



Antonio Guacci, chef de Il Mulino della Signora a Sturno.

ATTUALITÀ

Al Festival di Sanremo 2020, le Eccellenze della Cucina Campana a Italia in Vetrina.

Riccardo Cannavale

 Riccardo Cannavale

 riccardocannava
 riccardo.cannava

A Italia in Vetrina di Casa Sanremo, luogo di incontri e di amarcord, c'è tutto il bouquet dei sapori campani dal Vesuvio ai prodotti dell'Irpinia.

Spot

**COLOMBO
DESIGN**

Il made in Italy
prende forma.



La città dei fiori e della kermesse canora per eccellenza incorona i sapori e la creatività gastronomica della Campania.

lavoroacasa.club

Dalla maestosità del Vesuvio alla natura incontaminata dell'Irpinia: c'è tutto il bouquet dei sapori campani a **Casa Sanremo**, luogo di incontri e di amarcord, di pianificazione e di relax.

Il vero cuore del **Festival di Sanremo** che, ancora una volta, per l'edizione 2020, si è affidato alle mani (e alle idee) esperte di **Vincenzo Russolillo e Daniela Serra** per l'organizzazione e la gestione di quel caleidoscopico mondo che ruota intorno alla gara canora per 24 ore.



Banche in Guerra Con Baggio - Aggiornato 3 Minuti Fa



Ann. L'ultimo Investimento Di Roberto Baggio Ha Lasciato Scioccati Gli Esperti. Leggi Di...

lavoroacasa.club

[Ulteriori info](#)

Con loro, la scelta... del gusto non poteva che essere affidata ancora una volta a **Fofò Ferriere**, perfetto ed insostituibile padrone della cucina di Casa Sanremo che se, negli anni, è diventata la più gettonata alternativa al **palco dell'Ariston** lo deve non solo ai modi affabili e coinvolgenti di Fofò ma anche alla sua abilità nel selezionare materie e uomini in grado di esaltare il meglio del made in Italy in tavola.

In un tale contesto, troppo facile per Fofò, al secolo Raffaele da San Giorgio a Cremano, non andare sul sicuro e lasciare spazio ai "suoi" sapori, quelli che sin da bambino ne hanno segnato il percorso artistico e professionale.

Ed allora, ecco che a strizzare l'occhio ad **Amadeus** e ai suoi big ci saranno alcuni dei fiori all'occhiello della Campania più felix, dai **pomodori del Vesuvio alle cicerchie del Cilento** passando per i **grandi olii Ravece e Papaloia del "Mulino della Signora" di Sturno**. Olii che, come ama ripetere, il **patron del "Mulino", Gianfranco Testa**, "creano dipendenza" .

Che, poi, è la sorte che tocca ai grandi prodotti della natura, quelli che nascono dalla passione e dall'amore per il territorio che li esprime, senza manipolazioni o eccessive rivisitazioni.

E che i più abili chef riescono ad esaltare grazie ad una perfetta combinazione di esperienza, gusto e... follia.

Il riferimento, manco a dirlo, è alla fantasia in cucina di

- **Antonio Guacci, resident chef del “Mulino della Signora” di Sturno** in provincia di Avellino;
- **Gennaro Galeotafigliore** con i suoi “**Sapori di Napoli**” che fanno impazzire **Nola**;
- **Vittorio Imperati di Agerola Responsabile della Lounge di Casa Sanremo**

chiamati ad un impegnativo quanto esaltante show cooking nella settimana in cui tutti i riflettori saranno puntati proprio su di loro, su quegli interpreti della cucina campana che fanno gola alla canzone italiana.

La Campania a Casa Sanremo: il programma Ufficiale

- **Lunedì 3 febbraio ore 11.15** – L'Italia in Vetrina

La Campania sarà protagonista a l'Italia in vetrina 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 Galeotafigliore**, 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 Galeotafigliore 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 Sforname), sempre a Nola, Gennaro Galeotafigliore è titolare della Trattoria, pizza e fritti – Sapori di Napoli.