

I "Sapori della Campania" al 15° Cibus

Cronaca

03/05/2010 | [Italia](#) | Cogliendo l'occasione della presenza della regione Campania al 15° Cibus (salone internazionale dell'alimentazione, manifestazione a cadenza biennale e di spessore internazionale) in programma alla Fiera di Parma dal 10 al 13 maggio, gli Chef campani dell'associazione CHIC Charming Italian Chef presenteranno la loro partecipazione all'evento parmense con la 3^a edizione di "Sapori della Campania" che avrà luogo lunedì 3 maggio presso il Grand Hotel Parker's di Napoli. La serata, patrocinata dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, avrà inizio alle ore 19,00 con una conferenza stampa in cui verrà illustrata la partecipazione della regione al Cibus, dove gli chef campani dell'associazione CHIC con le loro creazioni d'autore contribuiranno ad attrarre i visitatori verso le tipicità regionali.

Si proseguirà con la degustazione delle eccellenze agroalimentari della Campania protagoniste dei piatti d'autore degli chef del gruppo CHIC. Alle 20,00 sulle panoramiche terrazze delle Muse, vanto del Parker's, verrà servito l'aperitivo a base di finger food e stuzzichini preparati da Baciòt, nome d'arte di Vincenzo Baciotterracino, resident chef del ristorante dell'hotel. Subito dopo, con la visione dell'intero golfo di Napoli che propongono le sale pranzo della struttura ospitante la kermesse, avrà inizio la cena firmata dalle 4 star campane della CHIC e a dare il via sarà Lino Scarallo, chef stellato del ristorante Palazzo Petrucci di Napoli, seguito dal bistellato Pino Lavarra, del Rossellinis di Ravello (Sa).

Di seguito sarà la volta dei piatti di Paolo Barrale, stellato del Marennà di Sorbo Serpico (Av) e Vice Presidente nazionale del sodalizio, e successivamente Rosanna Marziale, chef in rosa de Le Colonne di Caserta. A completare la succulenta cena provvederanno la Pastiera e il Babà Vesuvio della ditta Giovanni Scaturchio, nome storico della pasticceria napoletana che, pur in momento non particolarmente felice per l'azienda, ha scelto di essere presente con due suoi cavalli di battaglia alla grande serata che celebra il gusto e l'eccellenza della Campania.

Ad accompagnare il dessert sarà il "Nucillo" di 'E Curti di Sant'Anastasia (Na). Un'interessante panoramica del variegato universo vinicolo della Campania, sarà proposta agli ospiti della serata con l'abbinamento dei vini ai piatti elaborati dai grandi Chef. A proporre alcuni eccellenti vini della nostra regione interverranno le aziende Feudi di San Gregorio di Sorbo Serpico (Av), Villa Matilde di Cellole (Ce), Grotta del Sole di Quarto (Na) di cui è titolare Elena Martusciello Presidente nazionale dell'Associazione "Donne del Vino", Antica Masseria Venditti di Castelvenere (Bn) e Tenuta Adolfo Spada di Galluccio (Ce).

Giuseppe De Girolamo