GRAGNANO

CITTÀ *della* PASTA

VIAGGI NEL GUSTO NELLA CULTURA E NELL'ARTE

EDIZIONE 2022

VENERDÌ 9, SABATO 10, DOMENICA 11 SETTEMBRE 2022

The Pasta Hub

SHOWCOOKING MAGISTRALI E LIVE PERFORMANCE DELLE "FUSILLARE"

9 Show cooking realizzati
con una rappresentanza di altissimo profilo
dei 18 chef bandiera dell'arte culinaria
campana in Italia e all'Estero
presenti a **Gragnano '22**.

L'INGRESSO È GRATUITO

Modera
Monica Caradonna

COMUNE DI GRAGNANO

CONSORZIO DI TUTELA DELLA PASTA DI GRAGNANO IGP

DIREZIONE GENERALE POLITICHE CULTURALI E TURISMO

09/09

17:00 *Domenico Tavarone – Josè Restaurant a Tenuta Villa Guerra, 1 Stella Michelin – Torre del Greco*
Spaghetti di Gragnano IGP al Pomodoro

18:00 *Luigi Tramontano - Le Agavi, 1 Stella Michelin Positano*
Orzo di Gragnano IGP con aglio nero, vongole veraci, clorofilla di prezzemolo e micas al peperoncino

19:00 *Antonio Ciotola "Taverna degli Archi" Belvedere Ostrense*
Carbonara ai 4 pepi con ingrediente segreto

19:30 *Live performance "Le mani in pasta: La Signora Anna, la Fusillara"*

20:00 *"Le mani in pasta" Laboratori per bambini dai 6 ai 10 anni*

21:00 *"Le mani in pasta" Laboratori per bambini dai 6 ai 10 anni*

Laboratori su prenotazione al numero whatsapp 345 260667

10/09

17:00 *Maicol Izzo - Piazzetta Milù - 1 stella Michelin Castellammare di Stabia*
Mezzi paccheri di Gragnano IGP alla marinara

18:00 *Domenico Stile - Enoteca La Torre a Villa Letizia 1 Stella Michelin – Roma*
Tubetti di Gragnano IGP al baccalà pil-pil, gazpacho di peperone arrosto e origano fresco

19:00 *Vincenzo Piacente - Hotel Parco dei Principi – Sorrento*
Spaghettini di Gragnano IGP in impepata di cozze

19:30 *Live performance "Le mani in pasta: La Signora Olga, la Fusillara"*

20:00 *"Le mani in pasta" Laboratori per bambini dai 6 ai 10 anni*

21:00 *"Le mani in pasta" Laboratori per bambini dai 6 ai 10 anni*

Laboratori su prenotazione al numero whatsapp 345 2606679

11/09

17:00 *Ciro Sicignano – Loreley, 1 Stella Michelin Sorrento*
Spaghetti di Gragnano IGP alle vongole veraci, calamaretti spillo marinati agli agrumi e coulis di caponata

18:00 *Marco del Sorbo - Villa Fiorella Massa Lubrense*
Fusilloni di Gragnano IGP, gamberi rossi, zucchine e limone sotto sale

19:00 *Nicola Somma - Laqua Country Side 1 Stella Michelin - Ticciano*
Linguine di Gragnano IGP bottarga limone bergamotto e pop corn di maiale

19:30 *Live performance "Le mani in pasta: La Signora Olga, la Fusillara"*

20:00 *"Le mani in pasta" Laboratori per bambini dai 6 ai 10 anni*

21:00 *"Le mani in pasta" Laboratori per bambini dai 6 ai 10 anni*

Laboratori su prenotazione al numero whatsapp 345 2606679

SI RINGRAZIA:

oriGIn ITALIA – Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche

GRANA PADANO

RICOTTA DI BUFALA CAMPANA

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

Consorzio di Tutela Gran Mugnano DOP

GORGONZOLA

Colatura di Alici di Cetara DOP

Associazione Produttori Penisola Sorrentina DOP

DOCG ASTI MOSCATO D'ASTI

cavaliere – ABITI DA LAVORO SARTORIALI