"Cuore e Cuori International"
Sei un imprenditore che vuole investire in qualcosa di originale, semplice, redditizio e innovativo...
Ti proponiamo il copyright di un gioco internazionale sensazionale e socialmente inclusivo. Basta portare sempre con sè il nostro simbolo ben visibile ovunque si vada per fare nuove amicizie e con il codice abbinato vincere FAVOLOSI PREMI

CONTATTACI:
cuoreecuoriinternational@pec.it
mastrogiorgio1954@gmail.com
Cell. 3313682166
e AVRAI TUTTE LE INFORMAZIONI

"Il Salotto del Food-Protagoniste in cucina"

Data pubblicazione: 21-06-2022

Una "pioggia di stelle" per la seconda edizione de "Il Salotto del Food-Protagoniste in cucina". Dal 23 al 25 giugno, a Piazza Municipio, cooking show e approfondimenti tematici per valorizzare la cucina antispreco all'insegna del benessere e della sostenibilità. MySocialRecipe, piattaforma di deposito ricette d'autore, torna ad essere protagonista del Progetto Donne, il Festival della salute e del benessere al femminile, curato dalla professoressa Annamaria Colao, promosso dalla Cattedra Unesco di "Educazione alla Salute e allo Sviluppo Sostenibile" della Università Federico II di Napoli.

Nell'area dedicata alle donne del food, realizzata con il supporto della scuola di cucina Dolce&Salato di Giuseppe Daddio e Aniello di Caprio e dell'IPSA "Il Villaggio dei Ragazzi" di Maddaloni, si terranno show cooking, talk show in cui si approfondiranno le tematiche relative alla salute e sviluppo sostenibile, di cui si parlerà con chef, stampa di settore, esponenti del mondo imprenditoriale del food e HO.RE.CA e produttori impegnati nella cultura del rispetto ambientale ed etico di chi lavora e che porteranno la loro testimonianza. Le chef protagoniste che si alterneranno ai fornelli nel corso dei tre giorni, che rientrano nelle iniziative per gli 800 anni della Federico II, saranno: Marianna Vitale (Ristorante Sud, Quarto), Rosanna Marziale (Ristorante Le Colonne, Caserta), Maya Belen Mejias, esperta di cucina gluten free, Silvana Musej (Relais Cuba, Cuneo), vincitrice della menzione life-foster 2022 che proporranno ricette originali che rispettino l'etica della cucina del recupero, interpretandola nella cucina healthy.

"Il consumatore di oggi è molto più attento alla salubrità e sostenibilità dei prodotti che arrivano sulla tavola - spiega Francesca Marino - ed allo stesso tempo all'impatto ambientale e alla tracciabilità delle materie prime, tutti aspetti importanti che sono alla base della cucina circolare, appunto intesa come cucina del futuro"

Partner dell'iniziativa, che gode del Patrocinio della dell'Agenzia regionale per la promozione del turismo della Campania e Direzione Generale per le politiche culturali e il turismo della Regione Campania, e del Consorzio Universitario Benecon, l'azienda Adoro, un'azienda napoletana di prodotti di alta qualità tutta al femminile, La Fiammante, azienda produttrice di conserve "etiche", Latteria Sorrentina, leader per i prodotti caseari, le acque di Ferrarelle, i vini di Casa Setaro. L'area show cooking prevede inoltre, una particolare attenzione alle attrezzature curate da Tecnoinox, Eleit.it per il "Design & Ethical Food", Miluma azienda che fornisce soluzioni integrate agli stabilimenti produttivi delle PMI ed all'abbigliamento realizzato per le chef da Goeldlin Collection, mentre l'azienda Shophoreca Srl fornirà i suoi prodotti compostabili ed ecosostenibili e Sfizi di Ceramica ha ideato i piatti in ceramica artigianale.