario tecnico-pratico condotto da Alba Pezone.

Poi focus sull'intramontabile alleanza fra mozzarella e pizza con i pizzaioli Enzo Coccia e Franco Pepe e la giornalista Laura Gambacorta.

Nel pomeriggio, "l'oro bianco" rivela tutta la sua bontà nelle mani dei grandi nomi dell'alta ristorazione italiana: Mauro Uliassi che cucinerà chiacchierando con Fiammetta Fadda, food-writer di Panorama; Davide Scabin che lo farà intervistato dal direttore della Guida Ristoranti d'Italia dell'Espresso, Ilario Vinciguerra che converserà con la firma del Gambero Rosso Clara Barra e Chicco Cerea moderato dal Critico Enogastronomico del Touring Club Luigi Cremona.

Torna anche "Looking for White" sessione di degustazione curata da Luciano Pignataro, fra appassionati ed esperti per scegliere il miglior abbinamento fra un bianco doc il Fiano del Cilento e la mozzarella di bufala campana dop.

Nella sezione libri Clara e Gigi Padovani presentano il loro volume "Italia Buonpaese: gusti, cibi e bevande in 150 anni di storia" edito da Blu Edizioni e in quella riservata ai confronti a più voci "Cucinare Insieme, nutrimento per i rapporti familiari e metodo di costruzione del gruppo" con Monny B conduttrice ai fornelli di Gambero Rosso tv ed Alba Pezone food trotter internazionale che dialogheranno con Luisa Cuzzo, chef seconda classificata al reality Masterchef; conduce Laura Guerra.

In serata gran finale cilentano con degustazione di tutti i formaggi della filiera bufalina interpretati dai migliori chef del territorio e divertimento con l'assaggio di quattro particolari preparazioni realizzate dai food blogger più seguiti della rete giudicati dai cuochi professionisti

Troverete l'articolo al link:

http://www.ideavision.it/ARCMAG2012/7maggio_paestum_le_strade_della_mozzarella.htm

Focus sulla notizia

Notizia

Strade Della Mozzarella, A Paestum Tutte Le novità Sulla Dop

Martedì, 24 Aprile 2012:

Caserta, 24 aprile 2012 – Dal 7 al 9 maggio a Paestum “Le Strade della Mozzarella” svelerà tutte le novità, i trend in cucina e nei consumi della Mozzarella di Bufala Campana Dop, eccellenza del Made in Italy che...

[Continua a leggere »](#)

Commenti »

Leggi anche le ultime notizie su: [Made In Italy](#), [Leonardo Di Caprio](#), [Giornalismo](#)

Troverete l'articolo al link:

<http://www.intopic.it/notizia/3736202/>

Sei in: Food | Pizza, appetizer, dessert

In libreria la Guida alle Pizzerie di Monica Piscitelli

Monica Piscitelli



Edizioni dell'Ippogrifo

E' appena uscita in libreria la prima Guida alle Migliori Pizzerie di Napoli e della Campania (L' Ippogrifo, 10 euro). Il volume contiene oltre 60 recensioni e valutazioni di pizzerie realizzate in oltre un anno e mezzo anno di lavoro della giornalista e blogger (suo www.campaniachevai.it) napoletana Monica Piscitelli.

Il volume, fresco di stampa, contiene una serie di interessanti novità: un inedito VADEMECUM di Monica Piscitelli per degustare e riconoscere un'eccellente pizza; il primo GLOSSARIO completo del Pezzajuolo scritto dall'autrice con Raffaele Bracale (napoletanologo, linguista cultore ed esperto dell'idioma napoletano) e la storia di tre grandi famiglie di ARTIGIANI DEL FORNO, tema finora trascurato da qualunque lavoro editoriale dedicato alla più famosa pietanza di Napoli. **Cuore della Guida, ovviamente:**

- le STORIE delle famiglie di artigiani della pizza
- le recensioni e le VALUTAZIONI di oltre 60 locali;
- le CLASSIFICHE (Top 10 Migliori Pizzerie, Top 5 Migliore Margherita, Top 5 Migliore Ripiene, Top 5

Migliore Creativa e le nuove “best Pizza Fritta” e “Best Pizza a libbretta”;

- e i CONSIGLI per una visita turistica.

A firmare la PREFAZIONE, Luciano Pignataro, giornalista de Il Mattino con il cui blog (www.lucianopignataro.it) a luglio 2011 ha visto la luce la prima App per Iphone e Ipad dedicata alla Pizza scaricabile tramite Apple Store.

A sostenere la nuova Guida alle Migliori Pizzerie di Napoli e della Campania, realizzata dai creativi della agenzia Startmedia di Napoli, gli sponsor: Le Strade della Mozzarella, Molino Quaglia, La Strada del Vino del Vesuvio e l'olio di Villa Dora.

La guida si trova in tutte le librerie Feltrinelli della Campania. A Napoli da Pisanti, Neapolis, Dante & Decartes e Loffredo. Sarà presto in tutte le librerie d'Italia.

Per richiederla contattare l'editore a info@edizionidellippogrifo.it - tel. e fax +39 081 517.70.00.

Monica Piscitelli

Guida alle Migliori Pizzerie di Napoli e della Campania

204 pagine, 10 euro

Edizioni dell'Ippogrifo

Troverete l'articolo al link:

<http://www.italgrob.it/sezione.asp?IdPost=2755&M=Food&C=Pizza,%20appetizer,%20dessert>

> [vacanze Campania](#) > [Eventi in Campania](#) > [Paestum](#)

Le Strade della Mozzarella



da lunedì 7 maggio 2012 fino a mercoledì 9 maggio 2012

A Paestum grandi chef della Cucina Italiana omaggiano la Mozzarella di Bufala Campana.

Alla manifestazione **“Le Strade della Mozzarella 2012”**, che si svolgerà alla Tenuta Capodifiume Ristorante Le Trabe, il prodotto enogastronomico simbolo del Sud Italia e della qualità Made in Italy sarà protagonista di piatti firmati dai grandi chef. Cornice dell'evento l'area archeologica e parco fluviale di Capodifiume, a Capaccio Paestum (Salerno).

Gli chef si sfideranno a colpi di ricette e nuovi modi di interpretare la **Mozzarella di Bufala Campana**, divenuta Patrimonio dell'Umanità Unesco. Il tema dell'evento sarà il viaggio. Ogni giornata si concluderà con il food and wine writer Luciano Pignataro, che presenterà alcuni incontri: “Looking for White”, laboratorio che guiderà alla ricerca del miglior “fiano cilentano”, vino locale ideale per accompagnare la mozzarella prodotta dai caseifici paestani; “Omaggio all'Abruzzo”, degustazione delle note etichette di Trebbiano; “Le Perle della Campania: 20 eccellenze Food&Wine”. Ai laboratori sarà possibile accedere gratuitamente, previa prenotazione.

Saranno inoltre presenti numerosi eventi nell'evento: il seminario tecnico e pratico “Fotografare il cibo” diretto da Laurence Mouton; momenti dedicati alla pizza, con le interpretazioni di Enzo Coccia; presentazione di libri e laboratori dedicati al territorio.

Troverete l'articolo al link:

<http://www.italiavacanze.it/it/campania/le-strade-della-mozzarella.html>


[Home](#) | [Prodotti tipici Italiani](#) | [Eventi enogastronomici](#) | [Percorsi enogastronomici](#) | [Ricerca avanzata](#) | [Mappa dei vini e dei prodotti](#)
[Home](#) > [Eventi enogastronomici](#) > [Campania](#)

Le Strade della Mozzarella 2012, a Paestum è protagonista la bufala

Quando: **07/05/2012 - 09/05/2012** | Regione: **Campania** | Provincia: **Salerno**



Si terrà dal **7 al 9 maggio 2012** presso la **Tenuta Capodifiume Ristorante Le Trabe di Paestum** la convention annuale Le Strade della Mozzarella, evento che celebra la **Mozzarella di Bufala Campana Dop** ed il suo impiego nella cucina mediterranea e tutti i prodotti tipici di qualità della zona.

La manifestazione consiste in una serie di incontri, presentazioni ma soprattutto **laboratori di degustazione** dei piatti preparati dai numerosi chef, anche di fama internazionale, che interverranno nelle varie giornate. Il tema centrale sarà 'il viaggio', un tema che si propone anche provocatoriamente con lo scopo di riscoprire le eccellenze enogastronomiche ed il territorio.

Tra le numerose iniziative in programma figurano presentazioni di libri sul settore food, un **seminario di fotografia del cibo**, alcune piccole competizioni per abbinare con la Mozzarella di Bufala Campana Dop i più appropriati vini pregiati come il **Fiano Cilentano** ed il **Trebbiano d'Abruzzo**. Alcune degustazioni richiedono la prenotazione ed hanno un costo che si aggira sulla decina di euro, mentre la maggior parte degli appuntamenti sono ad ingresso libero.

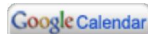
Cantine e vinoteche

Le cantine e vinoteche della strada del vino dell'Alto Adige.

www.suedtiroler-weinstrasse.it

Annunci Google

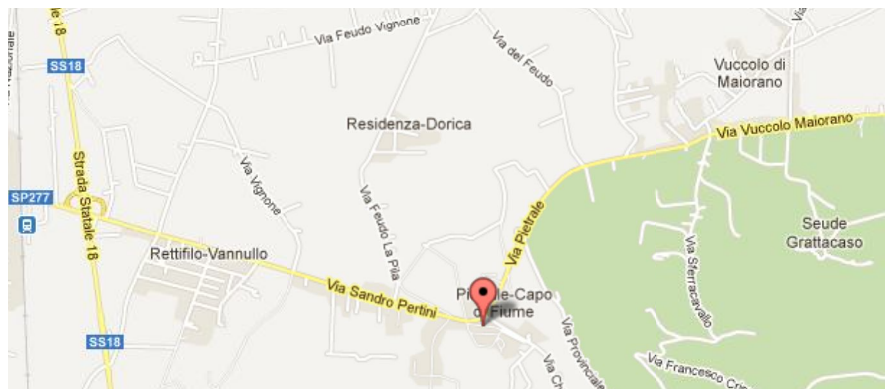
[Approfondisci sul sito web dell'evento](#)



Vuoi ricevere un avviso quando verranno pubblicati nuovi eventi e percorsi riguardanti questa provincia?

0

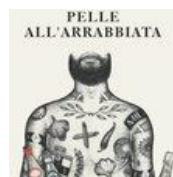
0



L'ARMONIA DEI SENSI - 26 Giugno - 7 Luglio 2012



Gli ultimi eventi pubblicati



[segnala un evento](#)

[vedi tutti >](#)

Gli appuntamenti periodici



CAPACCIO/"Le strade della Mozzarella" 2012

Continuano le attività di promozione a livello internazionale dell'itinerario turistico Le Strade della Mozzarella attraverso la presentazione di tutte le attività presso la sede del parlamento europeo ed innanzi ad una rappresentanza di giornalisti di vari Paesi europei.

A seguito delle attività svolte negli ultimi anni, su invito della Commissione Agricoltura, una delegazione del Comune di Capaccio Paestum mercoledì 11 gennaio verrà ricevuta a Bruxelles per un' audizione presso l'ufficio di Presidenza della commissione agricoltura del Parlamento Europeo. Durante l'incontro saranno inoltre consegnati una serie di progetti a sostegno dell'agricoltura della Piana del Sele elaborati attraverso il coordinamento di vari Comuni tra i quali Eboli, Pontecagnano, Battipaglia ed Altavilla Silentina. Successivamente sarà tenuta una conferenza stampa in cui si presenterà il programma de "Le Strade della Mozzarella", la convention enogastronomica che a novembre ha ricevuto il prestigioso riconoscimento assegnato dall'Associazione della Stampa Estera in Italia, come miglior progetto di marketing dell'anno, convention che si svolgerà a Paestum, presso la Tenuta Capodifiume dal 7 al 9 maggio 2012.

La spedizione sarà guidata dell'Istituzione Poseidonia , con il presidente Corrado Martinangelo, il segretario Albert Sapere, ed il direttore Carmine Vertullo e vi parteciperanno diversi amministratori dei Comuni della Piana del Sele.

Troverete l'articolo al link:

<http://www.loscirocco.net/capacciole-strade-della-mozzarella-2012/>



e Strade della Mozzarella 2012


[Contatto rapido](#)

[Dillo agli amici](#)

[Condividi](#)

3



I 7 al 9 Maggio 2012 a Paestum (Salerno) -

Strade della Mozzarella e MSC Crociere lanciano il primo **PhotoFood ntest** dedicato all'**Alimentazione Mediterranea**. Protagonisti di due percorsi riservati a tutti gli appassionati **food blogger** saranno **i colori, i profumi ed i sapori del mediterraneo**, ingredienti della vita di tutti noi ed elementi indimenticabili, essenza di ogni viaggio tra storia, cultura e tradizioni enarie.

ood Blogger potranno partecipare ad una o entrambe le due sezioni previste, con una ricetta o una fotografia, e vincere un soggiorno a **Paestum** in occasione della **convention enogastronomica** Le Strade della Mozzarella che si svolgerà presso l'incantevole **Parco Capodifiume Ristorante Le Iride** dal 7 al 9 maggio prossimi.

Saranno dieci i vincitori di ognuna delle due categorie, **Mediterranean Cuisine Contest** prevede la segnalazione sul proprio Blog di ricette aventi per protagonista l'artigianale **mozzarella di bufala**, mentre per partecipare a **Mediterranean Still Life** si dovrà scattare e pubblicare una fotografia che interpreti uno o più ingredienti dell'**alimentazione mediterranea**.

I premiati saranno graditi ospiti della **Città di Paestum** e potranno partecipare ai lavori della Convention, dove dal 7 al 9 maggio si deciderà il primo classificato della categoria dedicata alle ricette che partirà sulla **SINFONIA per un viaggio** alla volta delle più belle città del Mediterraneo.

