

AL VIA IL PROGRAMMA DI MED COOKING 2019, DALLE COSTE TALIANE ALLA GRECIA PER LA TUTELA DEL MARE, CON FOCUS SU ACQUA E PESCA

Si parte con il nuovo programma di MED COOKING 2019: informare, promuovere e tutelare per “alimentare il Mediterraneo”. Parte da queste linee guida l’edizione 2019 del Mediterranean Cooking Congress, evento organizzato dalla società By Tourist, giunto alla VI edizione ed itinerante sulle coste del Mediterraneo. La presentazione ufficiale del programma si è svolta ieri al José Restaurant di Torre del Greco con la partecipazione di Gaetano Cimmino, Sindaco di Castellammare di Stabia, Antonino Miccio, direttore dell’Area Marina Protetta di Punta Campanella, Rosario Lopa, portavoce Consulta Nazionale per Agricoltura, risorse ambientale ed acqua, e gli chef Domenico Iavarone del ristorante José Restaurant di Torre del Greco e Pietro D’Agostino del ristorante La Capinera di Taormina.

LE TAPPE DI MED COOKING 2019

La kermesse giunta alla VI edizione navigherà dunque nel 2019 tra le coste italiane con tappe a Castellammare di Stabia, il 24 marzo; a Venezia il 30 settembre, a Taormina il 28 ottobre. Il momento congressuale si svolgerà in navigazione verso la Grecia il 1° ottobre.

Focus del prossimo anno saranno “acqua e pesca”. Acqua intesa come risorsa primaria per il genere umano e fondamentale per alimentare il Mediterraneo, osservando quindi le risorse idriche delle coste italiane e con progetti di marketing specifici puntare alla tutela di tali risorse, avvalendosi di enti di ricerca e formazione, istituzioni, associazioni e società specializzate.

IL PROGRAMMA E LE DICHIARAZIONI

“Da qui la sinergia avviata con il Comune di Castellammare di Stabia e l’Area Marina Protetta di Punta Campanella – illustra Luisa Del Sorbo, manager della società By Tourist e ideatrice del Med Cooking – impegnandoci in un educational di due giorni, a marzo, alle Terme di Stabia; con chef rinomati come Gennaro Esposito di La Torre del Saracino di Vico Equense, Vincenzo Guarino di Il Pievano di Gaiole in Chianti, Alfonso Porpora del Pastabar Leonessa, il giornalista Eduardo Raspelli di Mela Verde, Rosalba Giugni di Mare Vivo, Umberto Masucci del Propeller Club che ha patrocinato l’evento, produttori come Pastificio Artigianale Leonessa e I Sapori di Corbara e tante altre figure di spessore nei settori di gusto, informazione e marittimo come Guardia Costiera, Porti e Compagnie di navigazione. Tutti coinvolti per accendere i riflettori sulle 28 diverse sorgenti di Castellammare di Stabia, denominata “città delle acque”, ed avviare la raccolta firme per il Riconoscimento Unesco di Patrimonio Naturale dell’Umanità”.

Naturalmente si parlerà di ecosistemi, normative europee per il settore della pesca per tutelare flora e fauna di questo profondo mare. Si navigherà verso l’arcipelago di Venezia con le sue oltre cento isole ricche di biodiversità, per poi ripartire in autunno verso la Grecia a bordo della Grimaldi, per analizzare metodi e gestione del settore pesca, le trasformazioni e soprattutto i limiti che bisogna garantire, per tutelare il futuro del Mediterraneo ed una continua “alimentazione” con un consumo sostenibile.

“Una corretta informazione su scelte responsabili e consapevoli - dice Rosalba Giugni Presidente dell’associazione Marevivo - per recare meno danni possibili al mare vuole essere il nostro apporto a questo importante evento che vede uniti chef e gente di mare, imprenditori e ambientalisti. Non



dobbiamo mai dimenticare che è necessario consumare meno per dare al mare il tempo di rigenerarsi in modo da prelevare gli interessi e non intaccare il capitale naturale”.

Ed è appunto a favore dei progetti di ricerca e le iniziative per la tutela del mare che saranno raccolti durante il 2019 dei fondi con serate a tema, in cui gli chef delle coste del Mediterraneo saranno protagonisti con menù ad hoc, seguendo stagionalità della pesca e variando in modo responsabile le ricette a base di pesce, puntando alla fine del tour a creare un vademecum per informare e sensibilizzare consumatori, ristoratori e pescatori su cosa pescare, cucinare e mangiare, come e quando. Il Mediterranean Cooking Congress 2019 si concluderà ad ottobre in Sicilia, esattamente a Taormina, tra laboratori culinari e scientifici, tavole rotonde con consorzi di pescatori, in un programma ricco di iniziative coordinate da Pietro D’Agostino, chef patron del ristorante stellato La Capinera, in sinergia con enti di ricerca, imprenditori ed associazioni del territorio.

LA COLLABORAZIONE CON GLI ISTITUTI ALBERGHIERI

Non mancherà una finestra dedicata alla formazione delle nuove generazioni. Continueranno infatti a febbraio e marzo i laboratori di Gusto Mediterraneo per gli studenti degli Istituti Alberghieri della Campania, che avranno come location l’istituto I. Cavalcanti di Napoli e che nel 2020 faranno tappa anche in Sicilia e Toscana. Un programma dunque ricco che si avvale di un team tecnico e professionale costituito da giornalisti ed esperti del mondo del gusto, tra cui Santa di Salvo di Il Mattino e scrittrice di numerosi libri e saggi in ambito gastronomico, Bianca D’Antonio di The Med Telegraph e consigliere Propeller Club, Giuseppe Giorgio di Il Roma e Gambero Rosso, Filomena Petrella di Gusto Mediterraneo, Michele Armano di Il Denaro e collaboratore della Guida ai Ristoranti di Il Gambero Rosso, in supporto per la parte redazionale Fosca Tortorelli già collaboratrice di Identità Golose e Dario Sautto collaboratore di Il Mattino. Un team all’opera per completare con contenuti tecnici e dossier scientifici le pubblicazioni che già da dieci anni porta avanti la società By Tourist, tra cui la rivista in doppia lingua Gusto Mediterraneo, che si arricchirà dal 2019 della guida informativa Mediterranean Experiences che già si avvale di collaboratori su tutte le coste del Mediterraneo.

“I laboratori – illustra Michele Armano, referente formativo del team tecnico del Med Cooking Congress – saranno teorici e dimostrativi, con una fase di ricerca sul campo che vedrà il coinvolgimento di varie aziende. Le materie prime del Mediterraneo che andremo ad analizzare saranno ulivo, grano e pomodoro. Gli uditori saranno gli studenti del IV anno degli istituti alberghieri sezione cucina, che ci seguiranno nel 2019 agli educational della kermesse e dopo un anno di formazione, come fase di stage, agli appuntamenti all’estero del Med Cooking, quale esperienza formativa fondamentale per la crescita completa e responsabile dei cuochi del futuro”.

Per contatti e registrazione:

Per contatti:

info@cookingcongress.com

www.cookingcongress.com

Su facebook, twitter e Instagram: Med Cooking Congress
#MedCooking #MCC #MediterraneanExperiences



info@cookingcongress.com - www.cookingcongress.com

