



Il **Mulino della Signora**, ristorante-resort di Sturno, fa 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 brigata di cucina della luxury country house di **Gianfranco Testa** fa il pieno di consensi ed entra da protagonista a **Casa Sanremo**, la kermesse che fa da contorno al Festival, organizzata da **Gruppo Eventi di Vincenzo Russolillo**.

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** il ruolo di metronomo: a lui toccherà dettare il ritmo.

Che, un anno fa, deve aver lasciato il segno. Al punto che **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.

Alla brigata di cucina dell'agro-resort di Sturno il compito di conquistare importanti *share of mind* attraverso preparazioni incentrate sugli esclusivi **ingredienti prodotti in house** da Il Mulino della Signora.

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.