In occasione della manifestazione di maggio si svolgerà il **Foto Live Contest** aperto a tutti i **Food Blogger** che vorranno catturare un'immagine emblematica e suggestiva de Le Strade della Mozzarella. L'autore dello scatto più bello, giudicato dal popolo di Facebook salperà a bordo della **SINFONIA per un viaggio** tra i profumi del mediterraneo.

di Maria Rosaria Trama



MONDO
DEL
GUSTO

ENOGASTRONOMIA
AMBIENTE
TURISMO

Le Strade della Mozzarella omaggia il Cilento (Salerno)



Dillo agli amici



Condividi

33



lunedì 7 Maggio 2012 a Capaccio (Salerno) -

uni tra gli chef simbolo della **cultura gastronomica del Cilento** e della
na del Sele accoglieranno, al termine della prima giornata di lavori, **lunedì**
naggio alle ore 21,00, gli ospiti della convention enogastronomica "**Le**
ade della Mozzarella" dal 7 al 9 maggio presso l'incantevole ristorante
Trabe.

ento unico ed irripetibile in cui si alterneranno in **degustazione** una lunga
ie di piatti aventi come ingredienti gli **elementi simbolo**
ll'alimentazione mediterranea. I talentuosi **Peppe Stanzione, Gaetano**
none, Ada D'Amato, Rico Vignola, Fabio Pesticcio, Cristian Torsello,
rmela Bruno, Nando Mileo, insieme a **Nicola Di Novella** ed alla splendida
ce di **Paola Salurso**, coordinati dalle instancabili **Maria Rina e Giovanna**
ria saluteranno gli ospiti con un omaggio al **Parco Nazionale del Cilento,**
tria dell'Alimentazione Mediterranea – Patrimonio Unesco.

corso della serata altro inconsueto ed atteso evento: **"Anche i Blogger cinano"**, **Leonardo Ciomei, Giancarlo Maffi, Stefano Caffarri e brizio Scarpato** si cimenteranno ai fornelli proponendo le loro interpretazioni degli ingredienti dell'**Alimentazione Mediterranea** e saranno attuosamente "giudicati" da alcuni famosi chef.



La **Dieta Mediterranea** è stata "scoperta" da **Ansel Keys**, medico americano sbarcato sulle coste di **Paestum** al seguito della V Armata durante l'Operazione Avalanche che deciderà di trascorrere a **Pioppi** più di trent'anni della sua vita per studiare le abitudini alimentari, lo stile di vita ed i benefici sulla prevenzione delle malattie cerebrocardiovascolari che tale alimentazione apportava alle popolazioni cilentane.

L'alimentazione mediterranea, ora **Patrimonio dell'Umanità**, rappresenta un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, includendo le colture, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e, in particolare, **il consumo di cibo**.

di Maria Rosaria Trama

CERCA NOTIZIE

Griglia Timeline Grafo

Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto Piemonte Puglia Sicilia Toscana Liguria Altre regioni

Cronaca Economia Mondo Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

Informazione locale Stampa estera

"LE STRADE DELLA MOZZARELLA" VIAGGIO ALLA SCOPERTA DI TREND E NOVITÀ SULLA DOP

Caserta 24ore 11 Crea Alert 24-4-2012

- Caserta, 24 aprile 2012 " Dal 7 al 9 maggio a Paestum "Le Strade della Mozzarella" svelerà tutte le novità, i trend in cucina e nei consumi della Mozzarella di Bufala Campana Dop, eccellenza del Made ...

Leggi la notizia

Persone: dop campana dop
Organizzazioni: mozzarella di bufala consorzio
Luoghi: paestumcilent
Tags: mozzarella prodotto

CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU

Facebook Twitter Friendfeed Buzz RSS
Mi piace Di' che ti piace

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

CITTA'

Milano	Palermo	Perugia
Roma	Firenze	Cagliari
Napoli	Genova	Trento
Bologna	Catanzaro	Potenza
Venezia	Ancona	Campobasso
Torino	Trieste	Aosta
Bari	L'Aquila	

Altre città

DAI BLOG (55)

pagnuttiello napoletano...dop!

... a seconda del gusto e del formaggio che utilizzerete: con la **mozzarella** da pizza è un po' complicato perchè si impasta, quindi meglio farne una dadolata) Stendiamo la pasta della pizza abbastanza ...

COSA C'E' PER CENA? - 13-3-2012

il vino bianco del lazio e la mozzarella di bufala campana dop

In occasione del Bufala e Wine Wedding , evento promosso dal Consorzio della **Mozzarella** di Bufala Campana **DOP** , 23 locali in tutta Italia, alla presenza di esperti degustatori, hanno scelto il loro ...

Percorsi di Vino - 27-2-2012

scusatemi se sono stata assente tutti questi giorni...

... ingredienti per 4 persone: 200g di pasta di grano duro 400g di besciamella 1 fetta di prosciutto cotto da 80g 80g di **mozzarella** 30g di formaggio Sbrinz**DOP** grattugiato 100g di salsa di pomodoro ...

il blog delle linci. - 18-12-2011

29mila euro di sanzioni e sequestro cibo scaduto

... nell'ambito di un'attività di indagine coordinata dal Nucleo Agroalimentare e Forestale dell'Ispettorato Generale di Roma a tutela della **mozzarella** di bufala campana **DOP**. Sono stati ispezionati ...

YouReporter.it - La notizia la fai tu. - 18-12-2011

e' facilissimo beccarli sulle bancarelle, oppure nei nuovi canali d'acquisto come l'on line

...è che non siamo più in un'epoca in cui bisognava temere di trovare la diossina nella **mozzarella**, o ...che riguarda soprattutto cibi di qualità - i cibi che espongono marchi di origine come **Dop** o Ipg - i ...

RACCONTI & OPINIONI - 26-10-2011

la mozzarella della legalità nelle terre di don diana

CASERTA. Al marchio ?**dop**? si aggiunge anche quello della ?legalit? per la **mozzarella** che sar prodotta a Castel Volturno, nel casertano, nella cooperativa ?Le terre di don Peppe Diana?, intitolata al sacerdote di Casal di ...

Pupia - 2-10-2011

mozzarella stories

... Ciccio ?**Dop**? rientra trionfalmente a Caserta per prendere possesso della sua storica azienda di ... il suo impero entra in crisi a causa della concorrenza cinese, pronta a fornire un'ottima **mozzarella** ...

Cinema di Catania - MYmovies.it - 23-9-2011

recensione del film mozzarella stories (2011) - caglio e sangue

Ciccio **DOP** è una vera autorità nel mondo della **mozzarella** di bufala, un casaro ammanicato e intralazzato come pochi che in nome della sua fiorente attività e del denaro ha dovuto, negli anni, ...

Articoli e new s su Movieplayer.it - 20-9-2011

mozzarella stories: ma alla fine questa mozzarella cinese è buona davvero?

... ruotano attorno ad una fantomatica **mozzarella** di produzione cinese che, invadendo il mercato campano, ha fatto crollare gli introiti dell'azienda dell'imprenditore Ciccio **DOP** (Gianpaolo Fabrizio) ...

Mozzarella Stories - 20-9-2011

mozzarella stories - la mozzarella cinese non è una "bufala"

... al cinema dal 23 settembre, l'imprenditore casertano Ciccio **DOP** (Gianpaolo Fabrizio) si trova a fronteggiare un temibile concorrente dagli occhi a mandorla. Le vendite della **mozzarella** nostrana ...



Paestum : Al via "Le strade della Mozzarella", la tre giorni in cui è protagonista la Mozzarella di Bufala Campana dop



Al via da ieri, fino a domani, la manifestazione "Le strade della Mozzarella" che accoglie a Paestum chef, gastronomi ed enoappassionati. **Per tre giorni la protagonista è la Mozzarella di Bufala Campana dop.** Evento unico ed irripetibile, a "Le strade della Mozzarella" **si alternano in degustazione una lunga serie di piatti aventi come ingredienti gli elementi simbolo dell'alimentazione**

mediterranea.

I talentuosi Peppe Stanzione, Gaetano Iannone, Ada D'Amato, Rico Vignola, Fabio Pesticcio, Cristian Torsello, Carmela Bruno, Nando Mileo, insieme a Nicola Di Novella ed alla splendida voce di Paola Salurso, coordinati dalle instancabili Maria Rina e Giovanna Voria saluteranno gli ospiti con un omaggio al **Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni patria dell'Alimentazione Mediterranea – Patrimonio Unesco.**

Per maggiori informazioni cliccare su www.lestradedellamozzarella.com

Troverete l'articolo al link:

http://www.ondanews.it/paestum-al-via-le-strade-della-mozzarella_2956599.html

Le Strade della Mozzarella 2012 a Paestum

[Eventi](#) [Add comments](#)



Si svolgerà a **Paestum da lunedì 7 a mercoledì 9 maggio 2012** la nuova edizione di “**Le Strade della Mozzarella**”. Paestum accoglie i grandi interpreti delle Cucine Italiane per celebrare la Mozzarella di Bufala Campana ed i prodotti dell’Alimentazione Mediterranea. Tanti gli appuntamenti in tre giorni per scoprire i prodotti enogastronomici di qualità protagonisti di piatti firmati dai grandi chef. Numerosi gli ospiti che si alterneranno nel nostro teatro gourmet appositamente allestito nella cornice unica e preziosa dell’area archeologica e parco fluviale di Capodifiume, Ristorante Le Trabe. Tema dell’edizione 2012 della manifestazione sarà “**Il Viaggio**”.

Il programma.

Domenica 6 Maggio presso Il Ristorante Il Gallo E La Perla nel giardino di Villa Salati (area archeologica di Paestum): **Aspettando Le Strade della mozzarella**

Ore 19.00 incontro con: Gennaro Esposito, Torre del Saracino, Vico Equense (NA)

Lunedì 7 maggio

L’evento si svolgerà presso la Tenuta Capodifiume Ristorante Le Trabe

La Mozzarella di Bufala Campana in viaggioandata e ritorno...

Grandi chef, professionisti della comunicazione ed artigiani del gusto offrono il loro punto di vista sul prodotto simbolo del Sud Italia, in tre grandi giornate di scoperta, confronto e dibattito.

Incontro con:

- **Ore 10.30** “Fotografare il Cibo”, seminario tecnico e pratico di fotografia diretto da Laurence Mouton, con Alba Pezone
- **Ore 12.00** “In viaggio con la Pizza”.

Enzo Coccia, Pizzeria La Notizia, Napoli, modera Laura Gambacorta

Franco Pepe, Antica Pizzeria Pepe, Caiazzo

modera Laura Gambacorta

- **Ore 13.00** Mauro Uliassi, Uliassi, Senigallia (AN), modera Fiammetta Fadda
- **Ore 14.30** Davide Scabin, Combal.Zero, Rivoli (TO), modera Enzo Vizzari. a seguire Clara e Gigi Padovani presentano la pubblicazione "ITALIA BUONPAESE Gusti, cibi e bevande in 150 anni di storia" per i caratteri di Blu Edizioni.
- **Ore 16.00** Chicco Cerea, Da Vittorio, Bussaporto (BG)
- **Ore 17.00** "Cucinare Insieme, nutrimento per i rapporti familiari e metodo di costruzione del gruppo" con Monny B ed Alba Pezone e Luisa Cuozzo, modera Laura Guerra.
- **Ore 18.00** Ilario Vinciguerra, Vinciguerra Restaurant, Gallarate (VA), modera Clara Barra
- **Ore 19.30** Looking For White

Alla ricerca del miglior abbinamento tra il Fiano del Cilento e la Mozzarella di Bufala Campana DOP, a cura di Luciano Pignataro, con Maria Sarnataro delegata AIS

Prenotazione obbligatoria, 40 posti, costo **15 euro per prenotazioni: ntalamo@gmail.com**

- **Ore 21.00** Party di Benvenuto

Gli chef del territorio Peppe Stanzone, Gaetano Iannone, Ada D'Amato, Rico Vignola, Fabio Pesticcio, Cristian Torsello, Carmela Bruno, Nando Mileo, insieme a Nicola Di Novella ed alla splendida voce di Paola Salurso coordinati dalle instancabili Maria Rina e Giovanna Voria saluteranno gli ospiti con un omaggio al Parco Nazionale del Cilento, patria dell'Alimentazione Mediterranea – Patrimonio Unesco.

Nel corso della serata: "**Anche i Blogger Cucinano**", Leonardo Ciomei, Giancarlo Maffi, Stefano Caffarri e Fabrizio Scarpato si cimenteranno ai fornelli proponendo le loro interpretazioni degli ingredienti dell'Alimentazione Mediterranea e saranno "giudicati" da alcuni famosi chef.

Martedì 8 maggio

L'evento si svolgerà presso la Tenuta Capodifume Ristorante Le Trabe

Il Gusto del Viaggio per interrogarsi e comprendere, senza andare alla ricerca di semplici conferme o nutrire illusioni.

Incontro con:

- **Ore 10.00 XIX Gran Premio dei Templi, Gara Flambée "Carne di Bufalo e Vini del Cilento", a cura dell'A.M.I.R.A. Paestum.**Ingresso libero senza prenotazione

- **Ore 11.00** “Gli Artigiani del Gusto”, con Simone Fracassi
- **Ore 12.00** Igles Corelli, Ristorante Atman, Pescia (PT) Francesco Sposito, Taverna Estia, Brusciano (NA)
- **Ore 13.30** Andrea Aprea e Galileo Reposo, ParkHyatt Milano
- **Ore 15.00** Christian e Manuel Costardi, Christian e Manuel – Hotel Cinzia, Vercelli, modera Enzo Vizzari
- **Ore 16.00** La viticoltura del Cilento. Laboratorio a cura dell’AIS delegazione del Cilento
- **Ore 16.30** Heinz Beck , presentazione del libro “L’Ingrediente Segreto”.

Ingresso libero senza prenotazione

- **Ore 17.00** Incontro con Salvatore De Riso, Sal De Riso, Tramonti (SA).

Ingresso libero senza prenotazione

- **Ore 18.00** *In viaggio con il “Maccaturo” pensato e creato da*
Paolo Barrale, Marennà, Sorbo Serpico (AV)

Giovanni Mariconda, TabernaVulgi, Santo Stefano del Sole (AV)

Antonio Pisaniello, La Locanda di Bù, Nusco (AV)

Gionata Rossi, Ossi di Seppia, Firenze

Lorenzo Principe, Luna Galante, Nocera Superiore (SA)

Pasquale Torrente, Il Convento, Cetara (SA)

Raffaele Vitale, Casa del Nonno 13, Mercato San Severino (SA)

Modera Luigi Cremona

- **Ore 19.00** “Quale acqua per la Mozzarella di Bufala Campana DOP”

Laboratorio dedicato al mondo delle acque a cura di Giuseppe Dadà, responsabile qualità Ferrarelle, in collaborazione con l’Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio

- **Ore 19.00** Presentazione del libro: “Guida alle migliori pizzerie di Napoli, Napoli e Campania” con Monica Piscitelli

- **Ore 20.00** AncangeloDandini, ristorante Arcangelo, Roma modera Luciano Pignataro

Mercoledì 9 maggio

L'evento si svolgerà presso la Tenuta Capodifume Ristorante Le Trabe

Il senso del viaggio....vuoto, se non si è disposti a mettere in discussione la superiorità di cui siamo intimamente certi.

