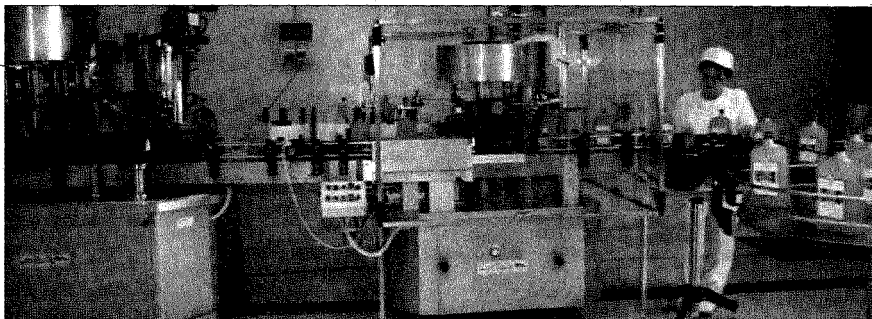


AREA METROPOLITANA

**LE RISORSE
L'EVENTO**

Meeting con gli studenti e dimostrazioni di arte applicata al buon bere e al buon mangiare. Si comincia venerdì al Tasso

Al via le cinque Giornate gastronomiche sorrentine: incontri cuochi-alunni



Gastronomia, le cinque giornate degli chef

Sorrento, prodotti tipici: al via la quinta edizione. Incontri e dibattiti con i cuochi più famosi d'Europa

FRANCESCO AIELLO

SORRENTO. Tour gastronomici nei ristoranti e nelle trattorie tipiche, incontri con gli artigiani del gusto e visite alle botteghe di specialità tipiche. E poi meeting con gli studenti, dibattiti tra cuochi e dimostrazioni di arte applicata al buon mangiare e al buon bere. Questo il filo conduttore della quinta edizione delle Giornate gastronomiche sorrentine, organizzate per tutto il mese di dicembre. Due gli eventi principali della rassegna promossa da Villa Massa con il patrocinio del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, di Unioncamere Campania, Regione Campania, Comune di Sorrento, Ascom, Coris, Amira e Consorzio commercianti Sorrento. Venerdì prossimo alle 10 e 30, presso il Teatro Tasso, nel centro di Sorrento, si potranno seguire i percorsi professionali e umani dei vincitori del premio Villa Massa «A teatro con i protagonisti».

A salire sul palco, ospiti di Bruno Gambacorta, saranno Eyvind Hellstrøm da Oslo, del ristorante Bagatelle, Heinz Beck, da Roma, del ristorante La Pergola dell'hotel Rome Cavalieri, Davide Scabin, da Torino, del ristorante Combal.Zero e Salvatore De Riso, da Minori, componente dell'Accademia nazionale Maestri Pasticceri e patron della pasticceria Salderiso. Accanto al premio «Villa Massa», giunto alla terza edizione, quest'anno si inserisce quello offerto da "Ferrarelle" con il "Premio Platinum" che andrà ad Heinz Beck, il cuoco di origine tedesche ma che negli anni è divenuto uno degli interpreti più

lucidi della moderna cucina italiana e che sarà premiato proprio per la sua capacità di divulgare la grande gastronomia. Tutti i premiati, oltre ad essere noti nel settore, ormai sono conosciuti e amati come star dai gourmet di tutto il mondo. Ad accomunarli una personalità forte unita alla semplicità nel rendere il cibo un piacere per la mente e per la gola. E poi c'è la voglia di

trasmettere passione e sapere, superando ogni forma di riservatezza circa prodotti e tecniche. Ecco spiegata la presenza al teatro Tasso degli studenti degli istituti alberghieri e del turismo della Campania e della Puglia che potranno trasformare l'incontro esclusivo con i protagonisti in credito formativo scolastico. I premiati racconteranno la loro esperienza lavorativa e di vita accompagnata dalla proiezione di filmati ed al termine della cerimonia riceveranno un'opera, appositamente creata e realizzata dallo scultore Lello Lopez. «Le Giornate Gastronomiche

Sorrentine rappresentano un omaggio ai prodotti agroalimentari italiani e alle tradizioni enogastronomiche di eccellenza. L'evento è teso a valorizzare professionalità, strutture e prodotti di un territorio come la Costiera sorrentina, che ha raggiunto punte di eccellenza nell'arte della gastronomia», ha sottolineato il patron di Villa Massa, Stefano Massa alla presentazione della rassegna.

