



# RASSEGNA GASTRONOMICA "La Rotta del BuonPescato Italiano"

Salerno, Lungomare Tafuri  
Area Parcheggio "Grand Hotel Salerno"  
27, 28 e 29 settembre 2013

Venerdì 27 Settembre 2013

*Andar per mare*

ore 9,30 - Apertura **Mercato del Pesce** organizzato dalle Cooperative di Pesca salernitane con il sostegno dell'Assessorato Annona del Comune di Salerno

ore 12,00 - **Inaugurazione Villaggio e Conferenza Stampa** con **Vincenzo De Luca**, Sindaco di Salerno; **Guido Arzano**, Presidente Camera di Commercio di Salerno; **Andrea Annunziata**, Presidente Autorità Portuale di Salerno; **Ferdinando Cappuccio**, Presidente Enoteca Provinciale di Salerno; **Nevio Toti**, Delegato Ais Salerno; **Sergio Galzigna**, Fiduciario Slow Food Salerno; **Paolo Giarletta**, responsabile progetto "BuonPescato Italiano". Modera il giornalista **Antonio Puzzi**

ore 13,00 - **Buffet Inaugurale** a cura dei Docenti e degli Allievi dell'IPSEOA "Roberto Virtuoso" di Salerno. In abbinamento, i vini dell'azienda "Casa di Baal" serviti dai sommeliers della delegazione Ais di Salerno. Introduce **Sergio Galzigna**, Fiduciario Slow Food Salerno, accompagnato da **Francesca Salerno**, azienda "Casa di Baal".

ore 17,30 - **Cooking Show** sul tema: *"Tapas di mare"* con lo Chef **Raffaele Vitale** (Casa del Nonno 13, Mercato San Severino - Salerno). In abbinamento un vino della selezione dell'Enoteca Provinciale di Salerno raccontato dai sommeliers dell'Ais Campania - Delegazione di Salerno. Conduce la giornalista **Monica Piscitelli**

ore 18,00 - **Convegno "Vivere il mare in Fatti, Parole, Immagini"** con **Fabio Donato**, fotografo; **Agnese Palumbo**, giornalista e scrittrice; **Vincenzo Esposito**, antropologo; **Mimmo Alba**, chef siciliano. Modera il giornalista **Ciro Cenatiempo**

ore 18,45 - Inizio **Degustazioni gratuite** di specie ittiche eccedentarie coordinate dallo Chef Ufficiale del Villaggio, **Gerardo Denza**





## RASSEGNA GASTRONOMICA "La Rotta del BuonPescato Italiano"

Salerno, Lungomare Tafuri  
Area Parcheggio "Grand Hotel Salerno"  
27, 28 e 29 settembre 2013

ore 19,00 - **Cooking Show** sul tema: *"Laudato sia il Pesce Azzurro"* con lo Chef **Marco Laudato** (Casa Rispoli, Nocera Inferiore - Salerno). In abbinamento un vino dell'azienda "iGreco" (Cariati - Cosenza) raccontato dal **Prof. Claudio Napoli**, degustatore Ais Salerno. Conduce il giornalista **Antonio Puzzi**

ore 20,00 - **Convegno** *"Una Pesca a Miglio Zero è possibile?"* con **Francesco Picarone**, Assessore Annona Comune di Salerno; **Guido Arzano**, Presidente della Camera di Commercio di Salerno; **Andrea Annunziata**, Presidente Autorità Portuale di Salerno; **Debora Ferioli**, Tenente di Vascello (CP) Capo Sezione Pesca e Gente di Mare; **Raffaele De Luca**, Coordinatore Nazionale Osservatorio Nazionale della Pesca; **Fabio Di Nocera**, Laboratorio di Ittiopatologia "Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno"; **Alfredo Improta**, Dirigente veterinario ASL presso il Mercato Ittico di Salerno; **Giuseppe Fiorillo**, Cooperativa Provinciale Pescatori; **Ivano Gentile Pellegrino**, Cooperativa "Campania Pesca"; **Salvatore Fiorillo**, Presidente Cooperativa Pescatori "Acquamarina". Modera il giornalista **Antonio Puzzi**