Incontro con:

- **Ore 11.00** Gli artigiani del gusto

- **Ore 12.30** "In viaggio verso il Sud"

Frank Rizzuti, "Frank Rizzuti" cucina del Sud, Potenza

Marianna Vitale, Sud, Quarto (NA)

Giuseppe Costa, Il Bavaglino, Terrasini (PA)

Modera Paolo Marchi

- **Ore 14.00** Pino Lavarra, Rossellinis, Ravello (SA)

- **Ore 15.00** Gaetano Cappelli, presentazione del libro "Baci a Colazione".

Ingresso libero Ingresso libero senza prenotazione

- **Ore 15.45** Mozzarella di Bufala Campana Dop, territori a confronto, laboratorio a cura dell'ONAF

- **Ore 16.00** Alfonso Caputo, Taverna del Capitano, Massalubrense (NA). Modera Enzo Vizzari

- **Ore 17.00** "La Mozzarella di Bufala Campana Doped i suoi territori "

in viaggio con Aniello di Caprio, Dolce&Salato, Maddaloni (CE)

Agostino Iacobucci, La Cantinella, Napoli

Matteo Sangiovanni, Tre Olivi, Paestum

-**Ore 18.00** "Gli Artigiani del Gusto", Paolo Parisi

- **Ore 19.00** "Omaggio all'Abruzzo"

Il Trebbiano d'Abruzzo d'altura a fermentazione spontanea: con i bianchi di Pepe, Valentini, Valle Reale, a cura di Luciano Pignataro con Cristina Mosca e Roberto De Viti. A Seguire Sabatino Lattanzi dello Zunica 1880

Ristorante & Hotel e la tradizione culinaria Abruzzese. Prenotazione obbligatoria, 40 posti, costo 20 euro per prenotazioni: ntalamo@gmail.com

- **Ore 21.00** Luciano Pignataro Blog Collection “Le Perle della Campania: 20 eccellenze Food&Wine”

Ingresso libero senza prenotazione

*Ai laboratori si potrà accedere in maniera gratuita, previa prenotazione. Numero limitato di posti, per prenotare prenotazioni@lestradedellamozzarella.i

Troverete l’articolo al link:

<http://www.opensociety.it/it/eventi/le-strade-della-mozzarella-2012-paestum/>

Perle di gusto alle Strade della Mozzarella

Torna per il quinto anno il concorso **"Perle di Gusto"** dedicato a tutti i soci ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio) che vorranno cimentarsi ai fornelli inventando una ricetta a base di **Mozzarella di Bufala Campana Dop** che sia originale ed in pieno stile mediterraneo, non dimenticando di descrivere in maniera appropriata le motivazioni dell'abbinamento tra la mozzarella e gli altri ingredienti utilizzati. Una **qualificata giuria** selezionerà le ricette inviate entro il 23 aprile e assegnerà un goloso premio ai **primi tre classificati**, una treccia di mozzarella di bufala da tre chili, che arriverà direttamente a casa dei vincitori.

Il concorso **"Perle di Gusto"** è una delle attività collaterali della convention enogastronomica **"Le Strade della Mozzarella"** che si svolgerà a Paestum **dal 7 al 9 maggio** durante la quale numerosi chef proporranno le loro originali interpretazioni della bufala campana. Per seguire i lavori della convention è possibile approfittare di una convenzione alberghiera appositamente studiata per i soci ONAF scrivendo a info@lestradedellamozzarella.it.

Fonte: www.eventiesagre.it

Data e luogo: dal 7/5 al 9/5 a [Capaccio](#)

Recensito da: [Redazione](#)

Troverete l'articolo al link:

http://www.paesionline.it/campania/capaccio/manifestazioni_dettaglio_capaccio.asp?evento=21145



Le Strade della mozzarella

A Paestum, dal 7 al 9 maggio

02/05/2012

Approda a Paestum dal 7 al 9 maggio "Le strade della mozzarella", l'evento realizzato in collaborazione con il Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana Dop e il comune di Capaccio, che svelerà tutte le novità, i trend in cucina e nei consumi della mozzarella di bufala campana Dop, eccellenza del made in Italy che anche in questi primi mesi del 2012 si conferma prodotto anti-crisi.

"Il viaggio" è il tema dell'edizione 2012. E quello relativo alla mozzarella di bufala campana Dop sarà un viaggio a 360 gradi. Nel corso delle tre giornate, infatti, i grandi chef ospiti proporranno il loro punto di vista sul più importante prodotto a marchio Dop del Centro-Sud Italia. Il Consorzio di tutela curerà una serie di incontri e laboratori. A Paestum saranno presenti, con gli chef, i protagonisti del mondo della comunicazione enogastronomica, tra cui Enzo Vizzari direttore della Guida dell'Espresso, Luigi Cremona curatore della Guida del Touring club, Clara Barra curatrice della Guida dei ristoranti del Gambero rosso, Paolo Marchi ideatore di Identità golose, e Fiammetta Fadda, critico gastronomico di Panorama. "La tre giorni - aggiunge il direttore del Consorzio, Antonio Lucisano - contribuisce a mettere in risalto un altro elemento di eccellenza che caratterizza la mozzarella di bufala campana Dop: il forte legame con il territorio in cui è prodotta".

Troverete l'articolo al link:

<http://www.piatti-ricette.it/notizie-cucina/dettaglio-notizia.asp?id=565>

Benvenuto su Ricettacolo!

Ilario Vinciguerra. Le strade della mozzarella dal nord al Sud e ritorno

da scattidigusto.it — 15 maggio 2012 alle 9:13

Sud è il piatto che Ilario Vinciguerra ha proposto a Paestum per ricordare il legame natale con il meridione, lui che ha il suo ristorante stellato vicino Varese. Un piatto che è nel menu (anche se non è tra quelli storici segnato dall'asterisco) con il sottotitolo di tortelli di pomodoro, acqua di provola e cristalli di basilico.

Troverete l'articolo al link:

<http://blogs.ricettacolo.com/articolo/ilario-vinciguerra-le-strade-della-mozzarella-dal-nord-al-sud-e-ritorno>



"Le Strade della Mozzarella" portano a Paestum

L'Italia dei tanti estimatori e dei tanti professionisti dell'enogastronomia si riunisce in Campania per celebrare la Mozzarella Dop, dal 7 al 9 maggio.



La Mozzarella di Bufala Campana DOP si conferma prodotto anti-crisi anche per i primi mesi del 2012. Il trend positivo in cucina e nei consumi verrà presentato nel dettaglio a "Le Strade della Mozzarella", in programma a Paestum dal 7 al 9 maggio. L'evento, realizzato da BG

Consulting in collaborazione con il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop e il Comune di Capaccio, sarà un viaggio completo attorno al mondo della Mozzarella. L'area archeologica di Paestum, del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano saranno i luoghi in cui si muoveranno i più importanti chef italiani, gli opinion leader della comunicazione enogastronomica, i foodblogger e il pubblico di turisti gourmand per "assaporare" il vasto programma della manifestazione.

Denominazioni che negli anni sono diventate lo specchio di quella "Campania Felix" che affascinò i Romani per la propria produzione dei vini. Oggi il Taurasi, il Greco, il Fiano e l'Aglianico sono il simbolo di una viticoltura che si è sviluppata migliorandosi e facendo del proprio terroir la risorsa sulla quale puntare per arrivare lontano. E lontano, i vini irpini, stanno arrivando davvero. Nel corso dell'ultimo Vinitaly l'Aglianico e il Fiano sono stati i protagonisti di due importanti degustazioni volute dalla Camera di Commercio di Avellino.

"Con questo evento – dichiara il presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo – la Mozzarella Dop gioca in casa. Stavolta non è il Consorzio a portare in giro per l'Italia e per il mondo il nostro prodotto, ma è l'Italia dei tanti estimatori e dei tanti professionisti dell'enogastronomia che si riunisce in Campania per celebrare la mozzarella Dop. L'autorevolezza degli ospiti e la qualità degli appuntamenti sono il segnale concreto dell'appeal sempre più forte che registra il prodotto a livello internazionale. Questa è la strada che il Consorzio intende seguire, legando sempre più il consumo di mozzarella di bufala Dop all'alta ristorazione, ai piatti dei grandi chef, e nel contempo aprendosi al contributo dei foodblogger, che stanno avendo un ruolo fondamentale nel far conoscere e distinguere la mozzarella Dop da tutte le altre in commercio".

"Il viaggio", tema dell'edizione 2012, porterà gli chef arrivati a Paestum per la Mozzarella a dare il proprio punto di vista sull'eccellenza di questo prodotto in cucina. Gennaro Esposito, Davide Scabin, Mauro Uliassi, Chicco Cerea, Ilario Vinciguerra, Igles Corelli, Francesco Sposito, Christian e Manuel Costardi, Paolo Barrale, Giovanni Mariconda, Antonio Pisaniello, Gionata Rossi, Lorenzo Principe, Pasquale Torrente e Raffaele Vitale, Frank Rizzuti, Marianna Vitale, Giuseppe Costa Pino Lavarra, Peppe Daddio, Aniello Di Caprio, Agostino Iacobucci, Matteo Sangiovanni, Giuseppe Stanzione, Andrea Aprea, Galileo Reposo Arcangelo Dandini e Alfonso Caputo.

“La tre giorni – aggiunge il direttore del Consorzio, Antonio Lucisano – contribuisce a mettere in risalto un altro elemento di eccellenza che caratterizza la mozzarella di bufala campana Dop: il forte legame con il territorio in cui è prodotta. L'area di Capaccio-Paestum rientra infatti nel Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, un patrimonio ambientale, naturalistico e paesaggistico che pochi altri prodotti Dop possono vantare. Forse non tutti sanno – conclude Lucisano – che l'area di produzione della Dop comprende complessivamente ben 3 parchi nazionali (Circeo, Cilento e Valle di Diano, Gargano) e 10 parchi regionali”.

Le Strade della Mozzarella saranno un continuo viaggio alla scoperta dell'eccellenza, infatti, il Consorzio di Tutela curerà una serie di incontri e laboratori. Da segnalare l'appuntamento dedicato alla ricerca della migliore acqua in abbinamento alla mozzarella di bufala Dop, in programma l'8 maggio alle ore 19, e l'iniziativa alla scoperta dei diversi territori di produzione della Dop, il 9 maggio alle ore 17.

Troverete l'articolo al link:

http://www.ristodoc.com/index.php?option=com_content&view=article&id=821:gle-strade-della-mozzarellaq-portano-a-paestum&catid=54:notizie-varie

Paestum accoglie i grandi interpreti della Cucina Italiana per celebrare la Mozzarella di Bufala Campana ed i prodotti dell'Alimentazione Mediterranea – Patrimonio Unesco. Tanti gli appuntamenti in tre giorni, dal 7 al 9 maggio, per scoprire i prodotti enogastronomici di qualità protagonisti di piatti firmati dai grandi chef. Numerosi gli ospiti che si alterneranno nel nostro teatro gourmet appositamente allestito nella cornice unica e preziosa dell'area archeologica e parco fluviale di Capodifiume, Ristorante Le Trabe.

Il Viaggio..., tema dell'edizione 2012 de Le Strade della Mozzarella.

La Mozzarella di Bufala Campana in viaggioandata e ritorno...

Grandi chef, professionisti della comunicazione ed artigiani del gusto offrono il loro punto di vista sul prodotto simbolo del Sud Italia, in tre grandi giornate di scoperta, confronto e dibattito.

Incontro con:

- * Ore 10.30 "Fotografare il Cibo", seminario tecnico e pratico di fotografia diretto da Laurence Mouton, con Alba Pezone
- * Ore 12.00 Gennaro Esposito, Torre del Saracino, Vico Equense (NA)
- * Ore 13.00 Mauro Uliassi, Uliassi, Senigallia (AN), modera Fiammetta Fadda
- * Ore 14.30 Davide Scabin, Combal.Zero, Rivoli (TO), modera Enzo Vizzari. a seguire Clara e Gigi Padovani presentano la pubblicazione "ITALIA BUONPAESE Gusti, cibi e bevande in 150 anni di storia" per i caratteri di Blu Edizioni.
- * Ore 16.00 Chicco Cerea, Da Vittorio, Bussaporio (BG)
- * Ore 17.00 "Cucinare Insieme, nutrimento per i rapporti familiari e metodo di costruzione del gruppo" con Monny B ed Alba Pezone e Luisa Cuzzo, modera Laura Guerra.
- * Ore 18.00 Ilario Vinciguerra, Vinciguerra Restaurant, Gallarate (VA), modera Clara Barra

Ore 19.30 Looking For White

Alla ricerca del miglior abbinamento tra il Fiano del Cilento e la Mozzarella di Bufala Campana DOP, a cura di Luciano Pignataro, con Maria Sarnataro delegata AIS

Prenotazione obbligatoria, 40 posti, costo 15 euro

Ore 21.00 Party di Benvenuto

Numerosi chef cilentani tra cui Cristian Torsello, Peppe Stanzione, Gaetano Iannone, Ada D'Amato, Rico Vignola, coordinati da Maria Rina e Giovanna Voria saluteranno gli ospiti con un omaggio al Parco Nazionale del Cilento, patria dell'Alimentazione Mediterranea – Patrimonio Unesco.

Nel corso della serata: “Anche i Blogger Cucinano”, Leonardo Ciomei, Giancarlo Maffi, Stefano Caffarri e Fabrizio Scarpato si cimenteranno ai fornelli proponendo le loro interpretazioni degli ingredienti dell’Alimentazione Mediterranea e saranno “giudicati” da alcuni famosi chef.

