



## 4° SALONE DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

Degustazioni curate da grandi nomi dell'enogastronomia campana si alterneranno al prossimo Salone della Mozzarella di Bufala Campana che si terrà all'ombra dei Templi di Paestum dal 30 aprile al 3 maggio prossimi. Apre la kermesse Alfonso Iaccarino, una firma pluristellata della gastronomia italiana che per l'occasione, sosterrà l'inserimento della dieta mediterranea nella lista Unesco Patrimonio dell'Umanità. Marco Oreggia, uno fra i massimi esperti e divulgatori dell'olio extravergine d'oliva condurrà una degustazione dedicata agli oli salernitani.

Luigi Cremona, critico enogastronomico fra i maggiori in Italia, curerà un confronto con i ristoratori che lavorano sul territorio campano. Due i pezzi forti, nella sezione dedicata al vino: una 'verticale' degustazione tecnica che mette a confronto diverse annate - di Montevetrano di Silvia Imparato ed una degustazione comparata fra mozzarella di bufala campana e Fiano prodotti in territori diversi condotta da Luciano Pignataro, qualificata 'penna' del settore.

L'angolo dolce sarà curato da Salvatore de Riso il più famoso maestro pasticciere italiano mentre Pino Lavarra chef del Rossellini's di Palazzo Sasso interpreterà l'oro bianco tra innovazione e tradizione e Raffaele Vitale patron del ristorante A Casa del Nonno 13, sarà ospite in un momento tutto dedicato alla pasta.

Ed ancora abbinamenti fra mozzarella e bollicine d'autore; fra carne di bufalo, interpretata da Ferdinando Cuomo chef de Le Cinque Porte, e grandi rossi cilentani; visite guidate alla scoperta di reperti che testimoniano l'alimentazione in epoche remote; tutti i giorni pizza servita con birra cilentana, in conclusione la gara mondiale fra mangiatori di mozzarella di bufala campana dop.

*Il Salone...."raccolgerà il meglio delle eccellenze agrolimentari e sarà un'occasione per assaggiare acquistare e scegliere il meglio"*

## Le Strade della mozzarella Programma Tecnico 2009

### MERCOLEDÌ 29 aprile 2009

**Ore 12.30** Ristorante Nettuno - Paestum

3° Concorso AMIRA "Carciofo di Paestum IGP e i Vini del Cilento"  
gara flambée con tema "Mozzarella e Carciofi"

Ingresso libero

**Ore 16.00** Ristorante Nettuno - Paestum "*L'Agorà della ristorazione*" con *Luigi Cremona*

Chiacchiere, assaggi e riflessioni insieme a e ristoratori maitres, sommeliers campani. Spuntino goloso con la pizza fritta Napoletana a cura del maestro pizzaiolo Enzo Coccia, e tanti gustosi assaggi di prodotti e vini campani.

Ingresso libero

### GIOVEDÌ 30 aprile 2009

**Ore 12.00** Ristorante Nettuno - Paestum

*Alfonso Iaccarino* apre la quarta edizione del Salone della Mozzarella di Bufala Campana con una riflessione su "*L'alimentazione mediterranea, risorsa per la valorizzazione dell'identità locale*"

Ingresso gratuito prenotazione obbligatoria

**Ore 16.00** Ristorante Nettuno - Paestum

*"I Dolci del Sole"*

Incontro goloso con *Salvatore de Riso*

Ingresso gratuito prenotazione obbligatoria

**Ore 18.00** Ristorante Nettuno - Paestum

*"Verticale di Montevetrano"*

In collaborazione con la delegazione AIS Cilento. Partecipazione su prenotazione\*

**Ore 19.30** Ristorante Nettuno - Paestum

*"Looking for White" La mozzarella e le regioni del Fiano*

Evento a cura di Luciano Pignataro con la partecipazione di Clara Barra e Maria Sarnataro. Interverrà la direttrice del Museo di Paestum Marina Cipriani. Degustazione comparata tra la "Mozzarella di bufala campana" ed il "Fiano" attraverso le sue diverse espressioni territoriali  
Bianco di Corte 2007 Basilicata igt, Paternoster