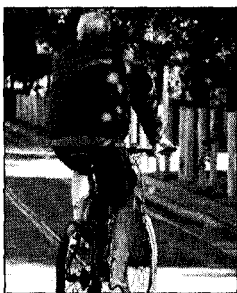
L'altro evento clou si svolgerà presso l'Excelsior Vittoria di Sorrento, la sera dello stesso 5 dicembre, e vedrà otto chef sfidarsi a colpi di bontà. Con «Campania &... si incontrano a tavola, stelle dell'enogastronomia a confronto», giun-

to alla quinta edizione, la regione italiana prescelta a incontrare la Campania sarà il Veneto. Per la Campania si metteranno ai fornelli: Christoph Bob, del ristorante Relais Blu di Termini di Massa Lubrense; Stefano Mazzone del Quisi del Grand Hotel Quisisana di Capri; Giuseppe Guida, del ristoran-

te Nonna Rosa di Vico Equense; e Salvatore De Riso, dell'Accademia Nazionale dei Maestri Pasticceri, di Minori. Per il Veneto: Leandro Luppi del ristorante Vecchia Malcesine di Malcesine sul Lago di Garda; Isidoro Consolini del ristorante Al Caval, di Torri del Benaco, sempre sul Lago di Garda; Stefano Pace, del ristorante La Terrazza di Montecchia di Crosar, Verona e Luigi Biasetto, campione del mondo di pasticceria, di Padova.

META

Domenica ecologica, gadget ai cittadini virtuosi



Saranno i cittadini i veri protagonisti della Domenica Ecologica promossa per domani dal comune di Meta nell'ambito del piano d'azione per la raccolta differenziata. Dalle 9 alle 14, piazza Vittorio Veneto diventerà teatro di una serie di iniziative dedicate al conferimento di rifiuti riciclabili, e alla consegna di speciali gadget e regali offerti

dall'amministrazione comunale non solo per premiare i cittadini virtuosi che hanno reso possibile il raggiungimento della quota del 70 per cento di raccolta differenziata, ma anche per festeggiare con la cittadinanza tutta, l'ingresso di Meta nei comuni più virtuosi d'Italia, riconoscimento avuto nel mese di novembre da **Comieco**.

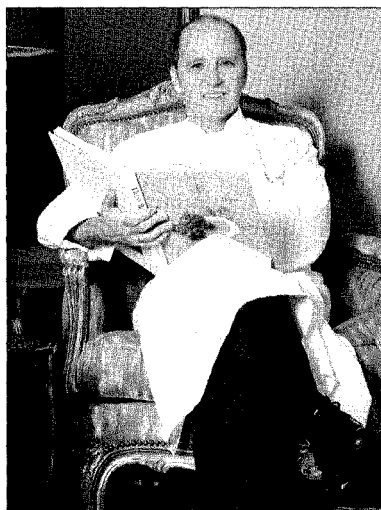
I PREMI

Oltre al premio «Villa Massa», giunto alla terza edizione, quest'anno sarà assegnato anche quello offerto da Ferrarelle con il «Premio Platinum» che andrà ad Heinz Beck, il cuoco di origine tedesche



I VINI

Durante le degustazioni ogni pietanza sarà accompagnata dai più adatti e gustosi: Grotta del Sole, Marisa Cuomo, Villa Raiano e dai vini del Consorzio tutela vino Bardolino



LA SFIDA

L'altro evento clou si svolgerà presso l'Excelsior Vittoria di Sorrento, la sera del 5 dicembre, e vedrà otto chef sfidarsi a colpi di bontà

