



Home · Eventi · Casa Sanremo: L'Italia in Vetrina, buoni sapori e buoni saperi raccontati dai...

Eventi

Casa Sanremo: L'Italia in Vetrina, buoni sapori e buoni saperi raccontati dai territori

Di **Redazione** - 31 Gennaio 2020

44

Mi piace 4



MOBILYA Arredamenti:Saldi 2020
Mobilya Arredamenti

A Casa Sanremo "L'Italia in Vetrina": Appuntamento con lo chef due stelle Michelin Emanuele Scarello. Tra gli ospiti a cena nel Roof Restaurant la soprano Katia Ricciarelli. Programma completo

WhatsApp
2A NEWS.IT
INVIA LE TUE
SEGNALAZIONI
347-632-5317

PROGETTO EDITORIALE 2ANEWS

Contribuisci a far crescere il nostro progetto editoriale. Sostieni 2A News con una donazione.

SOSTIENI IL PROGETTO 2ANEWS

Adv

GJordan
Consulenza e Formazione IT

smart mobility noleggiare
WWW.SMARTMOBILITY.IT



Casa Sanremo, in partnership con **RAI** e **RAI Pubblicità**, apre le sue porte all'Italia e mette in vetrina le eccellenze culturali, patrimoniali, artistiche e turistiche dei territori, attraverso un gustoso percorso enogastronomico. **Dal 3 all'8 febbraio**, con **"L'Italia in Vetrina"**, ogni giorno sarà protagonista una regione: dal mattino, con i racconti legati al luogo nel **teatro Ivan Graziani**, moderati da **Cataldo Calabretta**, fino al pranzo e alla cena, con il menu composto dai prodotti tipici e dalle eccellenze selezionate da **"Dispensa italiana"** e **Fofò Ferriere**, padrone di casa dell'esclusivo **Roof Restaurant di Casa Sanremo**. Un menu che, ai sapori tipici dei territori protagonisti, unisce pietanze vegetariane, vegane e gluten free, seguendo i perfetti canoni dell'accoglienza e dell'ospitalità.

I territori protagonisti di **"L'Italia in Vetrina"** a **Casa Sanremo 2020**: **Campania, Friuli Venezia Giulia, Puglia, Calabria, Parco del Pollino e San Severino Lucano, Abruzzo, Parco del Vesuvio, Terre del Bussento, Parco del Cilento e del Vallo di Diano.**



Il programma

Lunedì 3 febbraio

ore 11.15: CAMPANIA

La Campania sarà protagonista con Il Mulino della Signora, la luxury country house di Gianfranco Testa. I sapori d'Irpinia saranno protagonisti con le creazioni gastronomiche dello chef Antonio Guacci, del sous chef Christian Altruda e del pasticciere Antonio Guacci jr, incentrate sugli esclusivi ingredienti prodotti in house, 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 i principi della terra. La terra campana sarà raccontata anche da Gennaro Galeotafiore, per la prima volta a Casa Sanremo con i suoi "Sapori di Napoli" e il suo famoso "Ragù che pensa". Nel 1993 il *Monzù* Gennaro Galeotafiore apre il suo primo ristorante; poco dopo fonda l'azienda "Sapori di Napoli", impegnata nella produzione artigianale dei prodotti principali della frittura all'italiana. Il 2008 è un anno di vera e propria svolta: la produzione cresce fino a diventare industriale, pur mantenendo intatti gli elevati standard qualitativi legati all'artigianalità. Oltre alla produzione di prodotti pronti da friggere (Linea Friggimi) e da infornare (Linea Sformami), sempre a Nola, Gennaro Galeotafiore è titolare della Trattoria, pizza e fritti – Sapori di Napoli.

