

PIZZA, STREET FOOD E AGRICOLTURA 9 -11, 17 -24 SETTEMBRE 2016

PROGRAMMA CHEF E PIZZAIOLI #NOTEDIGUSTO

GIUSEPPE CARAMIELLO Hosteria Le Gourmet a Sperone – 9 settembre Sirignano Palazzo

Caravita: nella vecchia sede dell'azienda elettrica del paese, una deliziosa casetta con giardino, Giuseppe conduce in pieno stile osteria italiana la sua attività. Oste appassionato, ha saputo ricreare un ambiente molto accogliente e rilassante dove gustare piatti con i prodotti di piccole aziende agricole di questa prima entrata in provincia di Avellino. Funghi, scorsoni dal sottobosco del parco del Partenio, e poi castagne e nocciole, carni alla brace dall'appennino centrale e ottimi salumi e formaggi.

ANIELLO FALANGA pizzaiolo e chef pizzeria Haccademia- 11 settembre conetti vulcanici Pollena

Trocchia : la sua pizzeria Haccademia è a Boscotrecase. Aniello si è dedicato da tempo allo studio delle farine ottenute da grani italiani tradizionali. Un lavoro molto impegnativo e di grande soddisfazione allo stesso tempo. L'utilizzo di queste farine richiede una profonda conoscenza delle tecniche di lievitazione e della composizione dei grani. L'obiettivo è quello di sostenere la sana agricoltura italiana, della Campania in particolar modo. Dedicava molto tempo alla ricerca di aziende fornitrici che lavorino nel rispetto dell'ambiente. È pizzaiolo dell'Alleanza Slow Food, per tanto si rivolge agli agricoltori facenti parte del circuito Slow Food. Le materie prime utilizzate sono di altissima qualità, scelta che garantisce una alimentazione sana e che esalta il gusto di ogni singolo prodotto utilizzato con professionalità. Ha vinto il Campionato Mondiale della Pizza 2004 Trofeo Caputo e il New York American Plate 2004.

GIANFRANCO IERVOLINO pizzeria Morsi e Rimorsi Caserta - 16 settembre castello Mediceo

Ottaviano: è uno dei pizzaioli di spicco in Campania e quindi del mondo. Tra i primi a dedicarsi allo studio scientifico delle farine e delle tecniche di lievitazione della pasta con l'obiettivo preciso di portare la pizza napoletana a livelli altissimi di qualità. E ci è riuscito. Oggi è un punto di riferimento per quanti vogliono migliorare le proprie conoscenze in materia o vogliono avviare una pizzeria. Insegna la materia presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. È un ricercatore attento dei prodotti da utilizzare sulle proprie pizze, selezionati accuratamente visitando di persona le aziende produttrici, per lo più artigiane e legate alle tradizioni gastronomiche del proprio territorio. È pizzaiolo dell'Alleanza Slow Food in quanto lavora esaltando l'identità enogastronomica e storica del territorio di appartenenza, ma soprattutto per il fatto che sostiene la rete di produttori agricoli legati alla filiera dell'associazione del Buono, Pulito e Giusto. Da due anni è ospite settimanale della trasmissione RAI Detto Fatto dove coglie l'ottima occasione per raccontare i prodotti della sua amata Campania. Nello spazio Pizza del Pomigliano Jazz rappresenta la pizzeria Morsi e Rimorsi Caserta.

MARIANO PANARIELLO pizzeria New York New York a Torre del Greco – 17 settembre Parco

delle Acque Pomigliano d'Arco: la famiglia Panariello è un punto di riferimento importante a Torre del Greco in quanto da sempre propone una ristorazione che racconti la ridente cittadina sul mare ai piedi del Vesuvio. Per Mariano la cucina è un movimento democratico, deve essere rivolta a

tutti, quindi basata su preparazioni semplici dove il pescato di Torre del Greco è il principale protagonista. In tema di cucina democratica non poteva quindi mancare la pizza, preparata soprattutto con i prodotti della terra vesuviana.

PAOLA CAPPUCCIO pizzeria Pizza Verace Portici 18 settembre Parco delle Acque Pomigliano

d'Arco: Paola è una delle pochissime donne a svolgere questo mestiere ed a livelli di professionalità così alti. Discende da Ciro Leone e Giorgia De Somma che fondarono nel 1923 la Pizzeria Trianon a Napoli, la più antica e tra le più celebri in città, e quindi l'arte bianca ce l'ha nel sangue. Pur rispettando la tradizione, si è fortemente impegnata nell'andare avanti, quindi studiando le tecniche di lievitazione che consentano di raggiungere una pasta molto soffice. I prodotti per le sue pizze sono scelti con molta cura e le pizze tradizionali vanno di pari passo con nuovi gusti, sempre all'insegna della qualità. Pizza Verace è a Portici.

Maurizio De Riggi ristorante Markus a San Paolo Bel Sito 20 settembre Cimitile Basiliche

Paleocristiane. E' giovane Maurizio ed ha già un bel bagaglio di esperienza in ristoranti importanti. La sua cultura del cibo si è formata prevalentemente frequentando contadini, aie e piccoli allevatori del suo territorio. Nei grandi ristoranti ha acquisito le tecniche di cucina che utilizza nella giusta misura per esaltare la grande tradizione agricola dell'area dell'alto nolano. Cucina a vista nel suo ristorante Markus perché tutto sia molto trasparente e perché la grande passione investita tra pentole e fuochi possa essere visibile in ogni momento ai suoi ospiti. La sua cucina punta alla leggerezza e all'eleganza, ma soprattutto ad esaltare con grande rispetto la materia prima selezionata con cura meticolosa. Anche lui preparerà panini e street food di territorio per i visitatori del Pomigliano Jazz.

MARIALUISA SQUITIERI MADRENATURA - 24 settembre Terzigno Museo Emblema: laureata in storia medioevale, non ha saputo resistere al richiamo della terra così ha portato una ventata di novità e competenze precise nella piccola azienda agricola di famiglia a Poggiomarino. Ha il pallino dell'ambiente, ovvero, manifesta una profonda sensibilità verso i temi di sostenibilità ambientale tanto da scandire ogni pensiero e azione nel rispetto di tali principi. Da molti anni frequenta associazioni di piccoli agricoltori e mercati specializzati nelle produzioni bio e da agricoltura sostenibile. Marialuisa si è specializzata anche nella preparazione di street food e piatti vegetariani e staremo a veder cosa si è inventata per Note di Gusto al Pomigliano Jazz.

GIOVANNI ARVONIO ristorante Taberna del Principe 23 settembre Anfiteatro Romano Avella: sa sfidare il gusto Giovanni Arvonio, avendo dedicato una vita alla cucina e alla cultura dei prodotti identitari del territorio di appartenenza. La sua cucina racconta il territorio che dall'agro nolano si spinge nella terra irpina. I piatti sono raffinati, sanno giocare con piglio sicuro nella combinazione dei sapori e umori del buon cibo. Ha grande inventiva con la quale riesce sempre ad esaltare la materia prima selezionata tra piccole aziende artigiane con il pallino dell'alta qualità. Poche parole e tanti fatti – sempre con gusto.

