

Pirateria in tavola, chef stellati ed esperti si incontrano a Maddaloni

Il convegno

Istruzioni ai ristoratori per imparare a proteggersi e a proteggere i clienti dai raggi

Si conclude con un dibattito tra chef stellati e giornalisti enogastronomici il secondo master professionale della Scuola di cucina di Giuseppe Daddio e Aniello di Caprio. «Pirateria Alimentare» è il tema del confronto che vedrà protagonisti - lunedì alle 12,30 alla scuola di cucina "Dolce&Salato" di Maddaloni - chef stellati e giornalisti enogastronomici. Un workshop con il quale si chiuderà il secondo master professionale della Scuola di Cucina di Giuseppe Daddio ed Aniello di Caprio.

«Abbiamo scelto questo tema, perché è di grande attualità - spiega Giu-

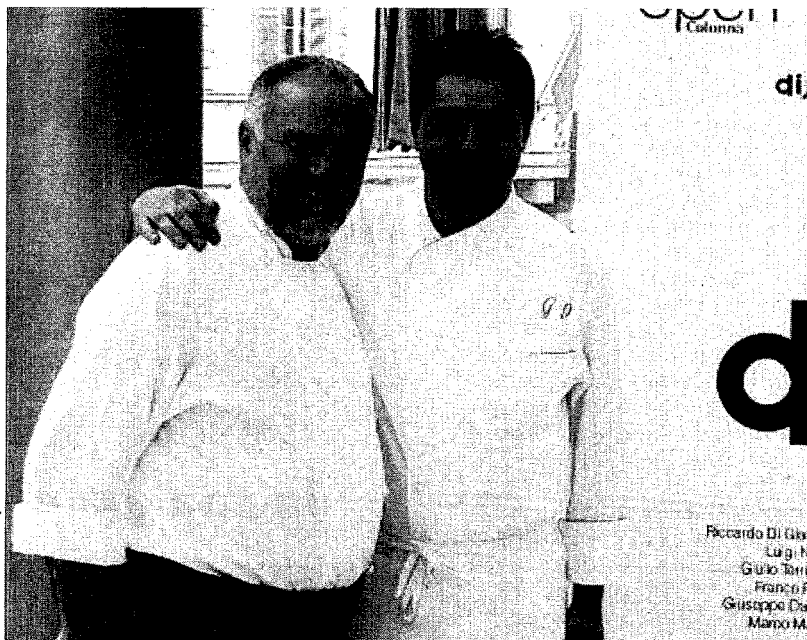
seppe Daddio - ma soprattutto è importante per i giovani che si avvicinano al mondo della ristorazione, che devono avere le capacità di individuare i prodotti di eccellenza e un minimo di conoscenza delle tipicità di un territorio. Ci tengo a sottolineare e lo dico spesso ai miei corsisti, che un ingrediente importante nel nostro lavoro è la curiosità. La voglia di scoprire nuovi sapori, la continua ricerca di prodotti di vari territori e la sperimentazione sugli abbinamenti, per capire limiti e vantaggi del prodotto utilizzato».

Al dibattito, che passerà dalla presentazione e conoscenza del vero maialino nero casertano che molto spesso viene pubblicizzato ma sostituito a tavola da un semplice maiale bianco alla finta mozzarella di bufala, interverranno: Antonello Colonna, chef del ristorante stellato romano Open Colonna, Alberto Ritieni professore

di chimica e degli alimenti del dipartimento di scienze degli alimenti di Portici della Federico II di Napoli, il giornalista di Il Mattino Luciano Pignataro, che è anche responsabile per il Sud Italia della guida Slow Wine e Campania per l'Espresso, Rosaria Costaldo dell'Istituto zooprofilattico di Portici. Saranno presenti, per partecipare al dibattito, anche dei rappresentanti di acqua San Pellegrino e l'azienda vitivinicola Vestini Campagnano.

Il workshop è dunque l'ultima tappa del secondo master professionale della Dolce&Salato e si accompagnerà all'esame dei corsisti, un totale di 6 cuochi emergenti di Campania e Lazio, coordinati da Angelo Guida, che prepareranno un piatto a testa, per un totale di sei portate. I piatti naturalmente esalteranno le tipicità delle due regioni in questione, così da accendere i riflettori sui sapori veri e genuini, ma soprattutto non falsati.

I.d.s.



Gli chef D'Addio con Antonello Colonna (a sinistra)

Colonna
di
d
Riccardo Di Girolamo
Luigi N
Giulio T
Frances
Giuseppe D
Mano M

L'obiettivo

D'Addio: dare ai giovani gli elementi per individuare le eccellenze più autentiche del territorio