Cometa 2007 Sicilia igt, Planeta

Gazza Ladra 2007 Puglia igt, Santa Lucia

Fiano di Avellino 2007 docg, Donna Chiara

Fiano di Avellino 2007 docg Picariello

Fiano di Avellino 2007 docg, Vadiaperti

Fiano 2008 Sannio doc Fontanavecchia

Pietracalda 2007 Fiano di Avellino docg, Feudi di San Gregorio

Fiano 2007 Cilento doc, Polito

Vigna Perella 2007 Paestum igt, De Conciliis

In collaborazione con [www.lucianopignataro.it](http://www.lucianopignataro.it) - Ais Cilento - La Fabbrica dei Sapori

Partecipazione su prenotazione\* Costo € 20,00

## VENERDI 1 maggio 2009

**Ore 11.00** Ristorante Nettuno - Paestum

**“Mozzarella e Olio Extra Vergine di Oliva”** Con **Marco Oreggia** in collaborazione con la delegazione ONAF di Salerno. In degustazione oli di Cooperativa La Torretta, Azienda agricola Madonna dell'Olivo. Partecipazione su prenotazione\*

**Ore 12.30** Ristorante Nettuno Paestum

**“Tra sperimentazione e tradizione”** incontro con Pino Lavarra  
Ristorante Rosselinis - Palazzo Sasso  
Ingresso gratuito prenotazione obbligatoria

**Ore 15.30** Ristorante Nettuno - Paestum

**“Protagonista la carne di bufalo del Consorzio ALBA”**  
con preparazioni curate da **Ferdinando Cuomo**  
Ristorante Le Cinque Porte.  
In abbinamento con i grandi rossi Cilentani.  
*Naima 2004 I.G.T. Paestum Aglianico, De Conciliis*  
*Cenito 2005 D.O.C Cilento Aglianico, Maffini*  
*Respiro 2007 D.O.C Cilento Aglianico, Rotolo*  
In collaborazione con la delegazione AIS Cilento.  
Partecipazione su prenotazione\*

**Ore 17.00** Ristorante Nettuno Paestum

**“Dubl e Mozzarella di Bufala Campana”**  
Le bollicine autoctone di Falanghina, Greco ed Aglianico incontrano l'oro bianco.  
In collaborazione con AIS Cilento e ONAF Salerno  
Partecipazione su prenotazione\*

**Ore 18.30** Ristorante Nettuno Paestum

**La Mozzarella di Bufala Campana DOP incontra il Maiale Nero Casertano”**  
In abbinamento con.  
*Monte di Grazia rosato 2008*  
*Bianco di Bellona” Irpinia Coda di Volpe DOC 2007 della Tenuta Cavalier Pepe*  
*Fiano di Avellino 2007 docg, Donna Chiara*  
*Caprettone del Vesuvio 2008, IGT Pompeiano, Fuocomuorto*  
In collaborazione con **Enzo Martorella** e la delegazione AIS Cilento.  
Partecipazione su prenotazione\*

## SABATO 2 maggio 2009

**Ore 10.30** Ristorante Nettuno Paestum

**“La Ricotta di Bufala incontra le confetture Maida e i Fichi Bianchi del Cilento DOP”**  
In collaborazione con la delegazione ONAF di Salerno  
Partecipazione su prenotazione\*

**Ore 13.00** Ristorante Nettuno Paestum

**“Pasta Alimentazione da Campioni”** con **Raffaele Vitale**  
Patron del Ristorante A Casa del Nonno 13  
Partecipazione su prenotazione\*

**Ore 14.00** Ristorante Nettuno Paestum

Gara nazionale dei soci ONAF finale del concorso di ricette **“Perle di Gusto”**  
Ingresso libero

**Ore 15.00** Ristorante Nettuno Paestum

Presentazione dei risultati della prima edizione del Concorso **“CacioBù”** e degustazione guidata di formaggi prodotti con solo latte di Bufala Mediterranea Italiana. Evento organizzato dall'ONAF e dall'ANASB

**Ore 16.30** Ristorante Nettuno Paestum

**“Birra e Street Food Campano”** birra Cilentana di **Iris Birra**, in abbinamento a preparazioni di **Rossella Salerno** e **Lello Desiderio** del ristorante Il Vecchio Podere.  
Partecipazione su prenotazione\*