*Ai laboratori si potrà accedere in maniera gratuita, previa prenotazione. Numero limitato di posti, per prenotare prenotazioni@lestradedellamozzarella.it

Troverete l’articolo al link:

<http://www.ristomap.it/events/le-strade-della-mozzarella-paestum/>

•	HOME
•	RISTONEWS
•	MONDOPIZZA
•	RISTORANTI
•	LOCALI D.O.C.
•	FOOD SERVICE
•	BEVERAGE
•	ATTREZZATURE
•	EVENTI
•	CONTATTI

[HOME](#) / [EVENTI](#) / [EVENTI](#)

Arriva il Mediterranean Recipe Contest



Nella cornice del Parco Capodifiume Ristorante Le Trabe prenderà il via dal 7 al 9 maggio la convention di Pestum “**Le Strade della Mozzarella**”. Famosi chef presenteranno, in quest'occasione, le proprie proposte su come gustare la bufala artigianale, fiore all'occhiello della dieta mediterranea e vanto della tradizione gastronomica campana.

Il tema dell'incontro sarà il “viaggio”, un viaggio nel territorio e nella cucina, su cui interverranno **Gennaro Esposito, Davide Scabin, Mauro Uliassi, Chicco Cerea, Ilario Vinciguerra, Igles Corelli, Francesco Sposito, Christian e Manuel Costardi, Paolo Barrale,**

Giovanni Mariconda, Antonio Pisaniello, Gionata Rossi, Lorenzo Principe, Pasquale Torrente, Raffaele Vitale, Frank Rizzuti, Marianna Vitale, Giuseppe Costa, Pino Lavarra, Peppe Daddio, Andrea Aprea. Presente anche la firma internazionale dello chef parigino **Jean-François Piège**.

Diranno la loro anche critici gastronomici di spicco quali **Enzo Vizzari**, direttore della Guida dell'Espresso, **Luigi Cremona** curatore della Guida del Touring Club, **Clara Barra** curatrice della Guida dei ristoranti del Gambero Rosso, **Paolo Marchi** ideatore di Identità Golose.

Alla kermesse è collegato anche un concorso, il **Mediterranean Recipe Contest**. Come recita il regolamento il contest è dedicato ai food blogger, a chi ha un blog e scrive di cibo e che con questo concorso può vincere un viaggio creando una ricetta con la mozzarella di bufala.

Riportiamo dal sito ufficiale:

“il concorso di ricette è aperto a tutti i food bloggers che potranno partecipare ideando una ricetta che preveda tra gli ingredienti la mozzarella di bufala e che rappresenti lo stile dell'alimentazione mediterranea. Per concorrere sarà sufficiente pubblicare la ricetta sul proprio blog corredata da una fotografia, specificando che la ricetta viene candidata a partecipare al Contest MSC Crociere e Le Strade della Mozzarella (con link al sito www.lestradedellamozzarella.it) ed inserendo nella propria home page il logo dell'evento fino alla conclusione del concorso.

Il link della ricetta pubblicata sul proprio blog deve essere inviato a info@lestradedellamozzarella.it entro il 31 marzo. L'iscrizione al contest è da ritenersi effettuata dopo aver ricevuto il messaggio di conferma in risposta al link inviato.

Una giuria qualificata sceglierà le 10 ricette più interessanti e che rispettino il tema del concorso entro la prima settimana di aprile, i vincitori saranno avvisati via mail.

Gli autori delle migliori 10 ricette vinceranno un soggiorno (B&B) gratuito a Paestum dal 7 al 9 maggio 2012 in occasione della convention enogastronomica Le Strade della Mozzarella, nella quale potranno partecipare agli eventi e seguire gli interventi degli chef in programma. Durante la convention il testo delle 10 migliori ricette verranno esaminate da una giuria di esperti che proclameranno la più interessante.

L'autore della migliore ricetta vincerà un sorprendente premio firmato MSC Crociere.”

Segreteria Organizzativa Barbara Guerra: info@lestradedellamozzarella.it

Troverete l'articolo al link:

<http://www.ristonews.com/sezione.asp?IdPost=401&M=Eventi&C=Eventi>

Il Blog di Sardegna da Mangiare

Sardegna da mangiare un blog dove potete trovare tante ricette sarde, un ritrovo per chi asprezza la genuinità il gusto e i sapori dei piatti tipici della Sardegna

Strade della mozzarella di bufala



Dal 7 al 9 maggio a Paestum “Le Strade della Mozzarella” svelerà tutte le novità concernenti il prodotto anti-crisi Made in Italy che spopola sia all'estero che in Italia. L'evento vedrà l'arrivo dei più importanti chef italiani, degli opinion leader della comunicazione enogastronomica, del mondo dei foodblogger e di un vasto pubblico di turisti gourmand nello scenario dell'area archeologica di Paestum e del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, all'interno della Tenuta di Capodifiume, ristorante Le Trabe.

Il tema di questa edizione sarà il viaggio, viaggio che i vari Chef del centro-sud interpreteranno ed intraprenderanno a modo loro. Da segnalare l'appuntamento dedicato alla ricerca della migliore acqua in abbinamento alla mozzarella di bufala Dop, in programma l'8 maggio alle ore 19, e l'iniziativa alla scoperta dei diversi territori di produzione della Dop, il 9 maggio alle ore 17. Ad affiancare i nomi di grandi cuochi ci saranno quelli di famosi critici enogastronomici per celebrare l'arrivo di tanti appassionati di questo magnifico prodotto, non esente da imitazioni e scandali.

Il direttore del consorzio, Antonio Lucisano, ricorda inoltre che la mozzarella di bufala è l'unico prodotto Dop ad essere prodotto in un'area di produzione che comprende complessivamente 3 parchi nazionali, quali quelli del Circeo, Cilento e Valle di Diano, Gargano, e 10 parchi regionali. A chiusura di ognuna delle tre giornate si terranno gli appuntamenti curati dal giornalista Luciano Pignataro. Il primo sarà “Looking for White”, laboratorio che porterà alla ricerca del miglior Fiano del Cilento da abbinare alla mozzarella Dop.

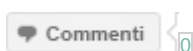
Troverete l'articolo al link:

<http://www.sardegnaadamangiare.com/blog/?p=6977>



Enogastronomia: dal 7 al 9 maggio “Le strade della mozzarella” a Paestum

- di Redazione -
6 maggio 2012



Tutte le strade portano alla mozzarella, verrebbe da dire. Soprattutto se in gioco ci sono **Paestum**, il **parco nazionale del Cilento e Vallo di Diano**, luoghi simbolo del famoso formaggio a base di latte di bufala, campano e pure dop. Capita così che, **dal 7 al 9 maggio**, a darsi appuntamento per “**Le strade della mozzarella**” siano **chef italiani, giornalisti enogastronomici, foodblogger e turisti** appassionati del mangiar sano. Prodotto anti-crisi, eccellenza del **made in Italy**, alimento che bene si accosta alla dieta mediterranea, campana d'origine: la **mozzarella di bufala** apre le porte di casa a tre giorni di incontri e laboratori, alla scoperta dei diversi territori di produzione della dop. Il **viaggio** è il tema dell'edizione 2012. Un'incursione nelle novità, tendenze in cucina, consumi e abbinamenti migliori. A garantire il tutto c'è il Consorzio per la tutela della mozzarella di bufala campana

Troverete l'articolo al link:

<http://www.tafter.it/2012/05/06/enogastronomia-dal-7-al-9-maggio-%E2%80%9Cle-strade-della-mozzarella%E2%80%9D-a-paestum/>



Viaggio a Paestum sulle Strade della Mozzarella

7 maggio 2012

Per gustare i sapori italiani nella perla del Cilento. Il viaggio a Paestum sulle strade della Mozzarella permette di conoscere i tesori del gusto italiano e dell'alimentazione mediterranea



A **Paestum**, città cara agli dei, famosa in tutto il mondo per la sua suggestiva **Area Archeologica** e il **Parco del Cilento**, c'è una girandola di chef, fino al 9 maggio, con grandi interpreti della cucina italiana, artisti e artigiani del gusto italiano, per celebrare la mozzarella di bufala campana Dop. La manifestazione "Le strade della mozzarella" propone un viaggio alla scoperta di questo prodotto, simbolo della cucina del Sud e dell'alimentazione mediterranea, diventata, due anni fa, patrimonio mondiale dell'Umanità Unesco. Un percorso tutto **dagustare** nella ricca tradizione **enogastronomica** di una regione come la Campania, simbolo della miniera dei **sapori** italiani. Per tre giorni, questo luogo magico del Sud **Italia**, culla della storia, della cultura, dell'arte e della grande cucina, diventa un **teatro** gourmet allestito nella cornice preziosa e unica dell'Area Archeologica di **Paestum** e del Parco nazionale del Cilento a Capodifiume. Il tema di questa edizione è proprio il viaggio, il gusto del viaggio. "Le Strade della Mozzarella" porterà a scoprire l'accoglienza delle aziende, degli allevamenti di bufale e dei caseifici del Cilento. Sarà possibile viaggiare nei sapori del Sud Italia, entrando nel vivo della produzione, provando il vero turismo enogastronomico, quello che permette di scoprire i prodotti a chilometro zero nel loro territorio di origine. Magari assaggiando tanti formati diversi di mozzarella e di altri prodotti a latte di bufala come gelati e **yogurt**, oppure preparazioni a base di morbida ricotta di bufala e piatti tipici che prevedono come ingrediente principale la **mozzarella**. Da centinaia di anni le mandrie di bufale hanno eletto a loro patria il **Cilento**, la piana del Sele e, in particolare, Paestum. Anticamente questi animali molto mansueti erano allevati allo stato brado, per aiutare principalmente l'uomo nei lavori nei campi. Le bufale, infatti, sono animali che si adattano molto facilmente al clima caldo e umido, nonché ai territori

paludosi come erano nell'Ottocento le fertili pianure di oggi. A Paestum, fino a una trentina di anni fa, si produceva il **latte** di bufala che veniva utilizzato nelle lavorazioni artigianali di mozzarella nel territorio di **Battipaglia**. In un secondo momento, con la nascita di molte aziende di trasformazione nel comune di Capaccio Paestum, si è iniziato a produrre anche nel territorio del cilento la mozzarella di bufala campana Dop. Questo tipo di mozzarella si caratterizza da una consistenza elastica, dalla **dolcezza**, dall'aroma pieno del latte appena munto, e da una nota di yogurt tipica quando si utilizzano fermenti lattici naturali. Come dire: un viaggio a tutta natura nei sapori pieni del Sud Italia.

Troverete l'articolo al link:

<http://turismo-in.it/notizie-campania/viaggio-a-paestum-sulle-strade-della-mozzarella/>

le strade della mozzarella - Capaccio Paestum -

Categoria: [Cultura](#)

Le strade della Mozzarella..... Paestum accoglie i grandi interpreti delle Cucina Italiana per celebrare la Mozzarella di Bufala Campana ed i prodotti dell'Alimentazione Mediterranea – Patrimonio Unesco. Tanti gli appuntamenti in tre giorni, da oggi 7 Maggio a Mercoledì 9 maggio, per scoprire i prodotti enogastronomici di qualità protagonisti di piatti firmati dai grandi chef. Numerosi gli ospiti che si alterneranno nel nostro teatro gourmet appositamente allestito nella cornice unica e preziosa dell'area archeologica e parco fluviale di Capodifiume. Vieni a scoprire il programma della Convention 2012.

[Sito dell'evento](#)

Troverete l'articolo al link:

<http://www.ultimissimominuto.com/eventi/campania/salerno/22595/le-strade-della-mozzarella/>



Manifestazioni ed assaggi di MOZZARELLA DI BUFALA ed altri prodotti tipici.

Sarà l'incantevole Parco Capodifiume Ristorante Le Trabe la location nella quale i famosi chef ospiti interverranno presentando le loro interpretazioni della bufala artigianale e dell'alimentazione mediterranea. Il territorio di Paestum al completo con i suoi numerosi agricoltori di qualità, gli allevatori, i produttori di mozzarella, gli imprenditori turistici ed i vari sponsor e partners. anche per la prossima primavera hanno unito le forze per creare uno dei più importanti eventi di settore dell'Italia. Numerosi gli chef che hanno scelto d'intervenire nel programma della manifestazione e che ci forniranno spunti di riflessione e suggestioni intorno al tema del "viaggio" per sviluppare un approccio alla lettura del territorio per comprenderlo senza andare alla ricerca di semplici conferme o illusioni. Sarà Gennaro Esposito ad aprire gli interventi della convention seguito a ruota nell'arco dei tre giorni da Davide Scabin, Mauro Uliassi, Chicco Cerea, Ilario Vinciguerra, Igles Corelli, Francesco Sposito, Christian e Manuel Costardi, Paolo Barrale, Giovanni Mariconda, Antonio Pisaniello, Gionata Rossi, Lorenzo Principe, Pasquale Torrente, Raffaele Vitale, Frank Rizzuti, Marianna Vitale, Giuseppe Costa, Pino Lavarra, Peppe Daddio, Andrea Aprea. Apertura internazionale attraverso la partecipazione del bistellato chef parigino Jean-François Piège, che fornirà un'attesa interpretazione dell'alimentazione mediterranea.

Momento di confronto per chi crede nella valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche e nella cultura della professionalità con i massimi esponenti del mondo della comunicazione enogastronomica che parteciperanno all'iniziativa tra cui Enzo Vizzari direttore della Guida dell'Espresso, Luigi Cremona curatore della Guida del Touring Club, Clara Barra curatrice della Guida dei ristoranti del Gambero Rosso, Paolo Marchi ideatore di Identità Golose.

A chiusura di ognuna delle tre giornate Luciano Pignataro, food and wine writer, presenterà interessanti appuntamenti. Si aprirà con il tradizionale "Looking for White" laboratorio che ci porterà alla ricerca del miglior fiano cilentano da abbinare alla mozzarella prodotta dai caseifici paestani con la presenza di Maria Sarnataro delegata AIS del Cilento, per continuare con un "Omaggio all'Abruzzo", degustazione delle più importanti etichette di Trebbiano a fermentazione spontanea d'altura a cui parteciperanno i giornalisti Roberto de Viti e Cristina Mosca, per concludere mercoledì sera con "Le Perle della Campania: 20 eccellenze Food&Wine".

