



Comunicato stampa

## **“GRAGNANO 2022”**

### ***Viaggi nel Gusto, nella Cultura e nell’Arte***

### **Venerdì 9, Sabato 10, Domenica 11 settembre 2022**

### **18 CHEF PER UNA REGINA: SHOWCOOKING E ASSAGGI, MA ANCHE LABORATORI E “FUSILLARE” A GRAGNANO 2022**

*Protagonista di workshop, spettacoli e mostre, la Pasta di Gragnano IGP incontra le stelle della ristorazione campana per momenti didattici e degustativi. Laboratori per bambini e giovani disabili e l’inclusione raccontata anche dallo chef non vedente Antonio Ciotola*

*Gragnano, 9 settembre 2022* – La si riconosce per il colore giallo paglierino, il profumo intenso di grano maturo e la superficie rugosa donatale dalle trafile di bronzo, ma qual è il giusto modo di cucinare la Pasta di Gragnano IGP? A questa domanda risponderanno i 18 chef campani che, durante i tre giorni della manifestazione, si alterneranno ai fornelli fra showcooking e degustazioni.

Ogni giorno, con cadenza oraria, nel Pasta Hub di Piazza Aldo Moro a partire dalle 17 fino alle 19, nove chef, coordinati da Alfonso Scarica, patron di Casa Scarica Cooking Class, prepareranno i loro piatti *signature*.

I Consorzi saranno parte attiva di “Gragnano 2022”. Nei tre giorni della manifestazione, dalle 19 alle 23 ogni mezz’ora, si terranno, a rotazione, le degustazioni guidate di Mozzarella di Bufala Campana, Grana Padano, Gorgonzola a cura dei Consorzi di Tutela, in collaborazione con l’ONAF.

Ogni showcooking sarà accompagnato dalla narrazione di come è nato il piatto, da dove provengono gli ingredienti, quali tecniche vengono impiegate per prepararlo e tanti altri aneddoti. Molto significativa anche la partecipazione dello chef non vedente Antonio Ciotola che racconterà di come cucina con i 4 sensi.

A intrattenere gli spettatori ci sarà un volto noto di Rai1, Monica Caradonna. Reduce dalle fatiche di Camper, dove era inviata alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche italiane, Monica affiancherà gli chef stimolando anche l’intervento del pubblico.

Con il patrocinio del Comune di Gragnano e il sostegno della Regione Campania





Gli chef saranno anche impegnati nelle quattro postazioni di somministrazione che saranno allestite lungo Via Roma. In ogni postazione saranno presenti due chef. Di questi, uno sarà fisso e cucinerà, ogni sera dalle 19 a mezzanotte, la ricetta di pasta "in menu" per quella postazione. Chef diversi ogni sera si succederanno al loro fianco e, insieme, proporranno creazioni dove la pasta si sposerà con i prodotti dei "ConSORZI Amici". Infatti, a completare le proposte a base di Pasta di Gragnano IGP ci saranno i prodotti di alcuni dei più importanti Consorzi italiani fra cui Grana Padano Dop, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Ricotta di Bufala Campana Dop, Gorgonzola Dop, Provolone del Monaco Dop, Asti Docg, Associazione Colatura di Alici di Cetara Dop e Associazione Produttori Dop Penisola Sorrentina. Presenza di rilievo sarà quella di Origin Italia, l'Associazione dei Consorzi Italiani.

Dopo gli showcooking, il Pasta Hub sarà teatro della tradizione dove, alle 19.30, andranno in scena le Fusillare. A dimostrazione di come l'arte della creazione della pasta fresca al ferretto sia una tradizione antica che si tramanda lungo l'asse femminile della famiglia, la giovane Olga si alternerà con nonna Anna.

Non solo chef e pastaie esperte, a Gragnano 2022 anche i più piccoli e i giovani diversamente abili si cimenteranno nell'arte della pasta. Ogni sera, alle 19, nel Pasta Hub si terranno i laboratori didattici. Accompagnati dai maestri di Casa Scarica Cooking Class bambini e giovani impasteranno acqua e semola per creare i vari formati di pasta. I prodotti delle lezioni verranno imballati in eleganti vassoietti per essere trasportati agevolmente a casa.

