



EccelseFucine
CONSORZIO ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE

ECCELTSE FUCINE L'EVENTO PROGRAMMA

02 GIUGNO

ORE 10.30

Inaugurazione e presentazione ufficiale.

ORE 11.30

Workshop - "Origami in Tavola" l'antica arte dell'origami, tecnica nipponica di piegatura della carta, per realizzare una vera e propria tavola imbandita, dall'antipasto al dolce.
Pasquale D'auria origamista.

ORE 12.30

Aperitivo di benvenuto - Momenti frizzanti con "Villa Sandi" e i sapori del sud.

ORE 15.00

Workshop didattico ed esperienziale sul caffè.

Mimmo Maglio "Insegnante Tecnico Pratico - enogastronomia, sala e vendita - IIS Piranesi Capaccio" e Caffè Gioia.

ORE 15.30

"Degustazione alla cieca" (su prenotazione) con *Diodato Buonora* giornalista enogastronomico e food blogger.

ORE 16.30

Cooking Show - "La torta nuda *Naked Cake*".

L'estro e la fantasia del pasticciere *Angelo Grippa* per creare l'abito adatto e *Angela Caliendo* con gli accessori di wafer paper per renderla sofisticata e romantica.

ORE 17.00

Cooking Show - Per la merenda perfetta "Il lievito madre e i prodotti da forno" con *Nicola Guariglia* e *Angelo Grippa*; interviene la *dott.ssa Iole Morrone* esperta in nutrizione umana.

ORE 18.00

Cooking Show - "Uovo in panura con bresaola di bufala e fonduta all' affumicato su nido di patate con croccante di zucchine e melanzane".

Docente *Marco Tortoriello* e gli allievi dell'Istituto Istruzione Superiore "Enzo Ferrari" di Battipaglia in collaborazione con Agriavicola De Martino.

ORE 19.00

Cooking Show - "Un racconto attraverso una pizza".

Giuseppe Maglione di Daniele Gourmet con le farine integrali di qualità e la ricerca dei prodotti.

ORE 20.00

Reading - Apericena sulle origini della "mozzarella"; Antonello Martuscelli, patron Pangurmè



EccelseFucine
CONSORZIO ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE

e il suo "PANGURME' MAR.TE.in abbinamento la dolce compagnia di un calice di bianco di "Dievole" con il sommelier *Andrea Moscariello* tra storia e letteratura a ritmo di musica.

03 GIUGNO

ORE 10.30
Apertura.

ORE 11.30
Convegno - ALIMENTIAMO LA QUALITÀ: importanza dell'utilizzo di prodotti di alto profilo nell'alimentazione quotidiana.
Organizzato dal Museo Archeologico di Eboli e della Media Valle del Sele con il patrocinio del Mibact. Interverranno: *Giovanna Scarano* "direttore del museo organizzatore", *Francesco Alfieri* "delegato regionale alla caccia, pesca e agricoltura", *Maria Ricchiuti* "consigliere regionale, commissione trasparenza", *Carlo Gargiulo* "presidente del Consorzio Eccelse Fucine", *Massimo Cariello* "sindaco di Eboli", *Emidio Trotta* "presidente del consorzio Area PIP di Eboli", *Alessandro Circiello* "executive chef - consulente RAI", *Leda Galiuto* "cardiologa", *Carmen Nigro* "direttore commerciale Agriavicola". Modera Corrado Gentile, giornalista e conduttore radiofonico RDS.

ORE 12.30
Aperitivo - L'arte della degustazione: percorso visivo, olfattivo e gustativo con un rosè "Dievole" in sposo al più fresco, dolce, stagionato e aromatizzato dei "formaggi"; a guidarci *Diodato Buonora*.

ORE 15.00
"Il dolce e l'amaro" di Don Carlo: il sommelier *Andrea Moscariello* con Angelo Grippa e Gargiulo Coloniali.

ORE 15.30
"Esperienza cacao": percorso degustativo a cura di cioccolateria artigianale Autore. (su prenotazione)

ORE 16.00
Cooking Show - "I segreti per preparare piatti gourmet".
Fabio Pesticcio chef del ristorante "Il Papavero" e La Sciccheria Gourmet.

ORE 17.30
"Esperienza cacao": percorso degustativo a cura di cioccolateria artigianale Autore. (su prenotazione)

ORE 18.00
Cooking Show - "Ingredienti, colori e passione" per un piatto da un giusto equilibrio tra tradizione e nuova concezione gastronomica.
Alessandro Circiello, executive chef - consulente RAI; intervieni la cardiologa *Leda Galiuto*.

ORE 19.00
Workshop - L'amaro "Don Carlo e le sue varianti".
Jan Bruno Di Giacomo, bartender, barchef e mixologist con Gargiulo Coloniali.

Corso Giuseppe Garibaldi, 96
84025 Eboli (SA) ITALY
Tel.: +39 0828 365338
E-mail: info@eccelsefucine.it/eccelsefucine@pec.it
C.F./P.IVA: 05519480650



EccelseFucine
CONSORZIO ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE

ORE 20.00

Workshop - "Filatura della mozzarella": il caseificio Di Guida racconta la lavorazione artigianale della mozzarella con preparazione in diretta del gustoso formaggio a pasta filata.

