



Le Strade della mozzarella il 13 e 14 aprile a Paestum.

Le Strade della mozzarella 2015, dopo le tappe di Parigi, Ginevra e Londra si chiudono a Paestum, protagonista la ristorazione d'autore ed i prodotti d'eccellenza che raccontano il Made in Italy di qualità.

Sarà "un viaggio essenziale" il tema del congresso di cucina d'autore dedicato alla Mozzarella di Bufala Campana DOP ed ai grandi prodotti italiani. Attenzione che si andrà a concentrare sulla digeribilità, la salute, la concentrazione dei sapori, la valorizzazione delle materie prime ed i pensieri moderni. Trentadue interventi congressuali per altrettanti prestigiosi chef da tutta Europa intervengono con una loro lezione, moderati da importanti firme della critica gastronomica internazionale. Saranno gli chef Pino Cuttaia e Massimo Bottura ad aprire e chiudere i lavori dell'ottava edizione di LSDM.

Tra gli eventi di enogastronomia più attesi e seguiti dell'anno, Le Strade della Mozzarella si conferma un appuntamento di confronto e dialogo sull'alta cucina che interpreta ed indaga le frontiere di uno dei formaggi più amati al mondo.

Un grande focus dedicato al distretto gastronomico più conosciuto al mondo che vedrà tra i protagonisti anche la pasta di Gragnano, la pizza napoletana, i grandi pomodori campani, tutto un mondo gastronomico che ruoterà attorno alla Mozzarella DOP.

Il "Taste Club", pensato con grande attenzione all'ambiente utilizzando innovativi materiali di allestimento, ospiterà un ampio approfondimento sull'olio extravergine d'oliva, per la prima volta, vedrà la presenza anche degli altri grandi formaggi italiani a marchio DOP e IGP. Grande attesa sarà riservata per la sessione dedicata alla pizza napoletana che aprirà i lavori di martedì 14 aprile e che sarà anche il tema della serata conclusiva all'Oleandri Resort. Ospite d'eccezione per tutta l'edizione lo Champagne Bruno Paillard che impegnerà i calici di ogni brindisi.

Le relazioni degli chef possono essere seguite tutte in maniera gratuita previa richiesta di accredito attraverso il sito internet dell'evento.

L'intero progetto de Le Strade della Mozzarella ed il relativo congresso di Paestum è organizzato in collaborazione con il **Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop** e si svolgerà negli ambienti curati e funzionali del Savoy Beach Hotel di Paestum.

Main Sponsor: Pastificio dei Campi, Molino Caputo, S.Pellegrino e Acqua Panna, Agrigenus, L'Orto di Lucullo, Corbari, Azienda Agricola San Salvatore, Dievole, Savoy Beach Paestum, Oleandri Resort Paestum, XW Montre for Chef, Champagne Bruno Paillard.

Sponsor Tecnici: Molteni, Antonio Sada & figli, Pentole Baldassarre Agnelli, Villeroy e Boch,

Media partner: Luciano Pignataro wine blog, Agrodolce, Reporter Gourmet, Fine Dinning Lovers.

www.lestradedellamozzarella.it

www.facebook.com/lestradedellamozzarella

Twitter: @mozzarellaroads

Instagram: mozzarellaroads

Hastag di riferimento: #lsdm

LUNEDI 13 APRILE 2015

Sala Kind of White

10.45 Saluti Domenico Raimondo, Presidente Consorzio Mozzarella di Bufala Campana DOP

- 11.00 Pino Cuttaia modera Enzo Vizzari
- 12.00 Niko Romito modera Marco Bolasco
- 13.00 Giuliano Baldessari modera Enzo Vizzari
- 14.00 Emanuele Scarello modera Paolo Marchi
- 15.00 Pausa
- 16.00 Heinz Beck modera Fiammetta Fadda
- 17.00 Ciccio Sultano modera Luigi Cremona
- 18.00 SangHoonDegeimbre modera Maria Canabal
- 19.00 Jaques Genin modera Eleonora Cozzella

Sala Pasta Mozzarella e Pummarola

- 12.00 Cristina Bowerman modera Antonio Scuteri
- 14.00 Ernesto Iaccarino modera Guido Barendson
- 16.00 Oliver Glowig modera Luigi Cremona
- 18.00 Rosanna Marziale modera Stefano Caffarri

Sala Rock and White

- 13.00 Igles Corelli modera Fiammetta Fadda
- 15.00 MattiasPerdomo modera Claudio Sacco
- 17.00 Luigi Taglienti modera Alberto Cauzzi
- 19.00 Bo BechmoderaMattias Kroon

Sala Looking for White

17h30 "Noblesseoblige" Champagne Bruno Paillard e mozzarella di bufala campana dop, con Alice Paillard e Luciano Pignataro, **solo su invito**

MARTEDÌ 14 APRILE 2015

Sala Kind of White

- 10.00 "Pizza napoletana, integrale o integralisti" modera Luciano Pignataro
- 11.00 "Siamo tutti camerieri", associazione "noi di sala" modera Paolo Marchi
- 12.00 Christian Puglisi modera MattiasKroon
- 13.00 Salvatore Tassa modera Guido Barendson
- 14.00 Roberto Petza modera Marco Bolasco
- 15.00 Pausa
- 16.00 Paco Morales modera Angela Barusi
- 17.00 Kobe Desramaults modera Maria Canabal
- 18.00 Piergiorgio Parini modera Eleonora Cozzella
- 19.00 Massimo Bottura modera Fiammetta Fadda

Sala Pasta Mozzarella e Pummarola

- 11.00 Francesco Sposito modera Enzo Vizzari
- 13.00 Francesco Aprea modera Lorenza Fumelli
- 15.00 Christian e Manuel Costardi modera Enzo Vizzari
- 17.00 Riccardo Camanini modera Andrea Petrini

Sala Rock and White

- 12.00 Giovanni Passerini modera Alberto Cauzzi
- 14.00 Mariannna Vitale modera Stefano Caffarri
- 16.00 Roberto Flore, Nordicfood lab modera Paolo Marchi
- 18.00 Cristian Torsiello modera Luigi Cremona

20.30 Oleandri Resort Paestum

"La formula della felicità". **solo su invito**

Pizza napoletana e Champagne Bruno Paillard, con Francesco e Salvatore Salvo, Franco Pepe, Gennaro Nasti, Gino Sorbillo, Enzo Coccia, Ciro Salvo