ore 20,30 - **Cooking Show** sul tema: *"Cucinare il pesce con le erbe spontanee"* con **Giovanna Voria**, Chef patron Agriturismo "Corbella" (Cicerale - Salerno). In abbinamento due vini della selezione dell'Enoteca Provinciale di Salerno raccontato dal sommelier **Mino Perrotta**, degustatore Ais Salerno. Conduce la giornalista **Monica Piscitelli**

ore 21,30 - **Cooking Show** sul tema: *"Le ricette del BuonPescato Italiano"* con **Gerardo Denza**, Chef Ufficiale del Villaggio del "BuonPescato Italiano". In abbinamento due vini della selezione dell'Enoteca Provinciale di Salerno raccontato dal sommelier **Mino Perrotta**, degustatore Ais Salerno. Conduce il giornalista **Antonio Puzzi**

ore 22,30 - Chiusura del Villaggio



# RASSEGNA GASTRONOMICA "La Rotta del BuonPescato Italiano"

Salerno, Lungomare Tafuri  
Area Parcheggio "Grand Hotel Salerno"  
27, 28 e 29 settembre 2013

**Sabato 28 Settembre 2013**

*Alla luce del sole*

ore 9,30 - Apertura **Mercato del Pesce** organizzato dalle Cooperative di Pesca salernitane con il sostegno dell'Assessorato Annona del Comune di Salerno

ore 10,00 - **"Il Mare dei Piccoli"**: alla scoperta delle specie ittiche eccedentarie il **Gruppo Educazione Slow Food Campania**. Premiazione del **Concorso "Piccoli ma Buoni"** con la Giuria presieduta da **Angela Orabona**, Responsabile Polo Qualità Napoli MIUR e partecipata da **Giuseppe Orefice**, responsabile progetto Educazione Slow Food Campania; **Sabrina Innocenti**, Associazione "Ecole Cinema"; **Maria Giovanna Santucci**, esperta di educazione alimentare per le scuole; **Serena Altieri**, editrice. Interviene il ViceSindaco del Comune di Salerno, **Eva Avossa**, Assessore alla Pubblica Istruzione. Conduce **Margherita Rizzuto**, cofondatrice "Agrigochiamo - Didattica e comunicazione rurale".

ore 12,00 - **Convegno "Una terra alla luce del sole"** con **Ettore Guerrera**, ricercatore Centro interdipartimentale "ED LUPT - Università degli Studi di Napoli Federico II"; **Rosanna Mazzeo**, direttrice MuViP Marina di Camerota; **Luigi Valiante**, direttore Museo Vivo del Mare di Pioppi; **Massimo Piccolo**, scrittore; **Alessandro Manna**, responsabile cultura AGCI Campania; **Emanuela Russo**, Presidente MTV Campania; **Mario De Tommasi**, direttore "Ideas Edizioni"; **Maria Sirago**, ricercatrice di Storia marittima. Modera il giornalista **Antonio Puzzi**

ore 13,30 - **Buffet di Gala** a cura dei Docenti e degli Allievi dell'IPSEOA "Roberto Virtuoso" di Salerno. In abbinamento, le anteprime delle chiocchie salernitane di Slow Wine 2014 e una selezione dell'azienda "Casa di Baal" serviti dai sommeliers della delegazione Ais di Salerno. Introducono i giornalisti **Antonio Puzzi** e **Monica Piscitelli**. Interviene l'Assessore alle Politiche Agricole della Regione Campania, **Daniela Nugnes**



