

Al via la seconda edizione de “Il Salotto del Food-Protagoniste in cucina” | Recupero, reimpiego e riciclo: la cucina circolare del futuro



DONNE 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.



Salotto del Food

GIOVEDÌ 23 GIUGNO

19.00 **APERITIVO DI APERTURA** a cura della scuola **Dolce&Salato** e delle sue allieve. Performance live dell'artista **Alessandro Ciabrone** e presentazione del programma con **Francesca Marino**, nutrizionista e ideatrice de "Il Salotto del food - Protagoniste in cucina"

VENERDÌ 24 GIUGNO

17.00 - 17.45 **SHOWCOOKING** *La cucina circolare secondo* **Marianna Vitale** (Ristorante Sud, Quarto), moderano **Tiziana De Giacomo** e **Giuseppe Giorgio**.

17.45 - 18.15 **FOOD DESIGN & ETHICAL FOOD** Presentazione Progetto Eleit di **Titti Gallucci**, moderano **Francesca Marino** e **Vincenzo Pagano**.

18.15 - 19.00 **SHOWCOOKING** *La sostenibilità nel piatto per* **Rosanna Marziale** (Ristorante Le Colonne, Caserta), moderano **Antonella Amodio** e **Antonio D'Amore**.

SABATO 25 GIUGNO

17.00 - 18.00 **SHOWCOOKING** *Mangiare insieme. L'alimentazione inclusiva del gluten free fuori casa con* **Maya Belen Mejias**, moderano **Linda Varcamonti** e **Alberto Ritieni**.

18.00 - 19.00 **SHOWCOOKING** *La riduzione dello spreco alimentare secondo* **Silvana Musej** (Relais Cuba, Cuneo), moderano **Sofia Petti** e **Raffaele Sacchi**



Programma - DONNE 2022

"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; inoltre Goeldlin Collection ha realizzato l’abbigliamento per le chef, mentre Shophoreca Srl fornirà i suoi prodotti compostabili ed ecosostenibili e Sfizi di Ceramica ha ideato i piatti in ceramica artigianale. Media Partner è Luciano Pignataro.

PROGRAMMA (In allegato)

GIOVEDI’ 23 GIUGNO

Ore 19.00 APERITIVO DI APERTURA a cura della scuola Dolce&Salato e delle sue allieve. Performance live dell’artista Alessandro Ciabrone e presentazione del programma con Francesca Marino, nutrizionista e ideatrice de “*Il Salotto del food – Protagoniste in cucina*”.

VENERDI’ 24 GIUGNO

Ore 17.00-17.45 SHOWCOOKING La cucina circolare secondo Marianna Vitale (Ristorante Sud, Quarto), moderano Tiziana De Giacomo e Giuseppe Giorgio.

Ore 17.45-18.15: FOOD DESIGNÐICAL FOOD Presentazione Progetto Eleit di Titti Gallucci moderano Francesca Marino e Vincenzo Pagano

Ore 18,15-19,00: SHOWCOOKING La sostenibilità nel piatto per Rosanna Marziale (Ristorante Le Colonne, Caserta) moderano Antonella Amodio e Antonio D’Amore.

SABATO 25 GIUGNO

Ore 17.00-18.00 SHOWCOOKING Mangiare insieme. L’alimentazione inclusiva del gluten

free fuori casa con Maya Belen Mejias, moderano Linda Varcamonti e Alberto Ritieni.

Ore 18.00-19.00: SHOWCOOKING La riduzione dello spreco alimentare secondo Silvana Musej (Relais Cuba, Cuneo), moderano Sofia Petti e Raffaele Sacchi

Link alla pagina:

<https://www.mysocialrecipe.com/contest/il-salotto-del-food-protagoniste-in-cucina/>