Martedì 4 febbraio

ore 16.15: FRIULI VENEZIA GIULIA

Per tutta la settimana Casa Sanremo diventerà vetrina d'eccellenza per il Friuli Venezia Giulia e i suoi prodotti. Oltre all'aperitivo inaugurale, durante il quale saranno serviti vini del territorio e una torta, nella Vip Lounge verrà organizzato l'"Aperitipico", iniziativa in cui saranno i prodotti bandiera della regione, come Prosciutto di San Daniele, Montasio e i vini Friulano e Ribolla spumantizzata, a farsi portavoce dell'eccellenza e della qualità per promuovere il territorio. Al Roof Restaurant del Palafiori, sarà lo chef bistellato Emanuele Scarello (Agli Amici dal 1887 - Udine) a firmare il pranzo e la cena targata Friuli Venezia Giulia, proponendo gli ingredienti e le ricette della tradizione riviste in chiave contemporanea e creativa. La presenza del Friuli Venezia Giulia a Sanremo è organizzata e curata da PromoTurismoFVG.

Mercoledì 5 febbraio

ore 11.15: PUGLIA

La partecipazione della Puglia, in particolare della Città di Barletta, a Casa Sanremo, sarà caratterizzata dalla presenza dello chef Nicola Barbaro e del maestro pizzaiolo Francesco Barbaro. Durante lo Show Cooking in programma nello spazio "L'Italia in Vetrina", Barbaro presenterà la squisita "Focaccia della Disfida" che si pone, contemporaneamente, sia come omaggio a uno degli eventi più storici avvenuti in città, sia come testimonianza del gusto e del sapore della tradizione culinaria barlettana, mentre lo chef Nicola Barbaro presenterà il classico piatto riso, patate e cozze.

Mercoledì 5 febbraio

ore 12.15: CALABRIA

Anche quest'anno la GG eventi rinnova la sua partnership con il Consorzio Gruppo Eventi, per la realizzazione dell'evento "Casa Sanremo 2020", nella piena e condivisa convinzione di prendere, ancora una volta, parte alla imperdibile e concreta opportunità di promuovere, la Calabria, realizzando una fitta rete di interscambio, soprattutto culturale, in grado di porre maggiore valorizzazione alle eccellenze protagoniste del territorio, proponendole nell'ambito di una vetrina di rilevante importanza nazionale ed internazionale.

Venerdì 7 febbraio

ore 11.15: PARCO POLLINO E SANSEVERINO LUCANO

Come ormai da diversi anni, a Casa Sanremo ci sarà la SmartLand Pollino-Lucano, di cui fanno parte i comuni di San Severino Lucano, Viggianello, Rotonda, Episcopia e Terranova del Pollino. Anche quest'anno, Franco Fiore, Presidente della Smart-Land, sindaco di San Severino Lucano e Presidente della Consulta dei Parchi, insieme ad altri rappresentanti del territorio, racconterà i luoghi della sua terra, sotto vari aspetti e profili: ambientale, enogastronomico, turistico, passando per i percorsi religiosi e artistici.

Il Parco Nazionale del Pollino, patrimonio dell'Unesco, è il più grande parco naturale italiano ed è anche la maggiore area protetta del nostro Paese; al suo interno vi sono delle faggete vetuste e Italus, un pino loricato che, con i suoi 1230 anni, è stato classificato come l'albero più antico di Europa.

ore 12.15: ABRUZZO

"L'Italia in vetrina" ospiterà una delegazione di cuochi abruzzesi, capitanata dalla Chef Rosalba Marte. Giovedì 6 febbraio, il culmine del progetto con una cena di gala, per 250 ospiti, tra cui la famosissima soprano Katia Ricciarelli; la cena sarà incentrata sulla qualità di prodotti di altissima qualità, come i vini biologici di Laschi & Marchesani o dei formaggi di Delizie D'Abruzzo. Attraverso il racconto di una semplice ricetta verranno esposti i punti di forza di un territorio, la sua cultura e le sue tradizioni: un simposio di gusti, profumi e sapori per affascinare il pubblico suggerendo itinerari turistici per le future vacanze.