TIPICO FRESCO E SANO





## RASSEGNA GASTRONOMICA "La Rotta del BuonPescato Italiano"

*Salerno, Lungomare Tafuri  
Area Parcheggio "Grand Hotel Salerno"  
27, 28 e 29 settembre 2013*

ore 16,00 - **Cooking Show** sul tema: *"Un pesce al giorno"* con le Chef **Rosaria Ballirano e Fiorella Perretta** dell'Associazione Nazionale "Cuoche a Domicilio". In abbinamento un'etichetta dell'Associazione "Le Donne del Vino della Campania" raccontato **dalla sua produttrice**. Cura il servizio la delegazione Ais di Salerno. Conduce la giornalista **Monica Piscitelli**

ore 17,30 - **Cooking Show** sul tema: *"A tutto tonno"* con lo Chef **Gennaro Marciante** del Ristorante "Acquapazza" (Cetara - Salerno). In abbinamento le anteprime delle chiocciole salernitane di Slow Wine 2014 raccontate dal coordinatore regionale della Guida, **Luciano Pignataro**. Conduce la giornalista **Monica Piscitelli**

ore 18,15 - **Convegno "Pesce azzurro e formaggio?"** con **Vito Puglia**, Chef patron "Perbacco"; **Antonio Lucisano**, direttore "Consorzio Mozzarella di Bufala Campana Dop"; **Luciano Pignataro**, giornalista "Il Mattino"; **Maria Giovanna Santucci**, esperta di educazione alimentare per le scuole; **Massimo Di Porzio**, Vicepresidente Vicario Associazione Verace Pizza Napoletana. Modera la giornalista **Monica Piscitelli**

ore 19,00 - Inizio **Degustazioni gratuite** di specie ittiche eccedentarie coordinate dallo Chef Ufficiale del Villaggio, **Gerardo Denza**

ore 19,30 - **Convegno "Sulle onde dei Presidi... dedicato ad Angelo Vassallo"** con **Amilcare Troiano**, Presidente Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni; **Antonino Miccio**, direttore Area Marina Protetta "Punta Campanella"; **Gaetano Pascale**, Presidente "Slow Food Campania"; **Vito Trotta**, responsabile Presidi Slow Food Campania e Basilicata; **Antonio Vassallo**, ristoratore e pescatore; **Stefano Pisani**, Sindaco di Pollica; **Giusi Laurino**, fondatrice "Fabbrica delle Arti". In appendice *"Io amo il mare - In ricordo di Ugo Marano"* con **Iole Giarletta**, architetto; **Pasquale Persico**, economista. Conduce il giornalista **Gigi Di Maria**





## RASSEGNA GASTRONOMICA "La Rotta del BuonPescato Italiano"

*Salerno, Lungomare Tafuri  
Area Parcheggio "Grand Hotel Salerno"  
27, 28 e 29 settembre 2013*

ore 20,00 - **Cooking Show** sul tema: *"Sano come un Pesce"* con lo Chef **Fabio Pesticcio** del Ristorante "Il Papavero" (Eboli - Salerno). In abbinamento la birra "gluten free" selezionata da Alfonso del Forno (nonsologlutine). Conduce la giornalista **Monica Piscitelli**

ore 21,30 - **Cooking Show** sul tema: *"Cicchetti e ombre"* con **Matteo De Pollo**, Chef del Ristorante "Borgo Ronchetto" (Salgareda - Treviso) in rappresentanza del Gruppo "Ristoratori della Marca Trevigiana" e del "Consorzio di Promozione Turistica Marca Treviso". In abbinamento un vino della selezione dell'Enoteca Provinciale di Salerno e uno del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG raccontati dal sommelier **Vittorio Guerrazzi**, degustatore Ais Salerno. Conduce **Patrizia Della Monica**, Fiduciaria Slow Food Picentini.

ore 23,00 - Chiusura del Villaggio



# RASSEGNA GASTRONOMICA "La Rotta del BuonPescato Italiano"

Salerno, Lungomare Tafuri  
Area Parcheggio "Grand Hotel Salerno"  
27, 28 e 29 settembre 2013

