

GUSTO

I sapori delle bontà regionali nei piatti e nelle ricette delle chef e ristoratrici, diretta di "Decanter" su Rai radio2



Enogastronomia al femminile

Martedì 8 giugno, ore 20, a Città del Gusto di Napoli, la grande festa "Sorsi di Luna" del movimento "Donne del Vino" della Campania

SALVATORE TUCCILLO

L'altra metà del cielo enogastronomico. Il bianco, il rosso e le bollicine declinati al femminile. Donne che tra vigne, fornelli, cantine e sale di ristoranti esprimono l'impegno profondo che solo l'altro genere sa donare. E le donne del movimento "Donne del Vino" sanno donarsi anche una bella festa che si terrà martedì 8 giugno, ore 20, a Città del Gusto, via Coroglio, Bagnoli, a Napoli. Un "8 marzo" del vino che sancisce, ogni anno, l'emancipazione, l'evoluzione e la crescita del mondo femminile nel settore enogastronomico. E non è un caso se in quest'edizione 2010 è arrivato anche il patrocinio del Ministero delle Pari Opportunità. Oltre all'attenzione della Rai che trasmetterà in diretta su Radio2 dalle ore 19.50, nella trasmissione Decanter condotta da Fede e Tinto, tutto l'evento. L'Associazione Nazionale Donne del Vino, nata nel 1988, conta circa

730 iscritte, di cui 65 campane, tra produttrici, ristoratrici, enotecarie, enologhe, sommelier e giornaliste che lavorano per diffondere la cultura del vino e del buon bere attraverso l'organizzazione di degustazioni, eventi e convegni. L'attuale presidente nazionale è la napoletana Elena Martusciello, patron delle cantine "Grotta del Sole", mentre la delegazione campana è guidata da Maria Ida Avallone dell'azienda vitivinicola "Villa Matilde". Ed è proprio il movimento "Donne del Vino" della Campania ad organizzare l'evento che martedì prossimo metterà in mostra, attraverso un percorso del gusto, tutte le bontà regionali, a partire dai rinomati vini. Una festa tutta in rosa dove chef come le sorelle Fischetti del ristorante stellato "Oasis" di Vallesaccarda, o Rosanna Marziale delle "Colonne" di Caserta, o Maria Aprea de "La Torre" di Massa Lubrense, o Tiziana Mastellone della

"Grillerie del Casale" di Meta, tanto per citarne alcune delle decine che parteciperanno, prepareranno piatti della tradizione territoriale. E saranno proprio i territori regionali, con i loro sapori ad essere i protagonisti della kermesse. Tutte le province campane, dal Cilento a Terra di Lavoro, passando per l'Irpinia, il Sannio ed il napoletano, saranno rappresentate con piatti tipici. Dalla pizza di scarole, al Pacchero con ricciola, dalla Torta di zucchine con noci di Sorrento e limone candito, alla Zuppa di fave e cicorie, dalle Lagane e ceci alla provola affumicata al Lasagnetta con salsiccia irpina, fino agli infiniti dolci, saranno centinaia le prelibatezze da degustare. Naturalmente in abbinamento ai tantissimi vini regionali.

Ma questi "Sorsi di Luna" che è il tema dell'edizione 2010 della festa saranno dei sorsi solidali, perché l'incasso dei biglietti di partecipazione, 30 euro a persona, saranno devoluti ad un associazione

impegnata nel sostegno di bambini in difficoltà. Per i biglietti si devono contattare i numeri 081.7618478 -0823.932088, oppure www.cittadelgusto.it.

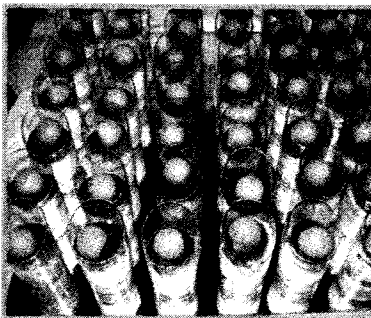
Durante la serata si terrà la cerimonia di consegna del "Premio Donne del Vino per la Ricerca" che andrà ad una ricercatrice distintasi per alti meriti nel campo scientifico. Mentre l'arte del fare sarà rappresentato da un'esposizione di una serie di prodotti artigianali che andranno dalle sete di San Leucio, ai coralli torresi, dai pastori dei presepi napoletani ai ricami irpini e le ceramiche beneventane.

Una grande festa, dunque, che con una riflessione collettiva, insieme ai piatti ed ai vini, metterà in luce il cammino dell'associazione in Campania ed il prezioso contributo delle donne al meraviglioso mondo dell'enogastronomia.

s.tuccillo@metropolisweb.it
©riproduzione riservata

PIATTI LIGHT PER L'ESTATE A CITTA' DEL GUSTO

Cucina leggera e fantasiosa per affrontare al meglio il clima estivo. Corsi di cucina light a Città del Gusto di via Coroglio, Bagnoli, Napoli. Da martedì 8 partono le lezioni, curate dagli chef del "Gambero Rosso", per imparare le regole di una corretta alimentazione.



Giorno 8 giugno lezione sui "Dessert Light". Giorno 9 lezione su "Cosa portare al mare". Giorni 8 e 15 giugno "Menù Sportivo".
Info/081.19808900