

IV Edizione Mediterranean Cooking Congress. Nascono i Laboratori di Gusto Mediterraneo



**IV Edizione Mediterranean
Cooking Congress**
Nascono i Laboratori di Gusto Mediterraneo

IV Edizione Mediterranean Cooking Congress. Nascono i Laboratori di Gusto Mediterraneo

Il 21 novembre Meeting sul tema dell'olio da Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi.



IV Edizione Mediterranean Cooking Congress

Nascono i Laboratori di Gusto Mediterraneo

Per la IV edizione del Mediterranean Cooking Congress il programma si arricchisce con "I Laboratori di Gusto Mediterraneo" con focus sugli alimenti che ormai rientrano nella quotidianità di ogni cittadino del Mediterraneo. MCC è stato ideato dalla società By Tourist nel 2014 con tappe itineranti tra le Nazioni del Mediterraneo per approfondire i Sapori e le tradizioni di questi territori, con fam trip, press tour, workshop, tavole rotonde, convegni, Cooking show e momenti b2b. Da quest'anno l'evento si arricchisce di due appuntamenti dedicati ai Laboratori di Gusto Mediterraneo, sarebbe a dire due focus su alimenti che fanno ormai parte della quotidianità di ogni cittadino del Mediterraneo: **Olio e Pasta**. Durante i laboratori ci sarà una fase tecnica di approfondimento con esperti di settore, analisi sensoriale, tavola rotonda a cui seguiranno degustazioni e Cooking show oltre che una relazione tecnica che sarà pubblicata nella sezione Guida "Mediterranean Experiences" della rivista Gusto Mediterraneo in distribuzione da aprile 2018. Queste dunque le date dei due Laboratori:



L'Olio dalla terra al cuore

Tecniche di produzione, analisi sensoriale e caratteristiche nutrizionali. Come scegliere e come degustare.

Data: **21 novembre 2017**

Location: **Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi**,
Via Caracciolo 13, Napoli

Programma

- Ore 10.00: Tavola Rotonda "**L'olio: Coltivazioni, Ricerca e Consumo**"

Intervengono:

- Gaetano Avallone, Presidente Associazione Oleum
- Carlo Di Cristo, Docente Università del Sannio
- Carmine Fischetti, Presidente dell'Associazione Mesali
- Giancarlo Panico, direttore Ass. Pizza Napoletana Gourmet
- Pietro Macellaro, Pasticciere Agricoltore (Parco Nazionale del Cilento)

Saluti di Giuseppe Vesi di Pizza Gourmet

Modera: Michele Armano, giornalista
di Il Denaro e Docente di "Il Gambero Rosso Academy"

Ore 13.00 Segue Degustazione:

- Benvenuto a cura di Maurizio Zanni, Bartender dell'Antiquario di Napoli
- Pizze Gourmet di Giuseppe Vesi con l'utilizzo di diversi oli extravergine di oliva per valutare attraverso i sensi quanto è emerso dal confronto durante la Tavola Rotonda.

Per info:

info@cookingcongress.com



pizzagourmet
Giuseppe Vesi

www.cookingcongress.com

Meeting sull'olio da Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi

Per la IV edizione del Mediterranean Cooking Congress il programma si arricchisce con "I Laboratori di Gusto Mediterraneo" con focus sugli alimenti che ormai rientrano nella quotidianità di ogni cittadino del Mediterraneo. MCC è stato ideato dalla società By

Tourist nel 2014 con tappe itineranti tra le Nazioni del Mediterraneo per approfondire i Sapori e le tradizioni di questi territori, con fam trip, press tour, workshop, tavole rotonde, convegni, Cooking show e momenti b2b. Dopo le tappe in Croazia e Spagna, da quest'anno l'evento si arricchisce di due appuntamenti dedicati ai Laboratori di Gusto Mediterraneo, sarebbe a dire due focus su alimenti che fanno ormai parte della quotidianità di ogni cittadino del Mediterraneo: Olio e Pasta. Durante i laboratori ci sarà una fase tecnica di approfondimento con esperti di settore, analisi sensoriale, tavola rotonda a cui seguiranno degustazioni e Cooking show oltre che una relazione tecnica che sarà pubblicata nella sezione Guida "Mediterranean Experiences" della rivista Gusto Mediterraneo in uscita ad aprile 2018.

Il primo appuntamento e' dunque martedì 21 novembre da Pizza Gourmet di Giuseppe Vesi in [via Caracciolo 13](#), con un meeting tecnico sul tema dell'Olio, dall'analisi sensoriale al confronto tra esperti ed infine degustazione con cocktail e pizza Gourmet per esaltare le caratteristiche peculiari degli oli, secondo quanto definito durante la tavola rotonda.