

L' Italia delle Regioni al Salone del Gusto 2008

I sapori della Campania

La regione Campania presenta al Salone del Gusto piatti e prodotti che sono vanto e orgoglio, ma anche identità intima del territorio. Una terra dai numerosissimi Presìdi, con i suoi tanti prodotti eccellenti e i suoi vini autoctoni, ancora legata ai sapori non corrotti dalla massificazione dilagante.

I Laboratori del Gusto. Iniziative ideate per far conoscere l'eccellenza della produzione artigianale, presentano abbinamenti e degustazioni illustrati direttamente da esperti, produttori, agricoltori, artigiani e viticoltori. (Pad.5)

- Gio 23 h. 21:00 - *Esperienze al rhum*: i sentori distillati della canna da zucchero si uniscono ai profumi aromatici e alle abili mani della pasticceria napoletana. LS019
- Ven 24 h. 12:00 - *Mieli, luppoli e capre*: selezione di caprini di forma, stagionatura e tipi di cera diverse, abbinati ai vini campani di Feudi di San Gregorio (AV). LS023
- Sab 25 h. 12:00 - *Lattico o presamico?*: comparazione tra le due scuole di caseificazione del latte di capra. Tra i vari prodotti, per la scuola lattica viene proposta la cacioricotta cilentana (SA). LS051
- Dom 26 h. 18:00 - *Carne e fumo*: la tecnica di affumicare la carne consente di prolungarne la conservazione conferendole un sapore inconfondibile come dimostra la sopressata di Gioi (SA). LS094
- Lun 27 h. 12:00 - *Terroir italiani, vitigni internazionali*: i vitigni autoctoni e i vitigni internazionali sono in grado di dare grandi risultati grazie a molte cantine tra cui la Montevetrano (SA). LS101
- Gio 23 h. 20:00 - *Sigaro TOSCANO® del Presidente*: Vincenzo D'Alessandro presenta il nocino in stile partenopeo. LSIG01
- Ven 24 h. 20:00 - *Sigaro TOSCANO® 1492*: in abbinamento alla fumata deliziose bevande come la gazzosa di limone sfusato di Amalfi (Presidio Slow Food). LSIG02

I Teatri del Gusto. Sul palcoscenico di un anfiteatro da 60 posti si avvicendano chef di fama internazionale che eseguono in diretta i loro piatti simbolo. (Pad.5)

- Gio 23 h. 15:00 - *Dolcezze del Sud*: l'abilità e l'inventiva di Ernesto Iaccarino, chef del *Don Alfonso 1890* di Sant'Agata sui due Golfi (NA), è tale non solo con il pesce, materia prima principe del menù del ristorante, ma altrettanto con i dolci e la piccola pasticceria. TSA01
- Sab 25 h. 21:00 - *Mangia coi lupi*: nell'omonima trattoria a Melito Irpino (AV) Enzo Di Pietro propone i piatti e la cucina del territorio avellinese fatti di materie prime povere e contadine, ma che rivelano l'identità gastronomica e quindi culturale di un Irpinia cui è profondamente legato. In assaggio un suo piatto abbinato a un vino della cantina Terre da Vino di Barolo (CN). TSA11
- Lun 27 h. 15:00 - *40 anni di Trois(gros) étoiles*: la *maison Troisgros* di Roanne ha da poco festeggiato i 40 anni di tre stelle Michelin conquistate nel 1968. Michel, attuale chef, dimostra come l'arte culinaria, quando padroneggiata ad alti livelli, riesca a dare grandi emozioni anche partendo dagli ingredienti più semplici. In accompagnamento un vino della neonata A Casa Aziende Agricole di Avellino. TSA17

Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto – Terra Madre:

c/o Slow Food: Tel. +39 0172 419653 / 45/66/12 press@slowfood.it Fax +39 0172 419725

c/o Regione Piemonte: Tel. +39 011 4323312 ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it

c/o Comune di Torino: Tel. +39 011 4423606 raffaella.gentile@comune.torino.it

www.salonedelgusto.it / www.salonedelgusto.com / www.terramadre.info

Gli appuntamenti a tavola: Venti cene a programma in ristoranti di Torino, nobili dimore e castelli del Piemonte.

