

Home > DIREZIONE IRPINIA > 'Il Mulino della Signora' di Sturno al Festival di Sanremo

DIREZIONE IRPINIA Innovazione Protagonisti

'Il Mulino della Signora' di Sturno al Festival di Sanremo

CUCINA IRPINA PROTAGONISTA CON I SUOI SAPORI. In occasione della gara canora nazionale più famosa nel mondo, il ristorante resort ufitano sarà a Casa Sanremo con le creazioni gastronomiche dello chef Antonio Guacci, del sous chef Christian Altruda e del pasticciere Antonio Guacci jr

Di **Redazione** - 26 Gennaio 2020



'Il Mulino della Signora' di Sturno al Festival di Sanremo. La cucina irpina protagonista sulla Riviera in occasione della gara canora nazionale più famosa nel mondo

'Il Mulino della Signora' di Sturno al Festival di Sanremo renderà la cucina irpina protagonista sulla Riviera. In occasione della gara canora nazionale più famosa nel mondo il ristorante resort di Sturno Il Mulino della Signora ha deciso di fare il bis alla 70esima edizione del Festival di Sanremo. «Dopo il cameo dello scorso anno, che la vide in scena per uno show cooking che fu particolarmente apprezzato, la luxury country house di Gianfranco Testa entra da protagonista a Casa Sanremo, la kermesse che fa da contorno al Festival, organizzata da Gruppo Eventi di Vincenzo Russolillo», fanno sapere da Sturno.



I sapori d'Irpinia saranno protagonisti al Palafiori di Sanremo dall'1 al 9 febbraio con «le creazioni gastronomiche dello chef Antonio Guacci, del sous chef Christian Altruda e del pasticciere Antonio Guacci jr.". Al maître Lucio Cammisa toccherà il ruolo di metronomo: a lui il compito di dettare il ritmo, che un anno fa ha lasciato il segno», visto il bis. «Fofò Ferriere, selezionatore gastronomico dal palato fine, non ha avuto dubbi e ha puntato anche su di loro per deliziare gli ospiti del Palafiori nei giorni del Festival di Sanremo e per rappresentare la Campania in occasione dell'evento 'L'Italia in Vetrina', il format televisivo che celebra la ricchezza enogastronomica di vari territori italiani, con uno spazio dedicato in diretta televisiva in programma il 3 febbraio dalle 11.30 alle 11.45». Un viaggio nel Bel Paese condotto da Cataldo Calabretta, in cui i protagonisti saranno chiamati a raccontare i propri territori, attraverso descrizioni, racconti e testimonianze.



LA SFIDA DELL'OLIO PLURIPREMIATO DI RAVECE E PAPALIOIA. L'agro-resort di Sturno è deciso "a conquistare importanti share of mind attraverso preparazioni incentrate sugli esclusivi ingredienti prodotti in house da Il Mulino della Signora", spiegano. "Come gli apprezzati olii extravergine di oliva di qualità superiore Ravece e Papaloia, oro giallo pluripremiato che, come pochi, riesce a trasmettere l'essenza dei luoghi di produzione, attraverso intensità aromatiche che raccontano quei principi della terra che hanno portato Gianfranco Testa, urologo tra i più apprezzati in Italia, a scommettere sulle sue origini per diffondere il verbo dei buoni sapori", che "sono anche buoni saperi".
