

ECCELTSE FUCINE L'EVENTO PROGRAMMA

02 GIUGNO

ORE 10.30

Inaugurazione e presentazione ufficiale.

ORE 11.30

Workshop - "Origami in Tavola" l'antica arte dell'origami, tecnica nipponica di piegatura della carta, per realizzare una vera e propria tavola imbandita, dall'antipasto al dolce.

Pasquale D'auria origamista.

ORE 12.30

Aperitivo - "Momenti frizzanti e i sapori del sud".

ORE 15.00

Workshop didattico ed esperienziale sul caffè.

Mimmo Maglio "Insegnante Tecnico Pratico - enogastronomia, sala e vendita - IIS Piranesi Capaccio" e Caffè Gioia.

ORE 15.30

"Degustazione alla cieca" (su prenotazione) con *Diodato Buonora* giornalista enogastronomico e food blogger.

ORE 16.30

Cooking Show - "La torta nuda *Naked Cake*".

L'estro e la fantasia del pasticciere *Angelo Grippa* per creare l'abito adatto e *Angela Caliendo* con gli accessori di wafer paper per renderla sofisticata e romantica.

ORE 17.00

Cooking Show - Per la merenda perfetta "Il lievito madre e i prodotti da forno" con *Nicola Guariglia* e *Angelo Grippa*; interviene la *dott.ssa Iole Morrone* esperta in nutrizione umana.

ORE 18.00

Cooking Show - "I segreti per preparare piatti gourmet".

Fabio Pesticcio chef del ristorante "Il Papavero" e La Scicchieria Gourmet.

ORE 19.00

Workshop - "Filatura della mozzarella": il caseificio Di Guida racconta la lavorazione artigianale della mozzarella con preparazione in diretta del gustoso formaggio a pasta filata.

ORE 20.00

Reading - Apericena sulle origini della "mozzarella", in abbinamento la dolce compagnia di un calice di bianco, sulle calde note del jazz.

03 GIUGNO

Corso Giuseppe Garibaldi, 96

84025 Eboli (SA) ITALY

Tel.: +39 0828 365338

E-mail: info@eccelsefucine.it/eccelsefucine@pec.it

C.F./P.IVA: 05519480650

ORE 10.30

Apertura.

ORE 11.30

Convegno - ALIMENTIAMO LA QUALITÀ: importanza dell'utilizzo di prodotti di alto profilo nell'alimentazione quotidiana.

Organizzato dal Museo Archeologico di Eboli e della Media Valle del Sele con il patrocinio del Mibact. Interverranno: *Giovanna Scarano* "direttore del museo organizzatore", *Francesco Alfieri* "delegato regionale alla caccia, pesca e agricoltura", *Maria Ricchiuti* "consigliere regionale, commissione trasparenza", *Carlo Gargiulo* "presidente del Consorzio Eccelse Fucine", *Massimo Cariello* "sindaco di Eboli", *Emidio Trotta* "presidente del consorzio Area PIP di Eboli", *Alessandro Circiello* "executive chef Boscolo Luxury Hotel Exedra", *Leda Galiuto* "cardiologa", *Carmen Nigro* "direttore commerciale Agriavicola".

ORE 12.30

Aperitivo - L'arte della degustazione: percorso visivo, olfattivo e gustativo per un "rosso" in sposo al più fresco, dolce, stagionato e aromatizzato dei "formaggi"; a guidarci *Diodato Buonora*.

ORE 15.00

"Il dolce e l'amaro" di Don Carlo: il sommelier *Andrea Moscariello* con Angelo Grippa e Gargiulo Coloniali.

ORE 15.30

"Esperienza cacao": percorso degustativo a cura di cioccolateria artigianale Autore. (su prenotazione)

ORE 16.30

Cooking Show - "Ingredienti, colori e passione" per un piatto da un giusto equilibrio tra tradizione e nuova concezione gastronomica.

Alessandro Circiello, executive chef Boscolo Luxury Hotel Exedra; interviene la cardiologa *Leda Galiuto*.

ORE 17.30

"Esperienza cacao": percorso degustativo a cura di cioccolateria artigianale Autore. (su prenotazione)

ORE 18.00

Cooking Show - "Petalì di Bufala al piatto" da soli e in compagnia.