- Gio 23 h. 20:30 - *La cucina in rosa*: il Nord e il Sud della cucina italiana attraverso l'interpretazione di due donne chef: l'emiliana Maria Grazia Soncini de *La Capanna di Eraclio* di Codigoro (FE) e la campana Rosanna Marziale de *Le Colonne* di Caserta. Da una parte il pescato delle Valli di Comacchio, dall'altra le carni di bufalo e la straordinaria mozzarella sono i segni distintivi (ma non gli unici) dei piatti che contraddistinguono i menù dei due ristoranti. Nelle belle sale d'epoca del Real Castello di Verduno (CN), ex palazzina di caccia di re Carlo Alberto, Maria Grazia e Rosanna preparano una cena a quattro mani abbinata ai vini siciliani della cantina Sottesoli (AG). AT02
- Dom 26 h. 20:30 - *Massimo e Lidia, che coppia!* (Real Castello di Verduno – CN). Ai fornelli Massimo Bottura de *La Francescana* di Modena e la rezdora Lidia Cristoni (la sua 'maestra') per una cena a quattro mani dove si fondono saperi antichi e innovazione. Il menù è servito con i vini di Feudi di San Gregorio di Sorbo Serpico (AV). AT13

Cucine e Isole del Gusto. (Pad. 1-2-3)

Un viaggio culinario, un'occasione per i vari territori, italiani e internazionali, di rappresentare appieno le loro tradizioni gastronomiche attraverso i prodotti e i piatti che ne sono l'espressione. Le cucine rappresentano la possibilità di affrontare un'esperienza sensoriale. Gli spazi sono infatti spesso animati da spettacoli, conferenze o racconti che avvicinano e spiegano il mondo del cibo ai viaggiatori-degustatori del Salone. L'Agripromos – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli allestisce un'Isola del Gusto, uno spazio raccolto dedicato alla degustazione di prodotti del territorio.

Mercato. Cuore pulsante del Salone, con le sue bancarelle e i suoi stand rappresenta l'occasione per tuffarsi in un mondo di prodotti da scoprire e riscoprire. Dalla Campania:

Birra :

- Maltovivo srl , *Ponte (BN)* – Pad. 1, Sala Rossa Stand A163s

Cereali :

- Gragnano Città della Pasta soc. consortile Arl, *Gragnano (NA)* - Pad. 2, Stand B272

Dolci :

- Santomiele Srl, *Ogliastro Cilento (SA)* – Pad. 3, Stand C58 ;
- Apicoltura San Pietro di Ilaria di Bartolomeo, *Castellabate (SA)* – Pad. 3, Stand C35

Formaggi e latticini :

- Casa Madaio Srl, *Eboli (SA)* – Pad. 2, Stand B207-B208 ;
- Caseificio La Nuova Casearia, *San Cipriano d'Aversa (CE)*– Pad. 2, Stand B211 ;
- Rivabianca Coop Arl, *Paestum (SA)* – Pad. 2, Stand B205

Olio, preparazioni e conserve :

- Azienda Agricola Vastola Francesco, *Capaccio (SA)* – Pad. 2, Stand B114 ;
- Conserve Manfuso – Terrasolis.com di Gianluca Manfuso, *Sant'Antonio Abate (NA)* – Pad. 2, Stand B116 ;
- Il Gusto della Costa Sas di Esposito Valentino & C., *Praiano (SA)* – Pad. 2, Stand B165 ;
- Iasa Srl, *Pellezzano (SA)* – Pad. 2, Stand B190

Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto – Terra Madre:

c/o Slow Food: Tel. +39 0172 419653 /45/66/12 press@slowfood.it Fax +39 0172 419725

c/o Regione Piemonte: Tel. +39 011 4323312 ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it

c/o Comune di Torino: Tel. +39 011 4423606 raffaella.gentile@comune.torino.it

www.salonedelgusto.it / www.salonedelgusto.com / www.terramadre.info

Salumi

- Condotta Valle Caudina, *Apollosa (BN)* – Pad. 2, Stand B142 ;
- Tomaso Salumi di Audi Anna Maria, *Faicchio (BN)* – Pad. 2, Stand B303

Ed inoltre sono presenti con un loro stand :

- Agrimos - Camera di Commercio di Napoli, *Napoli* – Pad. 3, Area ristorazione C201 ;
- EPT – Ente Provinciale per il Turismo, *Caserta* – Pad. 3, Stand C186-C187-C196-C197 ;
- Regione Campania – Assessorato Turismo e Beni Culturali, *Napoli* – Pad. 3, Stand C188-C189-C190-C191-C192-C193-C194-C195

Presìdi. All'interno dell'Oval, organizzati per aree geografiche, si trovano i Presìdi, prodotti tutelati da Slow Food. La Campania è presente in forze.