**Ore 18.30** Ristorante Nettuno Paestum

**Mozzarella di Bufala Campana DOP e Prosciutto di Parma DOP**  
In abbinamento con  
*Pietraincatenata 2006 I.G.T. Paestum Fiano Maffini*  
*Pietraincatenata 2007 I.G.T. Paestum Fiano Maffini*  
Saranno presenti i consorzi di tutela.  
In collaborazione con la delegazione AIS Cilento.  
Partecipazione su prenotazione\*

**I momenti tecnici saranno organizzate per un massimo di 40 persone, a cui potranno accedere liberamente, previa prenotazione, i giornalisti accreditati gli operatori del settore ed i soci AIS, ONAF ed AMIRA in regola con le quote sociali.**

**Il costo per i non addetti ai lavori è di euro 10,00**  
**La prenotazione è comunque sempre obbligatoria tel. 347 4741698**  
**info@lestradedellamozzarella.it**

## ITALIAN FOOD STYLE

Un luogo di aggregazione e ospitalità per i giornalisti, per gli ospiti e per gli addetti ai lavori, per passare una serata in relax, **un'area che prende il nome dalla rivista dell'agroalimentare italiano: Italian Food Style.** ([www.italianfoodstyle.it](http://www.italianfoodstyle.it)). L'intrattenimento serale si svolgerà in un'area ospitale, quella di una storica struttura di Paestum: l'Hotel Helios, a partire dalle ore 20.30. Questo il programma

**GIOVEDÌ 30 aprile 2009** Mc Alba

**VENEDÌ 1 maggio 2009** Primo Amato Mio

**SABATO 2 maggio 2009** Primo Amato Mio

**Attenzione :**

**Il programma tecnico inizierà il 29 aprile.**

**La parte espositiva si aprirà il 30 aprile .**

Tutti gli sponsor ed i partners su  
[www.salonedellamozzarella.it](http://www.salonedellamozzarella.it)

Per informazioni turistiche  
[www.lestradedellamozzarella.it](http://www.lestradedellamozzarella.it)

[info@lestradedellamozzarella.it](mailto:info@lestradedellamozzarella.it)

**Offerte speciali per chi desidera pernottare a Paestum**

## PROGRAMMA GENERALE DELLA QUARTA EDIZIONE DEL SALONE DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

**Giovedì 30 aprile 2009 ore 11.00** taglio del nastro e Saluti istituzionali  
Apertura della parte espositiva del  
*4° Salone della Mozzarella di Bufala Campana e del Made in Italy*

**Mercoledì 29 aprile 2009 - Giovedì 30 aprile 2009 dalle ore 10.00 alle 12.00**  
Centro Storico Capaccio Capoluogo  
*Laboratori di educazione alimentare per ragazzi*  
In collaborazione con le associazioni del Centro Storico

**Sabato 2 maggio 2009 Alle ore 10,00 e alle ore 12,00**  
Museo Archeologico Nazionale di Paestum  
*Visite guidate alle testimonianze archeologiche sull'alimentazione antica*

**Sabato 2 maggio 2009 Alle ore 11,00**  
Gardino del Ristorante Nettuno - Paestum  
Tavola rotonda a cura del Centro Studi di Unimpresa  
**“Le imprese Agroalimentari e le nuove tecnologie”**

**Pizza Square**  
tutti i giorni del Salone dalle 11,30 alle 19,00  
*Preparata da abili pizzaioli Ciripizza con mozzarella di bufala campana Dop realizzata con la farina ed altri prodotti Antonio Amato, in abbinamento la birra cilentana*

**Caffè Letteraio a cura di Librerie Mondatori**

**Giovedì 30 aprile, ore 11.00. Villa Salati**  
Il formaggio. Una storia vera, anzi due - Cinzia Ghigliano e Marco Tomatis  
Slowfood

**Domenica 3 maggio, ore 11.00. Villa Salati**  
La cucina nazionale italiana Allan Bay Ponte alle grazie

**Domenica 3 maggio 2009** Alle ore 12.30  
*Gara Mondiale dei Mangiatori di Mozzarella*

**Domenica 3 maggio 2009 alle ore 20.30** Centro Storico Capaccio Capoluogo  
*Festa conclusiva con il concerto della banda musicale Città di Capaccio*