

CAMPANIE TERRE MERVEILLEUSE

CULTURAL PARIS

culture alimentaire filière courte et de qualité pour le soutien
et le développement de l'économie locale

UNESCO SALLE RESTAURANT

7, Place de Fontenoy 75007 PARIS

lundi 27 janvier 2014 19h00

TABLE RONDE
STREET FOOD
GRAND DÎNER
PRODUCTEURS

www.consortium-paris.com

MAURO BOCHICCHIO: 06 30 44 09 98

www.cultural.altervista.org

UN ÉVÉNEMENT

CONSORTIUM
PARIS

Avec le soutien de et un partenariat avec



Remerciement



CULTUR.AL 2014

27 gennaio 2014 UNESCO Parigi

Cultura Alimentare, filiera corta e di qualità per lo sviluppo e il sostegno di economie locali nonché dieta mediterranea: questi i temi che animeranno la prima edizione di CULTUR.AL, evento ideato da CONSORTIUM PARIS.

Gli agricoltori, produttori, chef, ospiti speciali, associazioni e giornalisti enogastronomici si danno appuntamento nella sala del ristorante del Palazzo dell'UNESCO a Parigi per difendere, valorizzare e promuovere, attraverso le proprie testimonianze, il lavoro dei tanti garanti della tipicità territoriale e della filiera corta.

Temi fortemente sostenuti da Consortium Paris che desidera sensibilizzare i consumatori verso una cultura alimentare basata su sani principi nel rispetto della biodiversità territoriale e del ciclo naturale della stagionalità dei prodotti. Un'ambizione che mira soprattutto a trasmettere e salvaguardare un'educazione alimentare sana alle future generazioni.

Protagonista della serata è la Campania, terra che vanta una cultura enogastronomica molto ricca, che affonda le proprie radici in una storia antica ed imponente. La favorevole posizione geografica caratterizzata da clima mite e suoli fertili per la presenza del vulcano Vesuvio ha favorito lo sviluppo di numerosissime biodiversità agroalimentari. Tutto ciò, unito alle numerose civiltà che si sono susseguite nell'arco dei millenni, attratte dalla posizione fortunata rispetto al Mediterraneo e al clima, ha permesso lo sviluppo di una cucina ricca e raffinata.

Darà il via alla serata l'aperitivo con lo street food partenopeo del pizzaiolo Gianfranco Iervolino, momento conviviale dove sarà possibile incontrare i produttori che hanno aderito all'iniziativa. Seguirà una tavola rotonda sui temi in oggetto.

I sei straordinari chef italiani Paolo Gramaglia, Vitantonio Lombardo, Giovanni Passerini, Fabio Pesticcio, Antonella Rossi e il rinomato 'pizzaiolo' Gianfranco Iervolino, orchestreranno una meravigliosa cena per gli invitati, tra cui molti Ambasciatori delle Delegazioni Permanenti degli Stati Membri presso l'UNESCO.

Appuntamento quindi il 27 gennaio 2014 alle ore 19,00 presso la sala del Ristorante al settimo piano del Palazzo dell'UNESCO a Parigi, 7 Place de Fontenoy.

Ingressi limitati e solo su prenotazione. Leggere le condizioni di partecipazione su www.cultural.altervista.org.

PROGRAMMA

UNESCO Parigi sala ristorante

19.00 Aperitivo di benvenuto coi produttori e "Street food" partenopeo interpretato dallo chef pizzaiolo **Gianfranco Iervolino**

19.30 Tavola rotonda: "Cultura Alimentare, filiera corta e di qualità per il sostegno e lo sviluppo di economie locali" con **Antonio Lucisano**, Direttore "Consorzio per la Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP" **Eugenio Mailler**, delegato generale di Euro Gusto Slow Food Francia, **Giuseppe Palmieri**, direttore di Sala e sommelier dell'Osteria Francescana a Modena - attualmente il terzo miglior ristorante al mondo - nonché fondatore de Glocal, **Matteo Ghiringhelli** miglior sommelier d'Italia nel 2010, **Alba Pezone** chef e giornalista gastronomica, **Giovanni Passerini** chef ristorante Rino Parigi.

Modera: **Marina Alaimo**, giornalista gastronomica

20.30 Cena "Campania Terra Meravigliosa"

Alla scoperta dei sapori della Campania interpretati dalla straordinaria squadra di chef campani **Paolo Gramaglia**, chef e patron ristorante "President" a Pompei, **Gianfranco Iervolino**, chef pizzaiolo del ristorante "Villa Giovanna" a Ottaviano, **Vitantonio Lombardo**, chef e patron di "Locanda Severino" a Caggiano, **Giovanni Passerini** chef ristorante "Rino" a Parigi, **Fabio Pesticcio** chef ristorante "Il Papavero" a Eboli, **Antonella Rossi**, chef e patron ristorante "Napoli Mia" a Napoli.

PARTNER

Consorzio per la tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP

Viale Carlo III 156

81020 San Nicola La Strada (CE)

Tel. +39 0823.424780

info@mozzarelladop.it

www.mozzarelladop.it

Cooperativa Agricola Agrigenus

Via G. Soriano 112

80011 Acerra (NA)

Tel. +39 081 5202064

info@agrigenus.com

www.agrigenus.com