Domenica 29 Settembre 2013

*Cucine d'autore*

ore 9,30 - Apertura **Mercato del Pesce** organizzato dalle Cooperative di Pesca salernitane con il sostegno dell'Assessorato Annona del Comune di Salerno

ore 11,00 - Premiazione del **Concorso "Piatti d'autore"** con la Giuria presieduta da **Nicola Muccillo**, giornalista enogastronomico e partecipata da **Giuseppe Di Napoli**, già Presidente "AMIRA - Associazione Maitres Italiani Ristoratori Albergatori"; **Vito Puglia**, Chef Patron "PerBacco"; **Gianfranco Casaburi**, Dirigente Scolastico IPSEOA "Roberto Virtuoso"; **Rita Abagnale**, Consigliere nazionale Slow Food; **Vincenzo D'Antonio**, giornalista enogastronomico. Conduce il giornalista **Peppe Iannicelli**

ore 13,00 - **Buffet di Gala** a cura dei Docenti e degli Allievi dell'IPSEOA "Roberto Virtuoso" di Salerno. In abbinamento, i vini dell'Associazione "Le Donne del Vino della Campania" serviti dai sommeliers della delegazione Ais di Salerno. Con la presenza della delegata **Maria Ida Avallone**.

ore 16,00 - **Concorso "Cucino a casa mia"** Cucine di casa a confronto con la Giuria presieduta da **Rita Abagnale**, consigliere nazionale Slow Food Italia e partecipata da **Fiorella Perretta**, Associazione "Cuoche a Domicilio"; **Alfonso Benincasa**, Presidente "Associazione Cuochi Salerno"; **Gerardo Denza**, Chef Ufficiale del Villaggio del BuonPescato Italiano; **Emidio Trotta**, fondatore "InTavola"; **Eliana Iuorio**, giornalista "Lo sguardo di Ruth / Style". Conducono i giornalisti **Antonio Puzzi e Monica Piscitelli**

ore 17,30 - **Cooking Show** sul tema: **"Profumo di mare"** con lo Chef **Raffaele Pappalardo** della "Taverna Santa Maria de Domno" (Salerno). In abbinamento un vino della selezione dell'Enoteca Provinciale di Salerno raccontato dal sommelier **Nevio Toti**, delegato Ais Salerno. Conduce il giornalista **Antonio Puzzi**



BuonPescato  
ITALIANO

TIPICO FRESCO E SANO





## RASSEGNA GASTRONOMICA "La Rotta del BuonPescato Italiano"

Salerno, Lungomare Tafuri  
Area Parcheggio "Grand Hotel Salerno"  
27, 28 e 29 settembre 2013

ore 18,30 - **Cooking Show** sul tema: **"Pesce e fiori eduli"** con lo Chef **Peppe Stanzione** del Ristorante "Le Trabe" (Capaccio Paestum - Salerno). In abbinamento un vino della selezione dell'Enoteca Provinciale di Salerno raccontato dal sommelier **Nevio Toti**, delegato Ais Salerno. Conduce la giornalista **Monica Piscitelli**

ore 19,00 - Inizio **Degustazioni gratuite** di specie ittiche eccedentarie coordinate dallo Chef Ufficiale del Villaggio, **Gerardo Denza**

ore 20,00 - **Cooking Show** sul tema: **"Crudité happy hour"** con lo chef **Nando Melileo** (EmozioNando - Salerno). In abbinamento due vini della selezione dell'Enoteca Provinciale di Salerno raccontato dal sommelier **Mino Perrotta**, degustatore Ais Salerno. Conduce il giornalista **Antonio Puzzi**

ore 21,30 - **Cooking Show** sul tema: **"Dulcis in fundo"** con **Gerardo Denza**, Chef Ufficiale del Villaggio del BuonPescato Italiano, a confronto con lo Chef **Matteo De Pollo** del Ristorante "Borgo Ronchetto" (Salgareda - Treviso) in rappresentanza del Gruppo "Ristoratori della Marca Trevigiana" e del "Consorzio di Promozione Turistica Marca Treviso". In abbinamento un vino della selezione dell'Enoteca Provinciale di Salerno e uno del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG raccontati dal sommelier **Mino Perrotta**, degustatore Ais Salerno. Conduce il giornalista **Antonio Puzzi**

ore 22,30 - **"Ma tu vulive 'a pizza"** - **Gran finale del BuonPescato Italiano** con il Maestro Pizzaiolo **Salvatore Santucci** e l'Associazione Verace Pizza Napoletana in Cooking Show. Conducono i giornalisti **Monica Piscitelli** e **Antonio Puzzi**. Conclude il Responsabile del Progetto BuonPescato Italiano, **Paolo Giarletta**

