



**Cooking for Wine Napoli** è l'evento riservato allo spettacolo di grandi Chef, di artigiani d'eccellenza, di alberghi gourmet, di cantine che oltre a produrre vini unici offrono ospitalità indimenticabile con la regia del gastronomo **Luigi Cremona**.

Lo spazio è allestito come un salotto con cucina a vista dove gli chef invitati cucinano davanti al pubblico. Nei tre giorni dell'evento un fitto programma di momenti gourmet animeranno la lounge. L'ingresso è libero ma con accredito obbligatorio.

**Domenica 16 maggio**  
**Si parte con La Formazione:**  
**Appassionati come e meglio dei professionisti!**

**Ore 12 Soci del Circolo**  
**Dalle ore 13.30 pubblico**

Aperitivo di apertura presso il **Reale Yacht Club Canottieri Savoia (RYCCS)**: esperienze ed aneddoti "sul campo" di Daniela Amadei di Amadei Ricevimenti, il catering che ha fatto del ricevimento un'arte.

**Ore 15** Wine Hotels/Mesali (atto primo)

**Wine Hotels:** quando l'ospitalità e la ristorazione si fondono nell'eccellenza di una produzione vinicola di alto profilo.

- Il Borro
- Tenute Costa
- Famiglia Avallone: Villa Matilde e Hotel Parker's con lo chef Vincenzo Baciotterracino.

**Mesali** una selezione di chef racchiusi in una associazione particolare.

**Mesali uguale Transumanza:** viaggio attraverso l'Irpinia dei prodotti d'eccellenza. Antonio Pisaniello della Locanda di Bu ne sarà il portavoce a **Cooking for Wine Napoli 2010**.

A seguire il ristorante Valleverde Zi Pasqualina di Atripalda. Con la ricetta "gnocco di ricotta irpina fritto con mele annurca".

A Seguire

**Architettura della tavola**

a cura dell'architetto Alessia Cipolla. architetto ma anche sommelier di lungo corso, nel 2003 ha fondato Project In & Out, agenzia che si occupa di design rivolto al tema della tavola.

Scrive per diverse riviste di architettura e di enogastronomia.

**Ore 17** Wine Hotels/Mesali (atto secondo)

**Wine & Gourmet Hotel:**

- Le Tore
- Masseria Torre Maizza con lo chef Vito Giannuzzi
- Cantine Lunae

**Mesali:** Ristorante La Maschera di Avellino. Presenta "Bianco e nero: ceci, baccalà, sale".

**Ore 18** Amadei e Glion

**Il Management alberghiero di Lusso**

Vana Najar, responsabile formazione internazionale, svelerà le opportunità del settore del management alberghiero della scuola svizzera più prestigiosa con sedi in tutto il mondo:

il **Glion Institute of Higher Education**.

Un ex allievo italiano porterà la sua case history.

**Ore 19** Wine Hotels/Mesali (atto terzo)

**Wine & Gourmet Hotels:**

- Torre Gaia con lo chef Antonio Laudato
- L'Abergo della Regina Isabella con lo chef Vincenzo Palamaro. Ristorante Indaco

**Mesali:** Ristorante La Locanda di Bu di Nusco.

Gusto e semplicità: il carciofo e la pasta di Baronia.

**Fuori orario Salone e su prenotazione**

**Alle ore 21**

Grande degustazione Distillati e Sigari

Cioccolato Valrhona e altri sfizi.

**Lunedì 17 maggio**  
**Premio miglior Chef Emergente del Sud: le Selezioni**

**Ore 12** La prima selezione: Puglia Basilicata

**Intervallo** I Territori presenti

**Ore 15** La seconda selezione: Sicilia

**Intervallo** I Territori presenti

**Ore 17,30** La terza selezione: Campania

**Ore 21,30** Chiusura

**Martedì 18 maggio**  
**Formazione: Chef e Professionisti**  
**Premio Miglior Chef Emergente del Sud: la Finale**

**Ore 13** Pasta Verrigni, torna l'oro in cucina!

**Ore 13.30** Orved -corso di cucina sottovuoto- chef

**Ore 14** Sirman: tecniche di cucina con l'utilizzo del Mini Cooker e del Pacojet

**Ore 15** Mesali

Ristorante Villa Assunta Mirabella di Eclano chef Alessio Nicolini  
presenta "Il baccalà di Villa Assunta".

Ristorante La pergola di Gesualdo: Franca De Filippis presenta "Vivere e mangiare in Irpinia".

I mesali e il loro piatto. Transumanza: viaggio attraverso l'Irpinia dei prodotti: due chef spiegheranno ed elaboreranno questo piatto.

**Ore 16** Daniela Amadei presenta il Master inHotel &Restaurant Management del Glion Institute

**Ore 17** Finale Gara Premio

**Ore 20** Premiazione

**Ore 20,30** I **Celebrity Chef della Campania** preparano una Spaghetтата conclusiva come tributo alle eccellenze che verranno, i giovani vincitori dell'edizione 2010!

**Ore 21** Chiusura