

■ ■ **Gusto A Napoli un evento celebra i prodotti dop, a Venezia seminari e degustazioni di etichette**

Olio e vino, i due mattatori

Chef, lezioni di cucina e seminari. In scena anche tre presidi Slow food

di **Cristina Cimato**

Un salotto nel cuore di Napoli e un palcoscenico a Venezia, i migliori oli italiani dop da un lato e un connubio di gastronomia ed enologia dall'altro. Il 20 e 21 febbraio Palazzo San Teodoro, residenza gentilizia neoclassica affacciata sul lungomare di Napoli, ospita la VIII edizione del Concorso nazionale degli oli dop *Premio sirena d'oro di Sorrento* e, nell'ambito dell'evento, apre al pubblico un salotto dedicato a questo alimento di grande fascino e ancora spesso sconosciuto in tutte le sue varianti e qualità. L'appuntamento, promosso dall'Assessorato all'agricoltura della regione Campania e città di Sorrento con la partecipazione dell'Associazione nazionale città dell'olio e altre realtà che promuovono questo prodotto, porta nel capoluogo campano circa 70 aziende, selezionate in tutta Italia da una serie di esperti, e altrettanti oli. L'evento, gratuito e a ingresso libero per tutti, è dedicato per lo più al pubblico di neofiti, che hanno la possibilità di assaggiare e conoscere uno degli ingredienti cardine della cucina italiana attraverso degustazioni libere organizzate dalle aziende produttrici, ma anche lezioni tenute dagli chef che si cimenteranno anche nella preparazione di piatti in cui l'olio è l'indiscusso protagonista. Il 20 alle ore 15 il maestro pizzaiolo Enzo Coccia del ristorante napoletano *La Notizia*, unica pizzeria a essere segnalata nella guida Michelin, svelerà al pubblico il segreto per ottenere un impasto ben lievitato e digeribile, mentre alle 17,30 sarà la volta di Rosanna Marziale, cuoco del ristorante *Le Colonne* di Caserta. Il 21 alle 10.30 sarà la volta dello chef Lino Scarallo di Palazzo Petrucci di Napoli, seguito da Matia Barciulli dell'Osteria di Passignano di Tavernelle Val di Pesa, in provincia di Firenze, premiato con la stella Michelin, che chiuderà il ciclo di



lezioni in rappresentanza della Toscana, regione ospite di questa edizione del premio. La scuola di cucina e quella di degustazione permetteranno, anche grazie a un esperto e certificato assaggiatore, di scoprire le caratteristiche organolettiche di alcuni tipi di oli e gli abbinamenti più corretti. La premiazione del miglior olio avverrà il weekend successivo al Teatro Tasso di Sorrento in un appuntamento dedicato agli esperti. Anche Venezia si divide in due e ospita *Gusto in Scena* dall'1 al 3 marzo nella cornice del Molino Stucky Hilton Venice. Si tratta di una manifestazione che unisce iniziative destinate agli gastronomi e agli operatori con appuntamenti destinati al grande pubblico. Il congresso dedicato all'alta cucina Chef in concerto si accosta infatti a *I magnifici vini*, banco di

assaggio di oltre 100 cantine provenienti da tutto il mondo e a Seduzioni di gola, una rassegna dedicata ai prodotti tipici. Inoltre, grazie all'accordo con Slow food l'appuntamento veneziano vedrà anche la presentazione di tre presidi, quello del pomodoro del Piennolo del Vesuvio, la robiola di Roccaverano e la gallina padovana; la preparazione di piatti a base di questi prodotti sarà affidata a tre chef, Alfonso Caputo, Luisa Valazza e Corrado Fasolato. Ma sono numerosi i

cuochi invitati all'appuntamento con la cucina d'autore e chiamati a preparare ricette a base di prodotti del proprio territorio e ad affrontare il tema della creatività in cucina. Tra essi figurano Alfonso Jaccarino e Pietro Leemann, Pino Cuttaia e Norbert Niederkofler. Accanto ai cuochi ci sono anche i vini, che grazie alla numerosa presenza di produttori, circa 100, e delle 400 etichette a loro rappresentanza, daranno la possibilità di assaggiare prodotti enologici italiani, ma anche provenienti dall'Austria e dalla Slovenia. Per i tre giorni di manifestazione gli appassionati potranno avvicinarsi ai vini in mostra e assaggiare nel contempo le sfiziosità, prodotti tipici e leccornie provenienti da tutta Italia. (riproduzione riservata)