**È possibile prenotarsi per i laboratori didattici dedicati ai più piccoli al numero Whatsapp +393452606679.**

## PROGRAMMA SHOWCOOKING

### - Venerdì 9 settembre

ore 17.00 **Domenico Iavarone** - Josè Restaurant a Tenuta Villa Guerra, 1 Stella Michelin, Torre del Greco - prepara **Spaghetti di Gragnano IGP al pomodoro.**

ore 18.00 **Luigi Tramontano** - Le Agavi, 1 Stella Michelin, Positano - prepara **Orzo di Gragnano IGP con aglio nero, vongole veraci, clorofilla di prezzemolo e micas al peperoncino.**

ore 19.00 **Antonio Ciotola** - Taverna degli Archi, Belvedere Ostrense - prepara **Carbonara ai 4 pepi con ingrediente segreto.**

Con il patrocinio del Comune di Gragnano e il sostegno della Regione Campania





- **Sabato 10 settembre**

ore 17.00 **Maicol Izzo** – Piazzetta Milù, 1 Stella Michelin, Castellammare di Stabia – prepara **Mezzi paccheri di Gragnano IGP alla marinara**

ore 18.00 **Domenico Stile** – Enoteca La Torre di Villa Laetitia, 1 Stella Michelin, Roma - prepara **Tubetti di Gragnano IGP al baccalà pil-pil, gazpacho di peperone arrosto e origano fresco.**

ore 19.00 **Vincenzo Piacente** – Hotel Parco dei Principi, Sorrento - prepara **Spghettini di Gragnano IGP in impepata di cozze.**

- **Domenica 11 settembre**

ore 17.00 **Ciro Sicignano** – Loreley, 1 Stella Michelin, Sorrento - prepara **Spaghetti di Gragnano IGP alle vongole veraci, calamaretti spillo marinati agli agrumi e coulis di caponata.**

ore 18.00 **Marco del Sorbo** – Villa Fiorella, Massa Lubrense - prepara **Fusilloni di Gragnano IGP, gamberi rossi di Mazara, zucchine e limone sotto sale.**

ore 19.00 **Nicola Somma** - Laqua Country Side, 1 Stella Michelin, Ticciano - prepara **Linguinedi Gragnano IGP, bottarga, limone bergamotto e popcorn di maiale.**

**Tutti gli showcooking sono a ingresso libero**

## **PROGRAMMA POSTAZIONI**

- **Venerdì 9 settembre**

**Postazione 1**

**Giuseppe Cesarano** - Casa Scarica, Gragnano - prepara **Pasta mista patate e provola con guancialetto croccante.**

**Giulio Coppola** - Il bikini, Vico Equense - prepara **Corallino alla Lardiata.**

**Postazione 2**

**Vincenzo Piacente** - Hotel Parco dei Principi, Sorrento, e **Raffaele Ingenito** - Masseria Gabriele, Gragnano - preparano **Occhio di lupo, cannellini e cozze.**

Con il patrocinio del Comune di Gragnano e il sostegno della Regione Campania





**Vincenzo Vaccaro** – Lungomare, Castellammare di Stabia - prepara **Pacchero fritto ricotta, provola e cicoli su cacio e pepe o gorgonzola.**

### **Postazione 3**

**Marco del Sorbo** - Villa Fiorella, Massa Lubrense - prepara **Fresina alla puttanesca rossa.**

**Luigi Tramontano** - Le Agavi, 1 Stella Michelin, Positano - prepara **Ziti spezzati alla Genovese.**

### **Postazione 4**

**Luigi Sorrentino** - Osteria Sorrentino, Gragnano - prepara **Mezzani alla Nerano dello chef.**

**Ciro Perino** - La Tenuta, Gragnano - prepara **Candele spezzate ragù della tradizione.**

- **Sabato 10 settembre**

### **Postazione 1**

**Giuseppe Cesarano** - Casa Scarica, Gragnano - prepara **Pasta mista patate e provola con guanciale croccante.**

**Maurizio di Ruocco** - Villa Zaira, Castellammare di Stabia - prepara **Linguine cozze, pomodorini, alghe e uovo di lompo.**

