

Made in Italy: eccellenze in mostra al Festival Cucina Napoletana



Fonte: adnkronos.com

Tre giorni di eventi all'insegna dell'eccellenza dell'enogastronomia partenopea. E' il Festival della Cucina Napoletana in corso fino a sabato 17 dicembre nella Mostra d'Oltremare, padiglione della Piscina. La manifestazione ideata e organizzata dall'Associazione Medeaterranea, fondata da professionisti della scienza e della cultura alimentare e della comunicazione scientifica, ha l'intento di promuovere il meglio della cucina partenopea e della dieta mediterranea. La prima edizione ha come tema 'Pensare usando le mani': laboratori di manualità per scoprire il rapporto tra fisicità e produzione agroalimentare come elemento culturale caratterizzante la filiera. Dalle postazioni all'interno del padiglione si potrà degustare, avere informazioni tecnico-scientifiche, assistere alle performance degli allievi degli istituti alberghieri e dell'Istituto della Porcellana di Capodimonte con il gruppo di ricerca Grespo. "Il Festival della Cucina napoletana -spiega Massimiliano Quintiliani, organizzatore dell'evento- nasce con l'intento di creare un legame tra mondo della formazione tecnico-scientifica e gli istituti alberghieri e professionali, fungere da anello di congiunzione tra il mondo della scuola ed il mondo della conoscenza della cultura del cibo e dell'alimentazione con una partecipazione trasversale delle arti manuali, a partire dalla scuola primaria con la realizzazione di laboratori per la formazione dei bambini". "L'evento è anche un'occasione -sostiene- per creare un rapporto tra scuola e mondo del lavoro. Le potenzialità della cucina napoletana sono tante e noi cerchiamo di farla conoscere meglio ai giovani che ne saranno gli ambasciatori nel mondo. Durante i tre giorni proporremo piatti della tradizione napoletana che, per l'occasione, abbiamo rivisitato anche in ottica contemporanea". "Per la prima edizione -ricorda- abbiamo messo in evidenza il rapporto che ci deve essere tra contenuto, cioè la tipicità, con il contenitore realizzato in questo caso dalle performance degli allievi e dei maestri dell'Istituto

Caselli della Porcellana di Capodimonte e del Grespo, il gruppo di ricerca e studio per la Porcellana”.

FONTE

<http://www.siciliainformazioni.com/redazione/492539/made-in-italy-eccellenze-in-mostra-al-festival-cucina-napoletana>