La manifestazione partirà con un laboratorio di PhotoFood diretto da Laurence Mouton, la fotografa dei grandi chef francesi e consentirà ai partecipanti di acquisire competenze specifiche nel campo della fotografia del cibo, continuerà l'evento con varie sezioni tematiche tra cui quella dedicata alla pizza, incontreremo Enzo Coccia con le sue gustose interpretazioni di pizza frita e gli artigiani della pizza tipica Cilentana. Appuntamento poi con gli artigiani del gusto tra i quali Paolo Parisi, Salvatore De Riso e Simone Fracassi. Anche alcuni momenti di approfondimento letterario con gli interventi di Gaetano Cappelli dedicato alla cucina lucana, motivo conduttore di tanti suoi romanzi e la presentazione del libro "l'Ingrediente Segreto" di Heinz Beck.

Continuerà le sinergie con l'A.M.I.R.A. Paestum che presenterà la XIX edizione del Gran Premio dei Templi, gara flambée dedicata alla carne di bufalo ed ai vini del Cilento, con l'ONAF che curerà un confronto alla cieca tra mozzarelle di bufala dei diversi territori d'origine, con l'AIS delegazione del Cilento che guiderà una degustazione dedicata all'evoluzione della viticoltura cilentana. Potremo inoltre approfondire la nostra conoscenza delle acque con un laboratorio dedicato alle acque minerali ed ai loro abbinamenti con Giuseppe Dadà, responsabile qualità di Ferrarelle e riflettere sui molteplici aspetti delle relazioni che si instaurano tra i fornelli con la giornalista parigina Alba Pezone e la blogger Monny B.

Inoltre nei week end precedenti la manifestazione si svolgeranno numerose iniziative all'interno dei caseifici e dei ristoranti di Paestum.

www.lestradedellamozzarella.it

Data pubblicazione: 23/03/2012 Letto: 783 volte

Troverete l'articolo al link:

<http://www.viagginarete-it.it/eventi/evento.asp?id=38066>



Paestum: dal 7 al 9 maggio Le strade della Mozzarella

PUBBLICATO IN [EVENTI IN CAMPANIA](#), [NEWS](#), [PRIMA PAGINA](#) | IN DATA 4 MAGGIO 2012

Tutte le strade portano alla mozzarella, verrebbe da dire. Soprattutto se in gioco ci sono Paestum, il parco nazionale del Cilento e Vallo di Diano, luoghi simbolo del famoso formaggio a base di latte di bufala, campano e pure dop. Capita così che, dal 7 al 9 maggio, a darsi appuntamento per “Le strade della mozzarella” siano chef italiani, giornalisti enogastronomici, foodblogger e turisti appassionati del mangiar sano.

Prodotto anti-crisi, eccellenza del made in Italy, alimento che bene si accosta alla dieta mediterranea, campana d'origine: la mozzarella di bufala apre le porte di casa a tre giorni di incontri e laboratori, alla scoperta dei diversi territori di produzione della dop.

Il viaggio è il tema dell'edizione 2012. Un'incursione nelle novità, tendenze in cucina, consumi e abbinamenti migliori. A garantire il tutto c'è il Consorzio per la tutela della mozzarella di bufala campana.

Info e approfondimenti su www.lestradedellamozzarella.it

Troverete l'articolo al link:

<http://www.vieniconme.com/?p=1105>

**Non buttare il tuo PC**

Recupero e riciclo dei vecchi PC a finalità sociali
hopfrog.it

Festival Enogastronomico

Un viaggio musicale e del gusto nei Territori della Toscana Vai al sito
www.melodiadelvino.it

Cercasi Donna

Consulta Gratis Gli Annunci Online Per Conoscere Single in Zona!
www.ElianaMonti.it

Annunci Google



I Nostri Sponsors

Annunci Google

Mozzarella di bufala

Prodotti alimentari italiani Trasporto incluso
www.viepiu.com

Spedizioni Bottiglie EU

Gestione Pagamento Accise. Consegna in 10 Giorni Anche Piccole Quantità
www.magazzinibrianza.it/

Hotel benessere montagna

offerte per Capodanno, epifania massaggi, benessere, piste da sci
www.parco-del-lago.com

Trova ora nuovi clienti

Importatori prodotti tipici Incontri B2B e vendita diretta
www.boutiqueofitaly.com

TerraQuilia - La Cantina

Vini a fermentazione naturale in bottiglia con metodo ancestrale
www.terraquilia.it

Categorie

Cinema
 Consumatore
 Cronache dalla Toscana
 Divertimento
 Eco Verde Bio
 Enogastronomia Turismo
 Feste e sagre
 Giardinaggio
 Informatica
 Lavori Fai da Te
 Musica

Le "strade della Mozzarella" con Luciano Pignataro a Paestum (Salerno)

Written by Mimmo
 mercoledì, 2 maggio 2012 06:37

Dal 7 al 9 Maggio 2012 a Paestum (Salerno) –

"Le Perle della Campania: 20 eccellenze Food&Wine" si ritrovano a Paestum dal 6 maggio nella rassegna ideata da Barbara Guerra e Albert Sapere che abbina all'oro bianco di Paestum i tesori della gastronomia regionale e dei vini del Mezzogiorno d'Italia.

Una tre giorni che intende valorizzare i prodotti del territorio attraverso un programma ricco di iniziative: degustazioni guidate, banchi di assaggio, seminari, dibattiti ed esibizioni di grandi chef per la curiosità di tanti appassionati oltre che degli operatori.

Il gran finale è in programma mercoledì 9 maggio, alle ore 21.00, con la Luciano Pignataro Blog Collection Le Perle della Campania: 20 eccellenze Food&Wine.

Per i visitatori l'occasione è utile per degustare e acquistare le perle di venti artigiani del gusto:

Nocillo, E' Curti, S. Anastasia (Na)

Conciato Romano, Le Campestre, Castel di Sasso (Ce)

Pane a canestrella, I

Notizie tratte da MondoDelGusto.it – Visita il sito dell'Autore

Tag: **luciano pignataro, oro bianco**

Questo Post è stato inserito il mercoledì, 2 maggio 2012 alle 06:37 ed è catalogato nella categoria **Enogastronomia Turismo**. Puoi seguire ogni risposta tramite **RSS 2.0** feed. Puoi andare alla fine del post e lasciare un commento

Lascia un commento

You must be logged in to post a comment.



Evento Le strade della Mozzarella a Paestum

Dal 07/05/12 al 09/05/12



Dal 7 al 9 maggio torna l'appuntamento con **"Le strade della mozzarella"** a **Paestum**, provincia di Salerno, ovvero la kermesse dedicata ad uno degli alimenti più gustosi e tipici del sud Italia, la mozzarella di bufala.

"Le strade della mozzarella" quest'anno ha come tema guida **"Il Viaggio"**, proprio per evidenziare l'importanza della ricerca e della valorizzazione di quei prodotti enogastronomici di qualità che saranno alla base dei piatti firmati dai grandi chef italiani presenti all'evento.

Troverete l'articolo al link:

<http://www.volamondo.it/hotel-paestum/evento-strade-mozzarella-paestum>

Zazoom Social News ... Il modo piu' veloce di condividere e far leggere cio' che ti interessa

Le strade della mozzarella - Paestum (Sa)



dal 07/05/2012 al 09/05/2012

Paestum, capitale mondiale della Bufala, accoglie i grandi interpreti delle Cucina Italiana per celebrare la Mozzarella ed i prodotti dell'Alimentazione Mediterranea – Patrimonio Unesco. Tanti gli appuntamenti in tre giorni, dal 7 al 9 maggio, per scoprire i prodotti enogastronomici di qualità protagonisti di piatti firmati dai grandi chef. Numerosi gli ospiti che si alterneranno nel nostro teatro gourmet appositamente allestito nella cornice unica e preziosa dell'area archeologica e parco fluviale di Capodifiume, Ristorante Le Trabe. Il Viaggio..., tema dell'edizione 2012 de Le Strade della Mozzarella

Programma:

Lunedì 7 maggio

La Bufala in viaggioandata e ritorno...

Grandi chef, professionisti della comunicazione ed artigiani del gusto offrono il loro punto di vista sul prodotto simbolo del Sud Italia, insieme ai produttori di Mozzarella di Paestum in tre grandi giornate di scoperta, confronto e dibattito.

Incontro con:

- * Ore 10.30 "Fotografare il Cibo", seminario tecnico e pratico di fotografia diretto da Laurence Mouton, con Alba Pezone
- * Ore 12.30 Gennaro Esposito, Torre del Saracino, Vico Equense (NA).
- * Ore 14.00 Davide Scabin, Combal.Zero, Rivoli (TO), modera Enzo Vizzari. a seguire Clara e Gigi Padovani presentano la pubblicazione "ITALIA BUONPAESE Gusti, cibi e bevande in 150 anni di storia" per i caratteri di Blu Edizioni.
- * Ore 15.30 Mauro Uliassi, Uliassi, Senigallia (AN)
- * Ore 16.30 "Gli Artigiani del Gusto", con Simone Fracassi
- * Ore 17.00 Chicco Cerea, Da Vittorio, Bussaporio (BG)
- * Ore 18.30 Ilario Vinciguerra, Vinciguerra Restaurant, Gallarate (VA), modera Clara Barra
- Ore 19.30 Looking For White

Alla ricerca del miglior abbinamento tra il Fiano del Cilento e la Mozzarella di Bufala Campana dei produttori di Paestum, a cura di Luciano Pignataro, con Maria Sarnataro delegata AIS
Prenotazione obbligatoria, 40 posti, costo **15 euro**

Ore 21.00 Party di Benvenuto

Numerosi chef cilentani, coordinati da Maria Rina e Giovanna Voria saluteranno gli ospiti con un omaggio al Cilento, patria dell'Alimentazione Mediterranea.

Martedì 8 maggio

Il Gusto del Viaggio per interrogarsi e comprendere, senza andare alla ricerca di semplici conferme o nutrire illusioni.

Incontro con:

Ore 10.00 **XIX Gran Premio dei Templi, Gara Flambée "Carne di Bufalo e Vini del Cilento", a cura dell'A.M.I.R.A. Paestum.** Ingresso libero senza prenotazione

- * Ore 11.00 "Cucinare Insieme, nutrimento per i rapporti familiari e metodo di costruzione del gruppo" con Monny B ed Alba Pezone, modera Laura Guerra.
Ingresso libero senza prenotazione

* Ore 12.00 Igles Corelli, Ristorante Atman, Pescia (PT) Francesco Sposito, Taverna Estia, Brusciano (NA)

Ore 13.30 Heinz Beck , presentazione del libro “L’Ingrediente Segreto”.

Ingresso libero senza prenotazione

* Ore 15.00 Christian e Manuel Costardi, Christian e Manuel – Hotel Cinzia, Vercelli, modera Enzo Vizzari

Ore 16.00 La viticoltura del Cilento. Laboratorio a cura dell’AIS delegazione del Cilento

* Ore 16.30 Andrea Aprea e Galileo Reposo, Park Hyatt Milano

Ore 17.00 Incontro con Salvatore De Riso, Sal De Riso, Tramonti (SA).

Ingresso libero senza prenotazione

* Ore 18.00 ***In viaggio con il “Maccaturò” pensato e creato da***

Paolo Barrale, Marennà, Sorbo Serpico (AV)

Giovanni Mariconda, Taberna Vulgi, Santo Stefano del Sole (AV)

Antonio Pisaniello, La Locanda di Bù, Nusco (AV)

Gionata Rossi, Ossi di Seppia, Firenze

Lorenzo Principe, Luna Galante, Nocera Superiore (SA)

Pasquale Torrente, Il Convento, Cetara (SA)

Raffaele Vitale, Casa del Nonno 13, Mercato San Severino (SA)

Modera Luigi Cremona

* Ore 19.00 “Quale acqua per la Mozzarella”

Laboratorio dedicato al mondo delle acque a cura di Giuseppe Dadà, responsabile qualità

Ferrarelle, in collaborazione con l’Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio

* Ore 20.00 Omaggio all’Abruzzo

Il Trebbiano d’Abruzzo d’altura a fermentazione spontanea: con i bianchi di Pepe, Valentini, Valle Reale, a cura di Luciano Pignataro con Cristina Mosca e Roberto De Viti

Mercoledì 9 maggio

Il senso del viaggio....vuoto, se non si è disposti a mettere in discussione la superiorità di cui siamo intimamente certi.

Incontro con:

* Ore 11.30 Enzo Coccia, Pizzeria La Notizia, Napoli, modera Laura Gambacorta

* Ore 12.30 “In viaggio verso il Sud”

Frank Rizzuti, Antica Osteria Marconi, Potenza

Marianna Vitale, Sud, Quarto (NA)

Giuseppe Costa, Il Bavaglino, Terrasini (PA)

Modera Paolo Marchi

* Ore 14.00 Pino Lavarra, Rossellinis, Ravello (SA)

Ore 15.00 Gaetano Cappelli, presentazione del libro “Baci a Colazione”.

Ingresso libero Ingresso libero senza prenotazione

Ore 16.00 Mozzarella di Bufala, territori a confronto, laboratorio a cura dell’ONAF

* Ore 17.00 “La Geografia della Bufala”

in viaggio con Peppe Daddio, Dolce&Salato, Maddaloni (CE), modera Monica Piscitelli

* Ore 18.00 “Gli Artigiani del Gusto”, Paolo Parisi

* Ore 19.00 Jean-François Piège, Thoumieux, Parigi, modera Enzo Vizzari

Ore 20.00 Luciano Pignataro Blog Collection “Le Perle della Campania: 20 eccellenze Food&Wine”

Ingresso libero senza prenotazione

* Ai laboratori si potrà accedere in maniera gratuita, previa prenotazione. Numero limitato di posti, per prenotare prenotazioni@lestradedellamozzarella.it

Troverete l’articolo al link:

[http://www.zazoom.it/blog/post.asp?t=Le-strade-della-mozzarella---Paestum-\(Sa\)&id=6311](http://www.zazoom.it/blog/post.asp?t=Le-strade-della-mozzarella---Paestum-(Sa)&id=6311)



(AGI) - Roma, 24 apr. - Dal 7 al 9 maggio a Paestum "Le Strade della Mozzarella" svelerà tutte le novità, i trend in cucina e nei consumi della Mozzarella di Bufala Campana Dop, eccellenza del Made in Italy che anche in questi primi mesi del 2012 si conferma prodotto anti-crisi. L'evento, realizzato da BG Consulting in collaborazione con il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop e il Comune di Capaccio, vedrà l'arrivo dei più importanti chef italiani, degli opinion leader della comunicazione enogastronomica, del mondo dei foodblogger e di un vasto pubblico di turisti gourmand nello scenario dell'area archeologica di Paestum e del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano. "Il viaggio" è il tema dell'edizione 2012. E quello relativo alla Mozzarella di Bufala Campana Dop sarà un viaggio a 360 gradi. Nel corso delle tre giornate, infatti, i grandi chef ospiti proporranno il loro punto di vista sul più importante prodotto a marchio Dop del Centro-Sud Italia: ci saranno Gennaro Esposito, Davide Scabin, Mauro Uliassi, Chicco Cerea, Ilario Vinciguerra, Igles Corelli, Francesco Sposito, Christian e Manuel Costardi, Paolo Barrale, Giovanni Mariconda, Antonio Pisaniello, Gionata Rossi, Lorenzo Principe, Pasquale Torrente e Raffaele Vitale, Frank Rizzuti, Marianna Vitale, Giuseppe Costa Pino Lavarra, Peppe Daddio, Aniello Di Caprio, Agostino Iacobucci, Matteo Sangiovanni, Giuseppe Stanzione, Andrea Aprea, Galileo Reposo Arcangelo Dandini e Alfonso Caputo.

