



## Comunicato stampa

*Merano WineFestival 2018 con il sapore della Campania e le sue eccellenze di vino e cibo. 52 aziende campane selezionate tra le varie sezioni: viticoltura estrema; wine Hunter Area e Wine Festival, la sezione culinaria e ben 5 consorzi di vino. Anche per questo anno una maratona di degustazioni, presentazioni e seminari: dalla pasta di Gragnano Igp alle varietà di pomodori del territorio, dai salumi alla mozzarella di bufala campana dop, dalle alici alla colatura di Cetara, dal tonno rosso alla ventresca di tonno rosso di Cetara, dalla mela annurca igp al vino Asprinio Doc. Insieme a noi a Merano ci saranno i grandi della pizza: Franco Pepe, Gino Sorbillo e Salvatore Salvo, lo chef Antonio Tubelli storia a cultura della cucina napoletana e Daniele Luongo, la nuova generazione in cucina che firma il territorio. Due Master Class di vini: Marisa Cuomo, "Fiorduva, un vino appassionato che sa di roccia e di mare" domenica ore 11.00; "La carica Rosso Vulcanico", i vini del Vesuvio e dei Campi Flegrei Ischia e Capri lunedì ore 12.30 e con il Consorzio del Sannio Dop "32 anni di Aglianico", ore 15.00, tutte presso l'hotel terme. Per il Sannio, una successiva degustazione alle ore 17.00 presso The Cyrle. Poi abbiamo lo spazio Enoteca Campania dove si potranno degustare tutti i vini regionali con Tommaso Luongo e Franco De Luca Ais Campania. Tre giorni che condividiamo con l'Istituto Alberghiero di Vairano per la formazione e la cultura agroalimentare ed enogastronomica del territorio. Un concerto di attività coordinate dalla mysteryapplecommunication e gourmet's international per Camera di Commercio di Napoli, Regione Campania, Camera di Commercio di Caserta e Benevento, Consorzio di Tutela Sanniodop. E nel panorama di gusto anche una piacevole performance teatrale con il gruppo beneventano Solot, ironia e satira nel calice per svelare luoghi comuni e cliché salottieri.*

*Campania Gourmet Arena, Degustazioni Merano 2018*

***Pasta & Pomodoro 4x4 e Pizza Napoletana,***

***Preparazioni gastronomiche***

***Sabato 10.11.2018***

1) 11.00 salumi e mozzarella di Terra di Lavoro. **Gourmet Arena**

**mysteryapplecommunication srls**

*Vairano Scalo, via Francesco Crispi, 10 - Caserta - Italia*

Ph 00 39 339 19 60 229 – [info@mysteryapple.it](mailto:info@mysteryapple.it) - [www.mysteryapple.it](http://www.mysteryapple.it)



mysteryapplecommunication



- 2) h 13.00 Penne Candele di Gragnano Igp e Pomodorino Giallo di Antonio Tubelli. **Gourmet Arena**
- 3) h 15.30 Paccheri di Gragnano Igp e Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop di Antonio Tubelli. **Gourmet Arena**
- 4) h 17.00 Daniele Luongo e le sue Interpretazioni Gastronomiche del Sannio, con il Consorzio Sannio Dop e Valisannio. **Gourmet Arena**

#### **Domenica 11.11.2018**

- 5) h 11.00 Aperitivo con Asprinio di Aversa Doc e Mozzarella dop **Gourmet Arena**
- 6) h 13.00 Spaghetti di Gragnano Igp e Pomodorino Corbarino di Antonio Tubelli. **Gourmet Arena**
- 7) h 15.00 Zita Tagliate di Gragnano Igp e Pomodoro San Marzano Dop di Antonio Tubelli. **Gourmet Arena**
- 8) h 17.00 Franco Pepe e la cultura antica della Pizza. **Gourmet Arena**
- 9) h 18.00 Gino Sorbillo e la pizza napoletana con Il Consorzio Sannio Dop. **The Cyrcl.**
- 10) h 21.00 Spettacolo con la Compagnia di Teatro "SOLOT" per ridere e bere divinamente. **The Cyrcl.**

#### **Lunedì 12.11.2018**

- 11) h 11.00 Mela annurca, interpretazioni di gusto a cura dell'Istituto Alberghiero "G. Marconi" di Vairano Scalo. **Gourmet Arena**
- 12) 12.00 Salvatore Salvo, presenta la Pizza napoletana. **Gourmet Arena.**
- 13) h 12.00 Dialogo sulla pizza con Franco Pepe. Presso **The Cyrcl.**
- 14) Hotel terme h 12.30 Master Class **Hotel Terme** "La carica del rosso vulcanico".

**mysteryapplecommunication srls**

*Vairano Scalo, via Francesco Crispi, 10 - Caserta - Italia*

Ph 00 39 339 19 60 229 – [info@mysteryapple.it](mailto:info@mysteryapple.it) - [www.mysteryapple.it](http://www.mysteryapple.it)



mysteryapplecommunication



15) h 14.00 Pizza Napoletana di Salvatore Salvo accompagnata da storici Vermouth. **Gourmet Arena**

16) h 15.30 Degustazione Alici di Cetara, Bottarga e Colatura di Alici. **Gourmet Arena**

17) h 15.00 Master Class, 32 anni di Aglianico a cura del Consorzio Sannio Dop e Valisannio. **Hotel Terme Merano.**

18) h 17.00 Master Class, 32 anni di Aglianico a cura del Consorzio Sannio Dop e Valisannio. **The Cyrcl.**

19) h 18.00 Salvatore Salvo, il racconto di gusto della pizza napoletana. **The Cyrcl.**

**Gourmet Arena con l'Enoteca Campania ed i Consorzi di Tutela del Vino, 3 giorni di degustazioni no-stop: Taurasi, Greco di Tufo, Fiano, Falanghina, Aglianico, Piediroso, Lacryma Chrysti, Catalanesca, Caprettone, Asprinio d'Aversa, Casavecchia, Pallagrello.**

Partner: Istituto Alberghiero "G. Marconi" Vairano Scalo.



In collaborazione con:



**mysteryapplecommunication srls**

Vairano Scalo, via Francesco Crispi, 10 - Caserta - Italia

Ph 00 39 339 19 60 229 – [info@mysteryapple.it](mailto:info@mysteryapple.it) - [www.mysteryapple.it](http://www.mysteryapple.it)