### **Postazione 2**

**Vincenzo Piacente** - Hotel Parco dei Principi, Sorrento, e **Raffaele Ingenito** - Masseria Gabriele, Gragnano - preparano **Occhio di lupo cannellini e cozze.**

**Alberto Fortunato** prepara **Timballo di bucatino con baccalà e peperoni**

**Marco del Sorbo** - Villa Fiorella, Massa Lubrense - prepara **Spaghettoni freddi al limone con polvere di prezzemolo.**

### **Postazione 3**

**Domenico Stile** - Enoteca La Torre di Villa Laetitia, 1 Stella Michelin, Roma - prepara **Gnocchetto sardo al ragout di polpo verace, salsa di patate affumicate, polvere di olive e arancia.**

**Domenico Stile** - Enoteca La Torre di Villa Laetitia, 1 Stella Michelin, Roma - prepara **Casareccia in salsa allo Scarpariello ai 5 pomodori.**

### **Postazione 4**

**Luigi Sorrentino** - Osteria Sorrentino, Gragnano - prepara **Mezzani alla Nerano dello chef.**

**Ciro Perino** - La Tenuta, Gragnano - prepara **Candele spezzate ragù della tradizione.**

Con il patrocinio del Comune di Gragnano e il sostegno della Regione Campania





- **Domenica 11 settembre**

### **Postazione 1**

**Giuseppe Cesarano** - Casa Scarica, Gragnano - prepara **Pasta mista patate e provola con guanciale croccante.**

**Ciro Sicignano** - Loreley, 1 Stella Michelin, Sorrento - prepara **Mezze penne al ragù di totano, crema pasticceria salata agli agrumi e basilico.**

**Roberto Lepre** - Habitat 79, Pompei - prepara **Ditalino rigato con gamberi, battuto di basilico, burrata di bufala e peperone crusco.**

### **Postazione 2**

**Vincenzo Piacente** - Hotel Parco dei Principi, Sorrento, e **Raffaele Ingenito** - Masseria Gabriele, Gragnano - preparano **Occhio di lupo cannellini e cozze.**

**Nicola Somma** - Laqua Countryside, 1 Stella Michelin, Ticciano - prepara **Tubetto brodo di prosciutto, salsa a foglia di fico e tartufo nero.**

**Vincenzo Vaccaro** - Lungomare, Castellammare di Stabia - prepara **Pacchero fritto alla Siciliana.**

### **Postazione 3**

**Alfonso Natale** - Cucù, Sorrento - prepara **Linguine alici, nduja, aglio nero e mandorle.**

**Marco del Sorbo** - Villa Fiorella, Massa Lubrense - prepara **Spaghettoni freddi al limone con polvere di prezzemolo.**

### **Postazione 4**

**Luigi Sorrentino** - Osteria Sorrentino, Gragnano - prepara **Mezzani alla Nerano dello chef.**

**Ciro Perino** - La Tenuta, Gragnano - prepara **Candele spezzate ragù della tradizione**

Sarà possibile acquistare i biglietti per le degustazioni attraverso l'App "Gragnano, Città della Pasta" che consentirà di prenotare le visite guidate presso la Valle dei Mulini e ai pastifici aperti.

**#pastadigragnanoigp**  
**#gragnanocittàdellapasta**

**#gragnano2022**

**#gragnano22**

**Ufficio Stampa Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP**  
**Lead Communication srl** - [www.leadcom.it](http://www.leadcom.it) - +39 02860616  
**Anita Lissona** - [anita.lissona@leadcom.it](mailto:anita.lissona@leadcom.it) - +39 335 498993  
**Alessandra Iannello** - [alessandra.iannello@leadcom.it](mailto:alessandra.iannello@leadcom.it) - +39 3498671874

Con il patrocinio del Comune di Gragnano e il sostegno della Regione Campania