Ore 15: LIGURIA

Presente a Casa Sanremo con un angolo curato da Enoteca regionale della Liguria e Consorzio olio Dop Riviera ligure dove, in alcuni momenti della giornata, i partecipanti potranno avvicinarsi al mondo del vino e dell'olio ligure, prodotti di punta dell'enogastronomia ligure, che saranno raccontati nello spazio "L'Italia in vetrina". Il viaggio "gustoso" inizia, però, giovedì 6 febbraio al Roof Liguria, con un appuntamento organizzato dall'agenzia di promozione turistica In Liguria, dedicato a operatori del turismo e stakeholder: una serata all'insegna del rilancio dell'offerta turistica della Liguria, che cresce sia a livello qualitativo che quantitativo grazie al lavoro degli operatori e alla costruzione di un prodotto turistico di altissimo livello. Per l'occasione, sono stati creati alcuni cocktail con prodotti liguri a tema Festival di Sanremo, realizzati dai bartender certificati Genova Gourmet.

Sabato 8 febbraio

Ore 11.15: Terre del Bussento

Per il quinto anno consecutivo, viene raccontato un lembo di terra paradisiaco a sud della Provincia di Salerno. Una terra ricca di eccellenze paesaggistiche, enogastronomiche e culturali. Gli ospiti di "Italia in vetrina" sono Antonio Gentile, sindaco di Sapri; Ferdinando Palazzo, sindaco di San Giovanni a Piro; Corrado Limongi, dirigente scolastico dell'IIS Leonardo da Vinci di Sapri; Maria Concetta Martino, Digital Marketing Specialist e ideatrice della "Brand Web Series delle Terre del Bussento". Il tema oggetto di dibattito sarà il binomio "Tradizione e Innovazione". Sarà inoltre consegnato il premio "Terre del Bussento – Winter Edition" a Michelangelo Lurgi, Presidente e promotore di "Rete Destinazione Sud". I due chef delle Terre del Bussento delizieranno gli ospiti di Casa Sanremo con piatti a base di tradizione e genuinità. Lo chef Genesio Torre, ormai alla sua quinta presenza a Sanremo a fianco del progetto "Terre del Bussento", e coadiuvato da Doris Torre, preparerà "Fusilli con uova di tonno al profumo di limone con olio Evo". E lo chef Giuseppe Montuori preparerà "Crostone con alici di Menaica e olio Evo". Il menù sarà completato dai salumi e dai formai prodotti rigorosamente nelle Terre del Bussento.

Ore 15.15: Parco del Cilento

Il Parco Nazionale del Cilento Vallo di Diano e Alburni è l'Area Protetta più grande d'Italia. Due sono le Aree Marine Protette nel territorio del Parco, quella di Santa Maria di Castellabate e quella di Baia degli Infreschi e della Masseta. Ha al suo interno la vetta più alta della Regione Campania, il Monte Cervati, con i suoi 1899 metri. Il Parco è tra le pochissime Aree Protette al mondo ad avere ben 4 riconoscimenti UNESCO e, tra questi, il più importante è quello legato alla Dieta Mediterranea. 120 Aziende sono state insignite del Marchio del Parco a tutela della territorialità e della tipicità dei loro prodotti e numerosi sono i ristoranti che rientrano nella Rete del Gusto della Dieta Mediterranea.

Ore 16.15: Parco del Vesuvio

Per la prima volta l'Ente Parco Nazionale del Vesuvio sarà presente a Casa Sanremo. Un'occasione unica per promuovere le bellezze e le eccellenze del nostro territorio e per raccontare la dinamicità con la quale nell'area protetta del Vesuvio si stanno sempre di più unendo tradizione e innovazione; ovvero come si sta perseguendo l'obiettivo di tutelare un inestimabile patrimonio naturalistico, storico, culturale ed enogastronomico ma allo stesso tempo valorizzarlo attraverso una crescita del territorio basata sullo sviluppo sostenibile e la "green economy".