ORE 20.30

Reading - Apericena sulle origini del "ciauliello" con lo chef Luigi Langella del ristorante "Al Ciauliello" e il pasticciere Angelo Grippa in abbinamento a un rosso "Sertura" decantato da *Diodato Buonora*, tra storia e letteratura a ritmo di musica.

04 GIUGNO

ORE 10.30

Apertura.

ORE 11.30

Convegno - I CONSORZI: Finalità e vantaggi.
Interverranno *Antonio Cariello* "Agronomo", *Carlo Gargiulo* "presidente del Consorzio Eccelse Fucine", *Massimo Cariello* "sindaco di Eboli", *Maria Sueva Manzione* "Assessore alle Attività Produttive del Comune di Eboli", *Antonio Marino* "direttore della BCC di Aquara".
Modera *Corrado Gentile*, giornalista e conduttore radiofonico RDS.

ORE 12.30

Aperitivo - Le note agrumate e tropicali dei luppoli del "Microbirrificio NIN" in armonia con le note speziate dei salumi di *La Scicchieria Gourmet*.

ORE 15.00

Cooking Show - "GIOIA MOLECOLARE" per un caffè a misura di pasticciere con Caffè Gioia e il pasticciere *Angelo Grippa*.

ORE 16.00

"Verticale storica" di Taurasi DOCG con Feudi di San Gregorio, annate: 2007-'08-'10-'11-'12.
(su prenotazione)
Adua Villa Sommelier Master Class e Enogastronoma.

ORE 17.00

Masterclass. "Il babà: trucchi e segreti per un risultato perfetto"
Angelo Grippa pasticciere, *Annamaria Bevilacqua* Foodblogger.

ORE 18.00

Contest - "Ò Babà".
Pasticcieri non professionisti in gara; a cura di *Annamaria Bevilacqua*, Bake off Italia - seconda edizione.
Premiazione - giuria: *Angelo Grippa*, *Annamaria Bevilacqua*, *Nicola Guariglia*, *Raffaele Vignola*.

ORE 19.00

FOODGRAPHIC.

Premiazione - giuria: dott.ssa *Giovanna Scarano* "direttore del Museo Archeologico di Eboli



EccelseFucine
CONSORZIO ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE

e delegato del MIBACT”, *Carlo Gargiulo* “presidente del Consorzio Eccelse Fucine”, *Alessandro Circiello* “executive chef - consulente RAI”, *dott. Gianfranco del Percio* “amministratore delegato Flex Packaging SpA”, “delegato Ordine degli Architetti PPC della Provincia di Salerno”, *Emiliano De Masi* “delegato AIAP”.

ORE 20.00

Reading - Apericena con la “lagane e ceci” cucinata da “La casa del Fusillo” in abbinamento un romantico calice di rosso “Firosa”, tra storia e letteratura a ritmo di musica.

I cooking show e i workshop saranno diretti e coordinati da *Antonella Petitti* “giornalista enogastronomica, autrice del blogzine *rosmarinonews.it*”.

Le esibizioni in programma sono realizzati in collaborazione con: *Glutiniente, OrtoRomi, Molino Dallagiovanna, La Campagnola, Fattorie Di Guida, Autore, Feudi San Gregorio, Agriagricola De Martino, Olio Pascà, Villa Sandi, Dievole, Sertura, Firosa, NIN, Strega Alberti.*

Espongono nel chiostro: *Consorzio Eccelse Fucine, OrtoRomi, Masseria del Cilento, Falco, Agriagricola De Martino, Maurizio Russo, Feudi di San Gregorio, L'uovo d'oro, Consorzio Brodo, GAL Casacastra, Molino Dallagiovanna, Consorzio Carciofo Bianco di Pertosa.*

Gli aperitivi e le apericene, con piatti tratti da rivisitazioni di ricette tradizionali, saranno accompagnati da pregiati vini per un costo di 5,00 euro.

Le *degustazioni sensoriali* (su prenotazione), sono a numero chiuso e a pagamento.
mobile: 347.9437787 mail: info@eccelsefucine.it

L'INGRESSO all'evento, ai cooking show e ai workshop è GRATUITO.

CREDITS

FOODGRAPHIC *La fotografia, il packaging, il progetto grafico, come strumenti di promozione delle eccellenze enogastronomiche.*

Gli studi di progettazione, gli illustratori e i fotografi sono invitati a presentare in mostra i propri elaborati sviluppati per l'enogastronomia. (premio)

ALIMENTIAMO LA QUALITÀ È l'illustrazione creata per Eccelse Fucine l'Evento dall'artista contemporaneo *Francesco Cuomo.*

L'organizzazione si riserva di modificare o di sostituire gli eventi in programma.

Corso Giuseppe Garibaldi, 96
84025 Eboli (SA) ITALY
Tel.: +39 0828 365338
E-mail: info@eccelsefucine.it/eccelsefucine@pec.it
C.F./P.IVA: 05519480650