Il Consorzio di Tutela curerà una serie di incontri e laboratori. Da segnalare l'appuntamento dedicato alla ricerca della migliore acqua in abbinamento alla mozzarella di bufala Dop, in programma l'8 maggio alle ore 19, e l'iniziativa alla scoperta dei diversi territori di produzione della Dop, il 9 maggio alle ore 17. "Con questo evento - dichiara il presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo - la mozzarella Dop gioca in casa. Stavolta non è il Consorzio a portare in giro per l'Italia e per il mondo il nostro prodotto, ma è l'Italia dei tanti estimatori e dei tanti professionisti dell'enogastronomia che si riunisce in Campania per celebrare la mozzarella Dop.

L'autorevolezza degli ospiti e la qualita' degli appuntamenti sono il segnale concreto dell'appeal sempre piu' forte che registra il prodotto a livello internazionale.

Questa e' la strada che il Consorzio intende seguire, legando sempre piu' il consumo di mozzarella di bufala Dop all'alta ristorazione, ai piatti dei grandi chef, e nel contempo aprendosi al contributo dei foodblogger, che stanno avendo un ruolo fondamentale nel far conoscere e distinguere la mozzarella Dop da tutte le altre in commercio".

A Paestum saranno presenti, con gli chef, i protagonisti del mondo della comunicazione enogastronomica, tra cui Enzo Vizzari direttore della Guida dell'Espresso, Luigi Cremona curatore della Guida del Touring Club, Clara Barra curatrice della Guida dei ristoranti del Gambero Rosso, Paolo Marchi ideatore di Identita' Golose, e Fiammetta Fadda, critico gastronomico di Panorama. "La tre giorni - aggiunge il direttore del Consorzio, Antonio Lucisano - contribuisce a mettere in risalto un altro elemento di eccellenza che caratterizza la mozzarella di bufala campana Dop: il forte legame con il territorio in cui e' prodotta. L'area di Capaccio-Paestum rientra infatti nel Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, un patrimonio ambientale, naturalistico e paesaggistico che pochi altri prodotti Dop possono vantare. Forse non tutti sanno - conclude Lucisano - che l'area di produzione della Dop comprende complessivamente ben 3 parchi nazionali (Circeo, Cilento e Valle di Diano, Gargano) e 10 parchi regionali". A chiusura di ognuna delle tre giornate si terranno gli appuntamenti curati dal giornalista Luciano Pignataro. Il primo sara' "Looking for White", laboratorio che portera' alla ricerca del miglior Fiano del Cilento da abbinare alla mozzarella Dop.

Troverete l'articolo al link:

[http://www.agi.it/food/notizie/201204241523-eco-rt10193-alimentare dal 7 al 9 a paestum le strade della mozzarella](http://www.agi.it/food/notizie/201204241523-eco-rt10193-alimentare_dal_7_al_9_a_paestum_le_strade_della_mozzarella)

Evento

**Titolo:**

Paestum, dal 7 al 9 Maggio a torna la convention dedicata al

Quando:

07.05.2012 - 09.05.2012 10.30 - 20.30

Dove:

[- Altre città d'Italia](#) - Eventi dal resto d'Italia

Categoria:

[Eventi gastronomici](#)

Descrizione

Presentato pochi giorni fa a Bruxelles il programma della prossima edizione della convention enogastronomica Le Strade della Mozzarella che si svolgerà a Paestum dal 7 al 9 maggio 2012.

Sarà l'incantevole Parco Capodifiume Ristorante Le Trabe la location nella quale i famosi chef ospiti interverranno presentando le loro interpretazioni della bufala artigianale e dell'alimentazione mediterranea. Il territorio di Paestum al completo con i suoi numerosi agricoltori di qualità, gli allevatori, i produttori di mozzarella, gli imprenditori turistici ed i vari sponsor e partners. anche per la prossima primavera hanno unito le forze per creare uno dei più importanti eventi di settore dell'Italia.

Numerosi gli chef che hanno scelto d'intervenire nel programma della manifestazione e che ci forniranno spunti di riflessione e suggestioni intorno al tema del "viaggio" per sviluppare un approccio alla lettura del territorio per comprenderlo senza andare alla ricerca di semplici conferme o illusioni. Sarà Gennaro Esposito ad aprire gli interventi della convention seguito a ruota nell'arco dei tre giorni da Davide Scabin, Mauro Uliassi, Chicco Cerea, Ilario Vinciguerra, Igles Corelli, Francesco Sposito, Christian e Manuel Costardi, Paolo Barrale, Giovanni Mariconda, Antonio Pisaniello, Gionata Rossi, Lorenzo Principe, Pasquale Torrente, Raffaele Vitale, Frank Rizzuti, Marianna Vitale, Giuseppe Costa, Pino Lavarra, Peppe Daddio, Andrea Aprea. Apertura internazionale attraverso la partecipazione del bistellato chef parigino Jean-François Piège, che fornirà un'attesa interpretazione dell'alimentazione mediterranea.

Momento di confronto per chi crede nella valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche e nella cultura della professionalità con i massimi esponenti del mondo della comunicazione enogastronomica che parteciperanno all'iniziativa tra cui Enzo Vizzari direttore della Guida dell'Espresso, Luigi Cremona curatore della Guida del Touring Club, Clara Barra curatrice della Guida dei ristoranti del Gambero Rosso, Paolo Marchi ideatore di Identità Golose.

A chiusura di ognuna delle tre giornate Luciano Pignataro, food and wine writer, presenterà interessanti appuntamenti. Si aprirà con il tradizionale "Looking for White" laboratorio che ci porterà alla ricerca del miglior fiano cilentano da abbinare alla mozzarella prodotta dai caseifici paestani con la presenza di Maria Sarnataro delegata AIS del Cilento, per continuare con un "Omaggio all'Abruzzo", degustazione delle più importanti etichette di Trebbiano a fermentazione spontanea d'altura a cui parteciperanno i giornalisti Roberto de Viti e Cristina Mosca, per concludere mercoledì sera con "Le Perle della Campania: 20 eccellenze Food&Wine".

La manifestazione partirà con un laboratorio di PhotoFood diretto da Laurence Mouton, la fotografa dei grandi chef francesi e consentirà ai partecipanti di acquisire competenze specifiche nel campo della fotografia del cibo, continuerà l'evento con varie sezioni tematiche tra cui quella dedicata alla pizza, incontreremo Enzo Coccia con le sue gustose interpretazioni di pizza frita e gli artigiani della pizza tipica Cilentana. Appuntamento poi con gli artigiani del gusto tra i quali Paolo Parisi, Salvatore De Riso e Simone Fracassi. Anche alcuni momenti di approfondimento letterario con gli interventi di Gaetano Cappelli dedicato alla cucina lucana, motivo conduttore di tanti suoi romanzi e la presentazione del libro "l'Ingrediente Segreto" di Heinz Beck.

Continuerà la sinergia con l'A.M.I.R.A. Paestum che presenterà la XIX edizione del Gran Premio dei Templi, gara flambée dedicata alla carne di bufalo ed ai vini del Cilento, con l'ONAF che curerà un confronto alla cieca tra mozzarelle di bufala dei diversi territori d'origine, con l'AIS delegazione del Cilento che guiderà una degustazione dedicata all'evoluzione della viticoltura cilentana. Potremo inoltre approfondire la nostra conoscenza delle acque con un laboratorio dedicato alle acque minerali ed ai loro abbinamenti con Giuseppe Dadà, responsabile qualità di Ferrarelle e riflettere sui molteplici aspetti delle relazioni che si instaurano tra i fornelli con la giornalista parigina Alba Pezone e la blogger Monny B.

Inoltre nei week end precedenti la manifestazione si svolgeranno numerose iniziative all'interno dei caseifici e dei ristoranti di Paestum. www.lestradedellamozzarella.it

Paestum Le strade della Mozzarella dal 7 al 9 maggio 2012
Programma

Lunedì 7 maggio

La Bufala in viaggioandata e ritorno...

Grandi chef, professionisti della comunicazione ed artigiani del gusto offrono il loro punto di vista sul prodotto simbolo del Sud Italia, insieme ai produttori di Mozzarella di Paestum in tre grandi giornate di scoperta, confronto e dibattito.

Incontro con:

* Ore 10.30 "Fotografare il Cibo", seminario tecnico e pratico di fotografia diretto da Laurence Mouton, con Alba Pezone

* Ore 12.30 Gennaro Esposito, Torre del Saracino, Vico Equense (NA).

* Ore 14.00 Davide Scabin, Combal.Zero, Rivoli (TO), modera Enzo Vizzari

* Ore 15.30 Mauro Uliassi, Uliassi, Senigallia (AN)

* Ore 16.30 "Gli Artigiani del Gusto", con Simone Fracassi

* Ore 17.00 Chicco Cerea, Da Vittorio, Bussaporio (BG)

* Ore 18.30 Ilario Vinciguerra, Vinciguerra Restaurant, Gallarate (VA), modera Clara Barra

Ore 19.30 Looking For White

Alla ricerca del miglior abbinamento tra il Fiano del Cilento e la Mozzarella di Bufala Campana dei produttori di Paestum, a cura di Luciano Pignataro, con Maria Sarnataro delegata AIS

Prenotazione obbligatoria, 40 posti, costo **15 euro**

*Ai laboratori si potrà accedere in maniera gratuita, previa prenotazione. Numero limitato di posti, per prenotare prenotazioni@lestradedellamozzarella.it

Martedì 8 maggio

Il Gusto del Viaggio per interrogarsi e comprendere, senza andare alla ricerca di semplici conferme o nutrire illusioni.

Incontro con:

Ore 10.00 **XIX Gran Premio dei Templi, Gara Flambée “Carne di Bufalo e Vini del Cilento”, a cura dell’A.M.I.R.A. Paestum.** Ingresso libero senza prenotazione

* Ore 12.00 Igles Corelli, Ristorante Atman, Pescia (PT) Francesco Sposito, Taverna Estia, Brusciano (NA)

Ore 13.30 Heinz Beck , presentazione del libro “L’Ingrediente Segreto”.
Ingresso libero senza prenotazione

* Ore 15.00 Christian e Manuel Costardi, Christian e Manuel – Hotel Cinzia, Vercelli, modera Enzo Vizzari

Ore 16.00 La viticoltura del Cilento. Laboratorio a cura dell’AIS delegazione del Cilento

* Ore 16.30 “Cucinare Insieme, nutrimento per i rapporti familiari e metodo di costruzione del gruppo” con Monny B ed Alba Pezone, modera Laura Guerra.
Ingresso libero senza prenotazione

Ore 17.00 Incontro con Salvatore De Riso, Sal De Riso, Tramonti (SA).
Ingresso libero senza prenotazione

* Ore 18.00 ***In viaggio con il “Maccaturò” pensato e creato da***
Paolo Barrale, Marennà, Sorbo Serpico (AV)
Giovanni Mariconda, Taberna Vulgi, Santo Stefano del Sole (AV)
Antonio Pisaniello, La Locanda di Bù, Nusco (AV)
Gionata Rossi, Ossi di Seppia, Firenze
Lorenzo Principe, Luna Galante, Nocera Superiore (SA)
Pasquale Torrente, Il Convento, Cetara (SA)
Raffaele Vitale, Casa del Nonno 13, Mercato San Severino (SA)
Modera Luigi Cremona

* Ore 19.00 “Quale acqua per la Mozzarella”
Laboratorio dedicato al mondo delle acque a cura di Giuseppe Dadà, responsabile qualità Ferrarelle, in collaborazione con l’Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio

* Ore 20.00 Omaggio all’Abruzzo
Il Trebbiano d’Abruzzo d’altura a fermentazione spontanea: con i bianchi di Pepe, Valentini, Valle Reale, a cura di Luciano Pignataro con Cristina Mosca e Roberto De Viti

*Ai laboratori si potrà accedere in maniera gratuita, previa prenotazione. Numero limitato di posti, per prenotare prenotazioni@lestradedellamozzarella.it

Mercoledì 9 maggio

Il senso del viaggio...vuoto, se non si è disposti a mettere in discussione la superiorità di cui siamo intimamente certi.

Incontro con:

* Ore 11.30 Enzo Coccia, Pizzeria La Notizia, Napoli, modera Laura Gambacorta

* Ore 12.30 “In viaggio verso il Sud”

Frank Rizzuti, Antica Osteria Marconi, Potenza

Marianna Vitale, Sud, Quarto (NA)

Giuseppe Costa, Il Bavaglino, Terrasini (PA)

Modera Paolo Marchi

* Ore 14.00 Pino Lavarra, Rossellinis, Ravello (SA)

Ore 15.00 Gaetano Cappelli, presentazione del libro “Baci a Colazione”.

