



**Al via il Festival della Cucina Napoletana, dal 15 al 17 dicembre alla Mostra d'Oltremare a Napoli dalle 10 alle 20**



**13/12/2016** - Tre giorni di eventi all'insegna dell'eccellenza dell'enogastronomia partenopea. È il Festival della Cucina Napoletana che si svolgerà da giovedì 15 a sabato 17 dicembre nella Mostra d'Oltremare, padiglione della Piscina. La manifestazione ideata e organizzata dall'Associazione Medeaterranea, fondata da professionisti della scienza e della cultura alimentare e della comunicazione scientifica, ha l'intento di promuovere il meglio della cucina partenopea e della Dieta Mediterranea.

La prima edizione ha come tema "Pensare usando le mani": laboratori di manualità per scoprire il rapporto tra fisicità e produzione agroalimentare come elemento culturale caratterizzante la filiera. Dalle postazioni all'interno del Padiglione si potrà degustare, avere informazioni tecnico-scientifiche, assistere alle performance degli allievi degli istituti alberghieri e dell'Istituto della Porcellana di Capodimonte con il Gruppo di Ricerca Grespo. Giovedì 15 alle ore 11 incontro con la stampa al Padiglione della Piscina e Gran Buffet Mediterraneo. Per accreditarsi inviare una mail a [fdcn@medeaterranea.it](mailto:fdcn@medeaterranea.it)

“Il Festival della Cucina napoletana - spiega Massimiliano Quintiliani, organizzatore dell'evento - nasce con l'intento di creare un legame tra mondo della formazione tecnico-scientifica e gli istituti alberghieri e professionali, fungere da anello di congiunzione tra il mondo della scuola ed il mondo della conoscenza della cultura del cibo e dell'alimentazione con una partecipazione trasversale delle arti manuali, a partire dalla scuola primaria con la realizzazione di laboratori per la formazione dei bambini. L'evento è anche un'occasione per creare un rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Le potenzialità della cucina napoletana sono tante e noi cerchiamo di farla conoscere meglio ai giovani che ne saranno gli ambasciatori nel mondo. Durante i tre giorni proporremo piatti della tradizione

napoletana che, per l'occasione, abbiamo rivisitato anche in ottica contemporanea. Per la prima edizione abbiamo messo in evidenza il rapporto che ci deve essere tra contenuto, cioè la tipicità, con il contenitore realizzato in questo caso dalle performance degli allievi e dei maestri dell'Istituto Caselli della Porcellana di Capodimonte e del Grespo, il Gruppo di Ricerca e Studio per la Porcellana”.

Il programma dei tre giorni.

Giovedì 15. Alle ore 10 inaugurazione dell'evento e apertura delle postazioni artistico-culinarie della Dieta Mediterranea con degustazioni al tema. Il primo giorno è di scena il pesce azzurro. Seguiranno laboratori di degustazione “Il vino nella tradizione napoletana” a cura dell'A.i.s., l'Associazione Italiana Sommelier nei seguenti orari: ore 11, 12, 15, e 16. Alle ore 11 e alle ore 14,30 laboratori gratuiti su prenotazione del Lab Food Experience “Sporcarsi le mani” a cura di Medeaterranea: per i bambini c'è “Alici fresche ripiene” e per gli adulti “Parmigiana di pesce bandiera”. Il Kera lab a cura dell'Istituto per la Porcellana e la ceramica di Capodimonte “Caselli” e Grespo, propone “Manipolare l'argilla” per i bambini e “Dall'argilla al piatto” per gli adulti. Alle ore 13,30 Gran Buffet Mediterraneo (è necessario l'invito).

Venerdì 16. Alle ore 10 apertura delle postazioni artistico-culinarie della Dieta Mediterranea con degustazioni al tema. Il secondo giorno è dedicato a zuppe, verdure e ortaggi. Laboratori di degustazione “Il vino nella tradizione napoletana” a cura dell'A.i.s. nei seguenti orari: ore 11, 12, 15, e 16. Alle ore 11 e alle ore 14,30 laboratori gratuiti su prenotazione del Lab Food Experience “Sporcarsi le mani” a cura di Medeaterranea; per i bambini c'è “Patate alla fornarina” e per gli adulti “La pasta e patate”. Stessi orari per i laboratori Kera Lab di manipolazione di argilla per bambini e adulti. Alle ore 13,30 Gran Buffet del convivio Napoletano (è necessario l'invito).

Sabato 17. Alle ore 10 apertura delle postazioni artistico-culinarie della Dieta Mediterranea con degustazioni al tema. Il terzo giorno è dedicato alla cucina borbonica. Laboratori di degustazione “Il vino nella tradizione napoletana” a cura dell'A.i.s. nei seguenti orari: ore 11, 12, 15, e 16. Alle ore 11 e alle ore 14,30 laboratori gratuiti su prenotazione del Lab Food Experience “Sporcarsi le mani” a cura di Medeaterranea per i piccoli c'è piccoli “Gattò di patate” e per gli adulti “Piccoli sartù di riso”. Stessi orari per i laboratori Kera Lab di manipolazione di argilla per bambini e adulti. Alle ore 13,30 Gran Buffet Borbonico (è necessario l'invito). (Comunicato stampa)

FONTE

<http://www.telecaprinews.it/leggi115.asp?cod=58656>