



Vini dell'Alto Adige a **prezzo di cantina**  
portali a casa con un click

## enovit

Cerca

Vai

L'Autore

I Libri

PignaTV

Links

Contatti

Feed RSS

Ricerca articoli recenti

Seegli un mese

Luciano Pignataro Wine Blog su Facebook

Mi piace

A 7,735 persone piace Luciano Pignataro Wine Blog.



Reggimondo



Andrea



Carmelo



Magione

Plug-in sociale di Facebook

Articoli correlati

Maddaloni, 8 giugno.

Appuntamento alla scuola di cucina Dolce e Salato

Maddaloni, 25 gennaio. Parte la scuola di cucina a Dolce&Salato

Napoli, mandolino e ragù a Taverna do Re

Slow Food Vesuvio, Master of Food sulla Birra 2011

Caserta, 1 ottobre. Presentazione Master of food e Master of wine di Slow Food al Centro Commerciale Campania

garantito  
i giovani promotori  
igp



Ultimi commenti

michele: mi associo al segretario nel riconoscimento ad un uomo un professionista che è conosciuto e

Eventi da raccontare

## Consegna Master Professionale alla scuola di cucina Dolce & Salato

12 luglio 2011



Da destra: Luciano Pignataro, Pepe Daddio e Antonello Colonna, ospite d'onore alla consegna dei master

di Marina Alaïmo

Dopo tre mesi di full immersion per i 6 corsisti del master professionale in enogastronomia della scuola di cucina Dolce & Salato di Pepe Daddio a Maddaloni, arriva finalmente il momento della consegna degli attestati. E' grande l'emozione del momento per Maria Elia, Alessandro Di Giovannantonio, Davide Tamburrino, Maria Incoronato Torziello, Alfonso Marino e Carlo De Lillo, come grandi sono le aspettative di quanta energia orbita al momento intorno al mondo dell'enogastronomia e che questo settore rappresenti ormai un importante motore di sviluppo. Ma non solo, è un settore ricco di cultura in quanto ha accompagnato la storia dell'uomo, è capace di identificare e raccontare in maniera piacevole e conviviale le caratteristiche e le tipicità di ogni singolo territorio e della gente che lo abita.

Il grande chef Antonello Colonna del noto ristorante Open Colonna di Roma, è stato ospite d'onore, nel suo intervento ha spiegato che quasi sempre sceglie i suoi collaboratori tra coloro che provengono dal sud Italia. Si perché la gente del sud ha ancora ben radicata la cultura del cibo e del vino, nelle case ancora ci sono donne che cucinano e che sanno riunire la famiglia intorno al tavolo. Fattore indispensabile per sviluppare poi una sana passione che deve necessariamente accompagnare la conoscenza delle tecniche di cucina. E' intervenuto anche il giornalista di Il Mattino Luciano Pignataro a fare gli auguri ai ragazzi, a ricordare l'importanza della cultura enogastronomica nel nostro paese che riesce ad avere un eco internazionale di grande rilievo grazie anche alla notevole attenzione dei media che stanno dedicando al settore.

ha fatto conoscere nell'intera nazione la VIGNA CAM...

**Lello Tornatore:** Lido, trasferisciti in Campania!!! Così potremo averti più vicino e... finalmente migliorerà la qualità delle "fotopigna" :-))

**Lido:** Sarà una bellissima serata, Raffaele è veramente bravo, ma anche estremamente "fortunato", Circondato da materie prime di altissimo livello, no...

**Anna:** Interessante e accattivante. Mi hai fatto venir voglia di vedere questo luogo. Dettagliate le informazioni anche sul costo delle pietanze adatte...

**Gaspare:** i soci, piuttosto, approfittassero dell'occasione per...

**Leo:** Ho cominciata già oggi la dieta che mi farà arrivare a venerdì sera con abbastanza fame da far fuori tutto il bendiddio che Raffaele e Pasquali...

**pubblicità, facile, adesso**  
promuovere eventi e marchi sui più influenti siti e blog del vino e del cibo



## I vini da non perdere

[Assaggi](#)

[Bollicine](#)

[I vini del Mattino](#)

[I vini francesi del Guardiano del](#)

[Faro](#)

[in Abruzzo](#)

[in Basilicata](#)

[in Calabria](#)

[in Campania](#)

[Avellino](#)

[Benevento](#)

[Caserta](#)

[Napoli](#)

[Salerno](#)

[in Molise](#)

[in Puglia](#)

[in Sardegna](#)

[in Sicilia](#)

[nel Lazio](#)

## Appuntamenti, persone

## Appuntamenti Slow Food

### Polemiche e punti di vista

[Album](#)

[Anche i produttori bevono](#)

[Buone cucine low cost](#)

[Città e paesi da mangiare e bere](#)

[Cocktail](#)

[Corriere Vinicolo](#)

[Curiosità](#)

[Diario di Capri](#)

[Documento](#)

Condividi:



### Lascia un Commento

  


Nome (obbligatorio)

Mail (che non verrà pubblicata) (obbligatorio)



Il pubblico in sala

Al termine della consegna degli attestati, i corsisti hanno presentato i propri piatti: tartare di palamita leggermente scottata con piccola parmigiana di melanzane ( Maria Elia); insalata di calamari e cocco con crudità di zucchine e salsa allo zafferano (Alessandro Di Giovannantonio); ravioli ripieni di ricotta profumata al limone, latte di bufala e olio di peperoni bruciati (Davide Tamburrino); baccalà extra cotto al vapore con verdure essiccate e condite all'ascapece (Maria Tonziello); sorbetto alla mela verde con salsa allo yogurt e perle di ciliegie (Alfonso Marino); semifreddo al cioccolato bianco con guè di cacao e caramello al sale (Carlo De Lillo).



La tavola

Devo dire che i ragazzi promettono molto bene e personalmente mi è piaciuta tantissimo l'insalata di calamari, cocco e zucchine con salsa allo zafferano, per il piacevole gioco di consistenze tenuto tra i tre componenti del piatto, per la spinta freschezza particolarmente gradita nella stagione calda, per la leggerezza ed il gioco cromatico ben riuscito. In bocca al lupo ragazzi!