

Food-Culture-Story-Tour

«Il diario» Napoli e il suo interland

News dall'Italy di Ursula Prügger, Ulimengo S.r.l.

partner di foodward, organizzazione e accompagnamento del Food-Culture-Story-Tour 2012

1. giorno - Gustando Napoli

Napoli significa naturalmente anche pizza: via Tribunali è la «strada della pizza» nel centro storico di Napoli.

Gino Sorbillo convince con la sua pizza e sa appassionare con il suo impegno - una personalità, quella che sta alle spalle del suo prodotto. Ci fa iniziare in bellezza il nostro Food-Study-Tour. Lo chef Mario Avallone svela, nel corso della sua lezione «Il ragù loves you», la sua personale filosofia sul ragù napoletano. «Work in progress» – diversi tagli di manzo e maiale, il pomodoro, i primi assaggi della carne del ragù, il lento «pippare» ... Nel frattempo Monica Piscitelli, napoletana, giornalista enogastronomica e autrice, ci introduce alla storia della pasta.

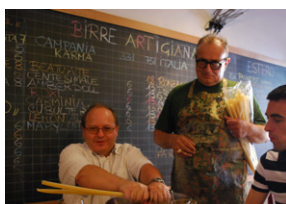
Antonio Tubelli, nel suo piccolissimo locale «Timpani e Tempura», racconta con entusiasmo contagioso le sue scoperte gastro-nomiche e la storia della cucina napoletana.



2. giorno - Napoli e i paesi alle pendici del Vesuvio

Dopo l'impressionante mercato del centro storico, assaggiamo «il nostro ragù» e altri sfizi regionali preparati ne «La stanza del gusto» da Mario Avallone.

A Massa di Somma ci aspetta Giovanni Marino. Sui terreni vulcanici della sua Casa Barone coltiva, tra le altre cose, i famosi «Pomodorini del Piennolo DOP». Durante una passeggiata tra vigne, olivi e alberi da frutto ci racconta delle difficoltà incontrate nella gestione agronomica e dell'importanza della valorizzazione del paesaggio agrario della zona. Nel corso di una degustazione troviamo conferma della qualità dei suoi prodotti presentati su un tavolo riccamente imbandito in mezzo alla natura.

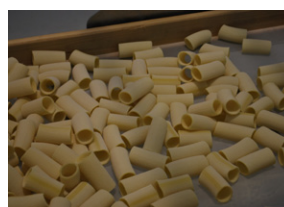


Food-Culture-Story-Tour

«Il diario» Napoli e il suo interland

3. giorno - Pasta-time a Gragnano, città della pasta, e il pomodoro «San Marzano»

Dal più piccolo al più grande produttore di pasta ci sono delle differenze enormi e non solo nella dimensione della struttura del pastificio. Scopriamo qualche segreto: qualità della semola, trafilatura a bronzo, temperatura e tempo sono alcune delle parole chiave. Dalla scienziata Patrizia Spigno e dal produttore Sabatino Abagnale apprendiamo tanti dettagli importanti sul pomodoro «San Marzano».



4. giorno - Pasta & limoni

Dopo una degustazione guidata e «tecnica» della pasta, nel corso di una lezione di Vito Trotta approfondiamo le conoscenze acquisite. Passeggiamo in un limoneto centenario in Costiera e assaggiamo «il limone di Sorrento IGP» puro e altri prodotti a base di limone. Alla fine della giornata ci godiamo l'atmosfera della Costiera a Positano.



5. giorno - Napoli & Roma

Concludiamo il nostro Food-Study-Tour con una visita da «Eataly» a Roma.