- **Alici di Menaica**, *Pisciotta e Pollica (SA)* – La pesca di queste alici sopravvive solo nel Cilento : una volta al porto, sono subito lavate in salamoia, disposte in vasetti di terracotta alternate da strati di sale e messe a maturare per almeno tre mesi. La carne è chiara, tendente al rosa e il profumo intenso e delicato.
- **Cacioricotta del Cilento**, *Cilento (SA)* – Prodotto con il latte della cilentana, razza autoctona allevata in modo tradizionale, il nome cacioricotta deriva dalla tecnica di coagulazione del latte, in parte presamica (caratteristica del cacio) e in parte termica (caratteristica della ricotta)
- **Carciofo bianco di Pertosa**, *Valle del Basso Tanagro (SA)* – Resistente alle basse temperature, di colore tenue, la straordinaria dolcezza e tenerezza delle bratee interne lo rendono adatto al consumo crudo.
- **Carciofo violetto di Castellammare**, *Castellammare di Stabia, Gragnano, Pompei, Sant'Antonio Abate (NA)* – conosciuto anche come carciofo di Schito, ha le bratee verdi con sfumature viola. Particolarmente tenero, arrostito alla brace e condito con sale, pepe, prezzemolo, aglio e olio, è il piatto simbolo di Pasquetta.
- **Colatura tradizionale di alici di Cetara**, *Cetara (SA)* – La colatura di alici è il liquido ambrato che si ottiene lasciando maturare le alici, pescate nel Golfo di Salerno in primavera, sotto sale. Questo liquido si usa per condire spaghetti e linguine.
- **Conciato romano**, *Castel di Sasso (CE)* – Forse il più antico formaggio italiano, si produce facendo coagulare con caglio di capretto, latte vaccino, ovino o caprino. Le forme, dopo essere pressate con le mani, salate e asciugate, sono "conciate", acquistando maggiore equilibrio e fragranza.
- **Pappacella napoletana**, *agro acerrano-nolano (NA-CE)* – Peperone dolcissimo di piccolo calibro, tondo e costoluto, di uno sgargiante colore giallo, oppure rosso o verde, dalla buccia molto spessa. Ottimo conservato sottaceto oppure in agrodolce.
- **Pecorino bagnolese**, *Bagnoli Irpino (AV)* – Prodotto da latte di pecora dell'omonima razza, ha una crosta compatta, di colore giallo tendente al marrone e una pasta grassa, dura, di colore giallo paglierino. Se stagionato, tende al piccante e si usa prevalentemente da grattugia.
- **Pomodorino al piennolo**, *comuni vesuviani (NA)* – Chiamati così per l'abitudine di appenderli in grappoli, si distinguono dal pachino per la presenza di due solchi laterali (coste) e di una punta all'estremità. La buccia è spessa e la polpa soda e prosciugata dal sole.

Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto – Terra Madre:

c/o Slow Food: Tel. +39 0172 419653 /45/66/12 press@slowfood.it Fax +39 0172 419725

c/o Regione Piemonte: Tel. +39 011 4323312 ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it

c/o Comune di Torino: Tel. +39 011 4423606 raffaella.gentile@comune.torino.it

www.salonedelgusto.it / www.salonedelgusto.com / www.terramadre.info

- **Pomodoro San Marzano**, *agro sarnese-nocerino (NA-SA)* – Difficile da coltivare, questo pomodoro ha rischiato di scomparire. Indissolubilmente legato alla pizza napoletana ma anche al ragù, una salsa che deve ‘pippiare’ (sobbollire) per 5 o 6 ore.
- **Provolone del Monaco**, *Monti Lattari (NA)* – In realtà è un caciocavallo senza la testina. Fresco è dolce, mentre stagionato ha profumi intensi di erba verde, nocciola e muffe nobili.
- **Soppresata di Gioi**, *Gioi, Cardile, Salento, Stio, Gorga, Orria e Piano Vetrone (SA)* – Uno dei salumi campani più antichi, si ricava dalle parti nobili del suino, sminuzzata a punta di coltello, condita con sale e pepe. Si insacca nel budello naturale, inserendo al centro un filetto di lardo.

Suoni di Terra Madre. Cinquantuno gruppi, trenta paesi rappresentati, una cinquantina di esibizioni al giorno all’interno del Lingotto Fiere e dell’Oval. Sono i numeri dei Suoni di Terra Madre, un altro elemento necessario nella costruzione del modello “comunità del cibo” a tutto tondo.

Dalla Campania:

Ortoincondotta

Sono i ragazzi della scuola media di Carife (AV), che si cimentano in canti sulle condizioni di vita della “Baronia e della Valle Ufita”. È un gruppo corale musicale guidato nella ricerca dall’insegnante di lettere Salvatore Salvatore e dal docente di musica Lucio Lazzaruolo. I loro canti hanno come tema la dura vita dei campi, la transumanza dei pastori e non da ultimo i canti d’amore dei pastori e dei contadini.

Ufficio Stampa/Press Office Salone del Gusto – Terra Madre:

c/o **Slow Food:** Tel. +39 0172 419653 / 45/66/12 press@slowfood.it Fax +39 0172 419725

c/o **Regione Piemonte:** Tel. +39 011 4323312 ufficiostampa.giuntaregionale@regione.piemonte.it

c/o **Comune di Torino:** Tel. +39 011 4423606 raffaella.gentile@comune.torino.it

www.salonedelgusto.it / www.salonedelgusto.com / www.terramadre.info