Ingresso libero Ingresso libero senza prenotazione

Ore 16.00 Mozzarella di Bufala, territori a confronto, laboratorio a cura dell’ONAF

* Ore 17.00 “I Percorsi della Cucina Italiana”

Incontro con Peppe Daddio, Dolce&Salato, Maddaloni (CE), modera Monica Piscitelli

* Ore 18.00 “Gli Artigiani del Gusto”, Paolo Parisi

* Ore 19.00 Jean-François Piège, Thoumieux, Parigi, modera Enzo Vizzari

Ore 20.00 Luciano Pignataro Blog Collection “Le Perle della Campania: 20 eccellenze Food&Wine”

Ingresso libero senza prenotazione

* Ai laboratori si potrà accedere in maniera gratuita, previa prenotazione. Numero limitato di posti, per prenotare prenotazioni@lestradedellamozzarella.it



7 - 8 - 9 Maggio

casa madaio sulle

strade della Mozzarella

Torna Le strade della Mozzarella, la rassegna ideata da Barbara Guerra e Albert Sapere capace di coniugare l'oro bianco di Paestum con la gastronomia di qualità e i grandi vini di territorio. Critici gastronomici, cuochi, produttori, operatori. Ecco il programma di una tre giorni indimenticabile all'inizio di maggio.

[per saperne di più](#)

Troverete l'articolo al link:

<http://www.casamadaio.it/news/paestum.html>

A Paestum per Le strade della Mozzarella

[!\[\]\(45acdcb21fd12d7bbe8a0102023ff54e_img.jpg\)](#) [!\[\]\(6961fab726d8fc006d11019531f1c201_img.jpg\)](#) [!\[\]\(003a767c6bd7f790f6ae952d2b983dc0_img.jpg\)](#) [Stampa](#)



Dal 7 al 9 maggio si svolgerà a Paestum la Convention nazionale dedicata alla Mozzarella di Bufala. L'evento "Le strade della Mozzarella" avrà luogo presso il Ristorante Le Trabe nel Parco Capodifiume e vedrà protagonisti tutti gli attori dell'enogastronomia italiana legati a questo prodotto d'eccellenza, agricoltori, allevatori, produttori e imprenditori turistici, nonché numerosi chef che interverranno per fornire spunti di riflessione intorno al tema del "viaggio" sviluppando un approccio alla lettura del territorio e delle sue risorse.

Inizierà Gennaro Esposito, che offrirà il proprio punto di vista sul prodotto simbolo del Sud Italia: seguirà Davide Scabin in una conversazione con Enzo Vizzari, direttore della Guida dell'Espresso, Mauro Uliassi, Chicco Cerea, Ilario Vinciguerra intervistato da Clara Barra, curatrice della Guida ai ristoranti del Gambero Rosso e gli "Artigiani del Gusto" con Simone Fracassi. La prima giornata si concluderà con una degustazione curata da Luciano Pignataro e Maria Sarnataro, delegata AIS, di Mozzarella di Bufala Campana e Fiano del Cilento.

L'8 maggio aprirà il dibattito Igles Corelli, e sarà la volta di Francesco Sposito, Heinz Beck, Christian e Manuel Costardi intervistati da Enzo Vizzari, per proseguire con l'incontro "Cucinare Insieme, nutrimento per i rapporti familiari e metodo di costruzione del gruppo" condotto dalla giornalista e blogger Monny B con la giornalista parigina Alba Pezone e Laura Guerra. A chiudere il pomeriggio sarà lo chef Salvatore De Riso e in serata Luigi Cremona, curatore della Guida del Touring Club, condurrà l'appuntamento "In viaggio con il Maccaturò" pensato e creato dagli chef Paolo Barrale, Giovanni Mariconda, Antonio Pisaniello, Gionata Rossi, Pasquale Torrente e Raffaele Vitale.

Seguirà un laboratorio dedicato al mondo delle acque a cura di Giuseppe Dadà, responsabile qualità Ferrarelle, in collaborazione con l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio e un omaggio all'Abruzzo con la degustazione di Trebbiano d'Abruzzo d'altura a fermentazione spontanea di Pepe, Valentini e Valle Reale, a cura di Luciano Pignataro con Cristina Mosca e Roberto De Viti.

Last but not least, mercoledì 9 maggio Laura Gambacorta intervisterà Enzo Coccia, Paolo Marchi, curatore di Identità Golose, modererà una conversazione dal titolo "In viaggio verso sud" con Frank Rizzuti e Giuseppe Costa, mentre il pomeriggio vedrà alternarsi Pino Lavarra, Gaetano Cappelli, Peppe Daddio, Paolo Parisi e Jean-François Piège intervistato da Enzo Vizzari.

La tre giorni si concluderà con Luciano Pignataro e la Blog Collection "Le Perle della Campania: 20 eccellenze Food&Wine".

Per saperne di più: www.lestradedellamozzarella.com

Troverete l'articolo al link:

<http://www.cateringnews.it/eventi-enogastronomici/paestum-strade-della-mozzarella/>

Civiltà del bere



A Paestum ricette d'autore con la Mozzarella di Bufala Campana Dop

La **Mozzarella di Bufala Campana Dop** non va mangiata subito ma va lasciata riposare al fresco alcune ore, se si tratta di bocconcini, almeno un giorno se la pezzatura supera i 500 grammi. Poi quando inizia a perdere elasticità è perfetta per la cucina. Il vino ideale in abbinamento è un bianco non troppo alcolico e nemmeno troppo aromatico, possibilmente con acidità contenuta.



Lo stand della Mozzarella a Paestum, nel Parco Capodifiume, aperto in occasione della manifestazione

A PAESTUM LE INTERPRETAZIONI DEGLI CHEF - Ecco alcune piccole perle per apprezzare appieno la **Mozzarella di Bufala Campana Dop**, emerse durante la manifestazione **“Le strade della Mozzarella”**, che si è svolta a Paestum (Salerno) dal 7 al 9 maggio. Nelle strutture del ristorante *Le Trabe*, nell’incantevole **Parco di Capodifiume**, hanno raccontato e fatto degustare la loro interpretazione della mozzarella per eccellenza numerosi chef italiani, anche pluristellati, tra cui **Davide Scabin**(**Combal.0** di Rivoli, Torino) **Enrico Cerea**(**Da Vittorio** di Brusaporto, Bergamo),**Mauro Uliassi** e (**Uliassi** di Senigallia, Ancona) **Alfonso Caputo** (**La Taverna del Capitano** di Massa Lubrense, Napoli). La Campania era ben rappresentata da una folta schiera di ristoratori e in generale, lo è stato il Sud, Sicilia compresa.

IN ACCOMPAGNAMENTO FIANO DEL CILENTO E TREBBIANO D’ABRUZZO - In contemporanea sono rimasti aperti gli stand, situati in un percorso del Parco, di aziende selezionate di prodotti tipici dell’enogastronomia soprattutto campana. Ogni giornata aveva uno spazio dedicato alla pizza frita, vera golosità regionale. Due gli appuntamenti con il vino: il primo con una verticale di **Fianocilentani** e l’altra con con tre **Trebbiano d’Abruzzo** a fermentazione spontanea. «*Ci teniamo a comunicare come gustare al meglio il nostro prodotto che è fiore all’occhiello del territorio ma soprattutto rappresenta una delle espressioni migliori nel mondo del made in Italy*», ha precisato in apertura della manifestazione **Domenico Raimondo**, presidente del **Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop**, realtà di primo piano nell’agroalimentare regionale con una produzione pari a 337 milioni di chili nel 2011 e che tocca un fatturato medio di 330 milioni di euro, 500 se si considera l’indotto. Ad oggi coinvolge 122 associati e 300 allevatori, con un totale di 20 mila addetti.

Troverete l’articolo al link:

<http://www.civiltadelbere.com/a-paestum-ricette-dautore-con-la-mozzarella-di-bufala-campana-dop/>



CONTROCAMPUS
IL PERIODICO DI INFORMAZIONE UNIVERSITARIA



LE REDAZIONI:

10 maggio 2012

Enogastronomia: Grande successo per Le Strade della Mozzarella



Per tre giorni **Paestum** è stata la capitale nazionale della regina bianca dell'agroalimentare italiano: la mozzarella.

A **Le Strade della Mozzarella**, l'annuale convention tenutasi nel **Parco Capodifiume – Ristorante Le Trabe**, ideata e curata da **Barbara Guerra** ed **Albert Sapere** con il sostegno del **Comune di Capaccio Paestum** e del **Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP**, protagonista assoluto il formaggio a pasta filata più amato.

Importante la presenza di tutte le testate di settore di rilevanza nazionale con oltre 70 giornalisti e blogger accreditati all'evento e la partecipazione di **Fiammetta Fadda, Clara Barra, Enzo Vizzari, Luigi Cremona, Paolo Marchi** e **Luciano Pignataro**.

In tre mesi più di 80.000 le visite al sito Internet **www.lestradedellamozzarella.com**.

I cuochi stellati hanno interpretato la mozzarella in piatti esclusivi, i giornalisti e blogger ne hanno scritto e un qualificato pubblico di appassionati ha partecipato al ricco calendario di degustazioni e laboratori.

Ai fornelli, percorrendo i sentieri della tradizione o dell'innovazione, si sono alternati ben 45 chef tra cui **Mauro Uliassi, Davide Scabin, Ilario Vinciguerra, Chicco Cerea, Igles Corelli, Andrea Aprea, Cristian e Manuel Costardi, Salvatore La Ragione, Daniele Zunica e Arcangelo Dandini**. Ricco anche il parterre dedicato ai migliori cuochi del Sud tra cui **Pino Lavarra, Alfonso Caputo, Frank Rizzuti, Marianna Vitale, Giuseppe Costa, Agostino Iacobucci, Matteo Sangiovanni, Paolo Barrale, Antonio Pisaniello, Raffaele Vitale**. Apprezzatissime le presenze dei pizzaioli **Franco**

Pepe ed Enzo

Coccia.

Vari gli approfondimenti tematici a cura dell'Associazione Italian Sommelier Campana, dell'Onaf delegazione di Salerno e dell'Amira Paestum. Molto seguiti gli eventi dedicati alla cultura enogastronomica: la presentazione del volume **"Italia Buon Paese"** con gli autori **Clara e Gigi Padovani**, La Guida alle Migliori Pizzerie di Napoli e Campania con la curatrice **Monica Piscitelli** e le golose preparazioni di **Enzo Piccirillo e Maria De Lucia** e la presentazione del libro **"L'Ingrediente Segreto"** con **Heinz Beck** che ha annunciato che nella prossima edizione de Le Strade firmerà una sua creazione ispirata dalla bontà dell'oro bianco del Sud. Inoltre una godibile presentazione del romanzo Baci a Colazione con l'autore **Gaetano Cappelli** ed il critico letterario **Antonio D'Orrico**.



Focus di rilievo dedicati anche ai grandi vini del Mezzogiorno con degustazioni guidate condotte da **Luciano Pignataro e Maria Sarnataro**, delegata **AIS Cilento e Vallo di Diano**, seguite da numerosi operatori e appassionati competenti: Looking for White, simpatico gioco che ha stimolato i partecipanti a individuare il miglior abbinamento tra la mozzarella di bufala campana DOP e il Fiano del Cilento di undici cantine, Omaggio all'Abruzzo che ha previsto l'assaggio del Trebbiano d'altura a fermentazione spontanea di tre produttori e un laboratorio che ha consentito di esplorare la viticoltura nel Cilento attraverso cinque suoi interpreti. Accorsatissimi i banchi di assaggio dei venti artigiani del gusto della **Luciano Pignataro Blog Collection "Le Perle della Campania: 20 eccellenze Food&Wine"** che ha siglato il gran finale della manifestazione.

Numerose le tante altre piccole aziende di qualità che hanno allestito banchi d'assaggio durante l'intera durata dell'evento e prezioso il sostegno di Ferrarelle, Mulino Quaglia, Azienda Agricola San Salvatore 1988 ed MSC Crociere.

Troverete l'articolo al link:

<http://www.controcampus.it/2012/05/enogastronomia-grande-successo-per-le-strade-della-mozzarella/>



PRODOTTI TIPICI

A PAESTUM 'LE STRADE DELLA MOZZARELLA'. DAL 7 AL 9 MAGGIO



Dal 7 al 9 maggio a **Paestum** “Le Strade della **Mozzarella**” svelerà tutte le novità, i trend in cucina e nei consumi della **Mozzarella di [Bufala Campana Dop](#)**, eccellenza del Made in Italy che anche in questi primi mesi del 2012 si conferma prodotto anti-crisi.

L'evento, realizzato da BG Consulting in collaborazione con il Consorzio di Tutela della **Mozzarella di Bufala Campana Dope** il Comune di Capaccio, vedrà l'arrivo dei più importanti chef italiani, degli opinion leader della comunicazione enogastronomica, del mondo dei foodblogger e di un vasto pubblico di turisti gourmand nello scenario dell'area archeologica di Paestum e del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, all'interno della Tenuta di Capodifiume, ristorante Le Trabe.

“Il viaggio” è il tema dell'edizione 2012. E quello relativo alla **Mozzarella di Bufala Campana Dop** sarà un viaggio a 360 gradi. Nel corso delle tre giornate, infatti, i grandi chef ospiti proporranno il loro punto di vista sul più importante prodotto a marchio Dop del Centro-Sud Italia: ci saranno Gennaro Esposito, Davide Scabin, Mauro Uliassi, Chicco Cerea, Ilario Vinciguerra, Igles Corelli, Francesco Sposito, Christian e Manuel Costardi, Paolo Barrale, Giovanni Mariconda, Antonio Pisaniello, Gionata Rossi, Lorenzo Principe, Pasquale Torrente e Raffaele Vitale, Frank Rizzuti, Marianna Vitale, Giuseppe Costa, Pino Lavarra, Peppe Daddio, Aniello Di Caprio, Agostino Iacobucci, Matteo Sangiovanni, Giuseppe Stanzione, Andrea Aprea, Galileo Reposo, Arcangelo Dandini e Alfonso Caputo.

Il Consorzio di Tutela curerà una serie di incontri e laboratori. Da segnalare l'appuntamento dedicato alla ricerca della migliore acqua in abbinamento alla mozzarella di bufala Dop, in programma l'8 maggio alle ore 19, e l'iniziativa alla scoperta dei diversi territori di produzione della Dop, il 9 maggio alle ore 17.