Docente *Marco Tortoriello* e gli allievi dell'Istituto Istruzione Superiore "Enzo Ferrari" di Battipaglia in collaborazione con Agriavicola.

ORE 19.00

Workshop - L'amaro "Don Carlo e le sue varianti".

Jan Bruno Di Giacomo, bartender, barchef e mixologist con Gargiulo Coloniali.

ORE 20.00

Cooking Show - "Un racconto attraverso una pizza".

Giuseppe Maglione di Daniele Gourmet con le farine integrali di qualità e la ricerca dei prodotti.

ORE 20.30

Reading - Apericena con “gliummarelle” e “mulignan a fungtiell” in abbinamento un romantico calice di rosè, sulle dolci note di una chitarra.

04 GIUGNO

ORE 10.30

Apertura.

ORE 11.30

Convegno - I CONSORZI: Finalità e vantaggi.

Interverranno *Antonio Cariello* “Agronomo”, *Carlo Gargiulo* “presidente del Consorzio Eccelse Fucine”, *Massimo Cariello* “sindaco di Eboli”, *Maria Sueva Manzione* “Assessore alle Attività Produttive del Comune di Eboli”, *Antonio Marino* “direttore della BCC di Aquara”.

ORE 12.30

Aperitivo - “Le note agrumate e tropicali dei luppoli in armonia con le note speziate dei salumi” con La Sciccheria Gourmet.

ORE 15.00

Cooking Show - “GIOIA MOLECOLARE” per un caffè a misura di pasticciere con Caffè Gioia e il pasticciere *Angelo Grippa*.

ORE 16.00

Degustazione “Verticale” di Feudi San Gregorio. (su prenotazione)
Adua Villa Sommelier Master Class e Enogastronomia.

ORE 17.00

Master class.

Angelo Grippa pasticciere, *Annamaria Bevilacqua* Foodblogger.

ORE 18.00

Contest - “Ò Babà”.

Pasticcieri non professionisti in gara; a cura di *Annamaria Bevilacqua*, Bake off Italia - seconda edizione.

Premiazione - giuria: *Angelo Grippa*, *Annamaria Bevilacqua*, *Nicola Guariglia*.

ORE 19.00

FOODGRAPHIC.

Premiazione - giuria: dott.ssa *Giovanna Scarano* “direttore del Museo Archeologico di Eboli e delegato del MIBACT”, *Carlo Gargiulo* “presidente del Consorzio Eccelse Fucine”, *Alessandro Circiello* “executive chef Boscolo Luxury Hotel Exedra”, dott. *Gianfranco del Percio* “amministratore delegato Flex Packaging SpA”, “delegato Ordine degli Architetti PPC della Provincia di Salerno”, *Emiliano De Masi* “delegato AIAP”.

ORE 20.00

Reading - Apericena sulle origini del "ciauliello" e della "lagane e ceci" in abbinamento un rosso decantato da *Diodato Buonora*, tra storia e letteratura a ritmo di musica.

I cooking show e i workshop saranno diretti e coordinati da *Antonella Petitti* "giornalista enogastronomica, autrice del blogzine *rosmarinonews.it*".

Le esibizioni in programma sono realizzati in collaborazione con: Glutiniante; OrtoRomi, La Campagnola; Molino Dallagiovanna; caseificio Di Guida; Autore cioccolateria; Feudi San Gregorio; Agriavicola De Martino.

Gli aperitivi e le apericene, con piatti tratti da rivisitazioni di ricette tradizionali, saranno accompagnati da pregiati vini per un costo di 5,00 euro.

Le degustazioni su prenotazione, saranno a numero chiuso e a pagamento.
mobile: 347.9437787 mail: info@eccelsefucine.it

L'INGRESSO all'evento, ai cooking show e ai workshop è GRATUITO.

CREDITS

FOODGRAPHIC *La fotografia, il packaging, il progetto grafico, come strumenti di promozione delle eccellenze enogastronomiche.*

Gli studi di progettazione, gli illustratori e i fotografi sono invitati a presentare in mostra i propri elaborati sviluppati per l'enogastronomia. (premio)

ALIMENTIAMO LA QUALITÀ È l'illustrazione creata per Eccelse Fucine l'Evento dall'artista contemporaneo *Francesco Cuomo*.

L'organizzazione si riserva di modificare o di sostituire gli eventi in programma.