“Con questo evento – dichiara il presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo – la **mozzarella Dop** gioca in casa. Stavolta non è il Consorzio a portare in giro per l'Italia e per il mondo il nostro prodotto, ma è l'Italia dei tanti estimatori e dei tanti professionisti dell'enogastronomia che si riunisce in Campania per celebrare la mozzarella Dop. L'autorevolezza degli ospiti e la qualità degli appuntamenti sono il segnale concreto dell'appeal sempre più forte che registra questo prodotto a livello internazionale. Questa è la strada che il Consorzio intende seguire, legando sempre più il consumo di mozzarella di bufala Dop all'alta ristorazione, ai piatti dei grandi chef, e nel contempo aprendosi al contributo dei foodblogger, che stanno avendo un ruolo fondamentale nel far conoscere e distinguere la **mozzarella Dop** da tutte le altre in commercio”. A **Paestum** saranno presenti, con gli chef, i protagonisti del mondo della comunicazione enogastronomica, tra cui Enzo Vizzari direttore della Guida dell'Espresso, Luigi Cremona curatore della Guida del Touring Club, Clara Barra curatrice della Guida dei ristoranti del Gambero Rosso, Paolo Marchi ideatore di Identità Golose, e Fiammetta Fadda, critico gastronomico di Panorama.

“La tre giorni – aggiunge il direttore del Consorzio, Antonio Lucisano – contribuisce a mettere in risalto un altro elemento di eccellenza che caratterizza la mozzarella di bufala campana Dop: il forte legame con il territorio in cui è prodotta. L'area di Capaccio-Paestum rientra infatti nel Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, un patrimonio ambientale, naturalistico e paesaggistico che pochi altri prodotti Dop possono vantare. Forse non tutti sanno – conclude Lucisano – che l'area di produzione della Dop comprende complessivamente ben 3 parchi nazionali (Circeo, Cilento e Valle di Diano, Gargano) e 10 parchi regionali”.

A chiusura di ognuna delle tre giornate si terranno gli appuntamenti curati dal giornalista Luciano Pignataro. Il primo sarà “Looking for White”, laboratorio che porterà alla ricerca del miglior Fiano del Cilento da abbinare alla mozzarella Dop. (com)

Troverete l'articolo al link:

<http://alimentazione.ecoseven.net/prodotti-tipici/a-paestum-le-strade-della-mozzarella-dal-7-al-9-maggio>

PAESTUM: PER TRE GIORNI SULLE "STRADE DELLA MOZZARELLA"

 Martedì 24 Aprile 2012 16:22 |  |  | 



PAESTUM (SA)- Dal 7 al 9 maggio a Paestum "**Le Strade della Mozzarella**" svelerà tutte le novità, i trend in cucina e nei consumi della Mozzarella di Bufala Campana Dop, eccellenza del *Made in Italy* che anche in questi primi mesi del 2012 si conferma prodotto anti-crisi. L'evento, realizzato da *BG Consulting* in collaborazione con il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop e il Comune di **Capaccio**, vedrà l'arrivo dei più importanti *chef* italiani, degli *opinion leader* della comunicazione enogastronomica, del mondo dei *foodblogger* e di un vasto pubblico di turisti *gourmand* nello scenario dell'area archeologica di Paestum e del **Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano**, all'interno della **Tenuta di Capodifiume**, ristorante **Le Trabe**.

"Il viaggio" è il tema dell'edizione 2012. E quello relativo alla Mozzarella di Bufala Campana Dop sarà un viaggio a 360 gradi. Nel corso delle tre giornate, infatti, i grandi *chef* ospiti proporranno il loro punto di vista sul più importante prodotto a marchio Dop del Centro-Sud Italia: ci saranno **Gennaro Esposito, Davide Scabin, Mauro Uliassi, Chicco Cerea, Ilario Vinciguerra, Igles Corelli, Francesco Sposito, Christian e Manuel Costardi, Paolo Barrale, Giovanni Mariconda, Antonio Pisaniello, Gionata Rossi, Lorenzo Principe, Pasquale Torrente e Raffaele Vitale, Frank Rizzuti, Marianna Vitale, Giuseppe Costa Pino Lavarra, Peppe Daddio, Aniello Di Caprio, Agostino Iacobucci, Matteo Sangiovanni, Giuseppe Stanzione, Andrea Aprea, Galileo Reposo Arcangelo Dandini e Alfonso Caputo**.

Il Consorzio di Tutela curerà una serie di incontri e laboratori. Da segnalare l'appuntamento dedicato alla ricerca della migliore acqua in abbinamento alla mozzarella di bufala Dop, in programma l'8 maggio alle ore 19, e l'iniziativa alla scoperta dei diversi territori di produzione della Dop, il 9 maggio alle ore 17.

"Con questo evento - dichiara il presidente del Consorzio di Tutela, **Domenico Raimondo** - la mozzarella Dop gioca in casa. Stavolta non è il Consorzio a portare in giro per l'**Italia** e per il

mondo il nostro prodotto, ma e' l'Italia dei tanti estimatori e dei tanti professionisti dell'enogastronomia che si riunisce in **Campania** per celebrare la mozzarella Dop. L'autorevolezza degli ospiti e la qualita' degli appuntamenti sono il segnale concreto dell'*appeal* sempre piu' forte che registra il prodotto a livello internazionale. Questa e' la strada che il Consorzio intende seguire, legando sempre piu' il consumo di mozzarella di bufala Dop all'alta ristorazione, ai piatti dei grandi *chef*, e nel contempo aprendosi al contributo dei *foodblogger*, che stanno avendo un ruolo fondamentale nel far conoscere e distinguere la mozzarella Dop da tutte le altre in commercio".

A Paestum saranno presenti, con gli *chef*, i protagonisti del mondo della comunicazione enogastronomica, tra cui **Enzo Vizzari** direttore della *Guida dell'Espresso*, **Luigi Cremona** curatore della Guida del *Touring Club*, **Clara Barracuratrice** della *Guida dei ristoranti del Gambero Rosso*, **Paolo Marchi** ideatore di *Identita' Golose*, e **Fiammetta Fadda**, critico gastronomico di *Panorama*.

"La tre giorni - aggiunge il direttore del Consorzio, **Antonio Lucisano** - contribuisce a mettere in risalto un altro elemento di eccellenza che caratterizza la mozzarella di bufala campana Dop: il forte legame con il territorio in cui e' prodotta. L'area di Capaccio-Paestum rientra infatti nel Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, un patrimonio ambientale, naturalistico e paesaggistico che pochi altri prodotti Dop possono vantare. Forse non tutti sanno - conclude Lucisano - che l'area di produzione della Dop comprende complessivamente ben 3 parchi nazionali (Circeo, Cilento e Valle di Diano, Gargano) e 10 parchi regionali". A chiusura di ognuna delle tre giornate si terranno gli appuntamenti curati dal giornalista **Luciano Pignataro**. Il primo sara' "Looking for White", laboratorio che portera' alla ricerca del miglior Fiano del Cilento da abbinare alla mozzarella Dop.

Troverete l'articolo al link:

http://www.eolopress.it/eolo/index.php?option=com_content&view=article&id=4408:mozzarelle&catid=44:food&Itemid=238/



Food and Wine Web Magazine

Organo Ufficiale dell'Accademia Internazionale Epulae
Direttore Responsabile
Angelo Concas

mercoledì, 30 maggio 2012 - 23.55

EVENTI

29/04/2012



Dal 7 al 9 maggio a Paestum "Le Strade della Mozzarella" svelerà tutte le novità, i trend in cucina e nei consumi della Mozzarella di Bufala Campana Dop, eccellenza del Made in Italy che anche in questi primi mesi del 2012 si conferma prodotto anti-crisi.

L'evento, realizzato da BG Consulting in collaborazione con il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop e il Comune di Capaccio, vedrà l'arrivo dei più importanti chef italiani, degli opinion leader della comunicazione enogastronomica, del mondo dei foodblogger e di un vasto pubblico di turisti gourmand nello scenario dell'area archeologica di Paestum e del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, all'interno della Tenuta di Capodifiume, ristorante Le Trabe.

"Il viaggio" è il tema dell'edizione 2012. E quello relativo alla Mozzarella di Bufala Campana Dop sarà un viaggio a 360 gradi. Nel corso delle tre giornate, infatti, i grandi chef ospiti proporranno il loro punto di vista sul più importante prodotto a marchio Dop del Centro-Sud Italia: ci saranno Gennaro Esposito, Davide Scabin, Mauro Uliassi, Chicco Cerea, Ilario Vinciguerra, Igles Corelli, Francesco Sposito, Christian e Manuel Costardi, Paolo Barrale, Giovanni Mariconda, Antonio Pisaniello, Gionata Rossi, Lorenzo Principe, Pasquale Torrente e Raffaele Vitale, Frank Rizzuti, Marianna Vitale, Giuseppe Costa Pino Lavarra, Peppe Daddio, Aniello Di Caprio, Agostino Iacobucci, Matteo Sangiovanni, Giuseppe Stanzione, Andrea Aprea, Galileo Reposo Arcangelo Dandini e Alfonso Caputo.

Il Consorzio di Tutela curerà una serie di incontri e laboratori. Da segnalare l'appuntamento dedicato alla ricerca della **migliore acqua in abbinamento** alla mozzarella di bufala Dop, in programma l'8 maggio alle ore 19, e l'iniziativa alla **scoperta dei diversi territori di produzione della Dop**, il 9 maggio alle ore 17.

"Con questo evento – dichiara il **presidente del Consorzio di Tutela, Domenico Raimondo** – la mozzarella Dop gioca in casa. Stavolta non è il Consorzio a portare in giro per l'Italia e per il mondo il nostro prodotto, ma è l'Italia dei tanti estimatori e dei tanti professionisti dell'enogastronomia che si riunisce in Campania per celebrare la mozzarella Dop. L'autorevolezza degli ospiti e la qualità degli appuntamenti sono il segnale concreto dell'*appeal* sempre più forte che registra il prodotto a livello internazionale. Questa è la strada che il Consorzio intende seguire, legando sempre più il consumo di mozzarella di bufala Dop all'alta ristorazione, ai piatti dei grandi chef, e nel contempo aprendosi al contributo dei foodblogger, che stanno avendo un ruolo fondamentale nel far conoscere e distinguere la mozzarella Dop da tutte le altre in commercio".

A Paestum saranno presenti, con gli chef, i protagonisti del mondo della comunicazione enogastronomica, tra cui Enzo Vizzari direttore della Guida dell'Espresso, Luigi Cremona curatore della Guida del Touring Club, Clara Barra curatrice della Guida dei ristoranti del Gambero Rosso, Paolo Marchi ideatore di Identità Golose, e Fiammetta Fadda, critico gastronomico di Panorama.

"La tre giorni – aggiunge il **direttore del Consorzio, Antonio Lucisano** – contribuisce a mettere in risalto un altro elemento di eccellenza che caratterizza la mozzarella di bufala campana Dop: il forte legame con il territorio in cui è prodotta. L'area di Capaccio-Paestum rientra infatti nel Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, un patrimonio ambientale, naturalistico e paesaggistico che pochi altri prodotti Dop possono vantare. Forse non tutti sanno – conclude Lucisano – che l'area di produzione della Dop comprende complessivamente ben 3 parchi nazionali (Circeo, Cilento e Valle di Diano, Gargano) e 10 parchi regionali".

A chiusura di ognuna delle tre giornate si terranno gli appuntamenti curati dal giornalista Luciano Pignataro. Il primo sarà "Looking for White", laboratorio che **porterà alla ricerca del miglior Fiano del Cilento da abbinare alla mozzarella Dop.**

Troverete l'articolo al link:

http://www.epulae.it/giornale/articolo_det.asp?ID=2706

Paestum celebra la mozzarella

Viaggio a Paestum sulle Strade della Mozzarella

Un articolo

A Paestum, città cara agli dei, famosa in tutto il mondo per la sua suggestiva Area Archeologica e il Parco del Cilento, c'è una girandola di chef, fino al 9 maggio, con grandi interpreti della cucina italiana, artisti e artigiani del gusto italiano, per celebrare la mozzarella di bufala campana Dop. La manifestazione "Le strade della mozzarella" propone un viaggio alla scoperta di questo prodotto, simbolo della cucina del Sud e dell'alimentazione mediterranea, diventata, due anni fa, patrimonio mondiale dell'Umanità Unesco.

Troverete l'articolo al link:

<https://factchecking.civiclincs.it/it/fact/40/>

PAESTUM, "LE STRADE DELLA MOZZARELLA", 4° ANNO. FATTITALIANI INTERVISTA ALBERT SAPERE, IDEATORE E ORGANIZZATORE



Stampa

More Sharing ServicesCondividi

7-8-9
MAGGIO 2012
PAESTUM



10 maggio 2012 -

[Guarda la videointervista di Fattitaliani ad Albert Sapere.](#) Si è conclusa ieri sera la tre giorni de "[Le strade della mozzarella](#)" con un gran finale cilentano all'insegna di una degustazione di tutti i formaggi della filiera bufalina interpretati dai migliori chef del territorio e divertissement con l'assaggio di quattro particolari preparazioni realizzate dai food blogger più seguiti della rete giudicati dai cuochi professionisti. La manifestazione, giunta al suo quarto anno, è stata ideata da **Barbara Guerra e Albert Sapere, intervistato da Fattitaliani.**

Troverete l'articolo al link:

<http://www.fattitaliani.it/index.php?mact=News,cntnt01,detail,0&cntnt01articleid=6699&cntnt01returid=102>

PAESTUM, FATTITALIANI LUNGO "LE STRADE DELLA MOZZARELLA". INTERVISTA AL PRODUTTORE BRUNO DE CONCILIIS



[Stampa](#)

More Sharing Services [Condividi](#)



8 maggio 2012 -

Guarda la video intervista di Fattitaliani al produttore Bruno De Conciliis. Dal 7 al 9 maggio Paestum accoglie i grandi interpreti delle Cucine Italiane sulle **le strade della Mozzarella** per celebrare la Mozzarella di Bufala Campana e i prodotti dell'Alimentazione Mediterranea - Patrimonio Unesco. Tanti gli appuntamenti in tre giorni per scoprire i prodotti enogastronomici di qualità protagonisti di piatti firmati dai grandi chef. Numerosi gli ospiti che si alterneranno nel teatro gourmet appositamente allestito nella cornice unica e preziosa dell'area archeologica e parco fluviale di Capodifiume, Ristorante Le Trabe. **Fra gli intervenuti al party di ieri sera il produttore Bruno De Conciliis intervistato da Fattitaliani.**

Troverete l'articolo al link:

<http://www.fattitaliani.it/index.php?mact=News,cntnt01,detail,0&cntnt01articleid=6681&cntnt01returid=102>