

Alla GourmetArena, Merano WineFestival ospita Campania Felix&Gourmet, evento dedicato ai prodotti campani tra focus gastronomici, show cooking con chef stellati e degustazioni

Dall'8 all'11 novembre, nella cornice della GourmetArena a Territorium & Consortium, la kermesse meranese ripropone Campania Felix&Gourmet, un excursus enogastronomico sui sapori iconici del territorio campano. Tra tutti, la Colatura di Alici che, prossima al riconoscimento DOP, sarà protagonista di originali interpretazioni culinarie a cura di chef stellati e di uno speciale focus in programma domenica 10 presso la Sala Sixtus di Palazzo Forst.

Merano, 8 novembre 2019 – Mozzarella campana DOP, mele annurche, pomodorini del piennolo, salame napoletano, colatura di alici, bottarga, tonno rosso, formaggi stagionati di bufala, olio extravergine di oliva. Sono i prodotti presentati a Campania Felix&Gourmet, evento organizzato dall'8 all'11 novembre nel contesto di Territorium & Consortium, la sezione di **Merano WineFestival** dedicata ai più preziosi territori italiani e ai relativi prodotti che si trova all'interno della GourmetArena.

In attesa dell'imminente riconoscimento del marchio DOP, è la **Colatura di Alici** ad essere regina indiscussa di questa edizione di **Territorium Campania**: un prodotto sempre più apprezzato, che nasce dalla necessità di valorizzare il mare e la sostenibilità della pesca, protagonista dello speciale focus *"Colatura di Alici verso la Dop"*, in programma domenica 10 alle 16.00 presso la sala Sixtus di Palazzo Forst alla quale partecipa anche lo Chef **Genaro Esposito**. Sarà sempre il noto chef ad interpretare questo prodotto in uno showcooking in programma a Campania Felix&Gourmet, presso la GourmetArena alle ore 16.30. A tema, inoltre, gli **showcooking "Approdo di Ulisse – Flag Costa d'Amalfi, Penisola Sorrentina e Capri"** - Alici e Colatura di Alici verso la Dop con le interpretazioni culinarie degli chef campani che fanno parte della community les Collectionneurs **Michelina Fischetti** di *Oasi Antichi Sapori* (venerdì 8) e **Luigi Tramontano** dell'*Hotel Le Agavi* (sabato 9) che daranno spazio anche all'immane Mozzarella di Bufala DOP rispettivamente venerdì 8 con il seminario di degustazione *"Variazioni di gusto della Mozzarella di Bufala DOP"* e sabato 9 con *"Interpretazioni gastronomiche della Mozzarella di Bufala DOP"*. Nelle giornate successive, i sapori campani si svelano attraverso gli showcooking *"Approdo di Ulisse – Flag Costa d'Amalfi, Penisola Sorrentina e Capri"* a cura degli chef stellati di les Collectionneurs **Umberto De Martino** di *Florian Maison* (domenica 10) e **Lino Scarallo** di *Palazzo Petrucci* (lunedì 11). Sempre lunedì 11, invece, lo chef **Daniele Luongo** presenta il suo orto sannita a tavola nello spazio di Casa Sannio, dove è possibile degustare circa 200 etichette di vini, mentre **Franco Pepe**, eletto per la seconda volta miglior pizzaiolo al mondo e per la terza volta miglior pizzaiolo d'Italia, presenta la pizza, fra interpretazioni e degustazioni. E ancora **Casa Sannio** presenta i vini del Consorzio di Tutela Sannio DOP e i prodotti gastronomici con lo chef Daniele Luongo, oltre all'immane pizza, la specialità campana più amata, questa volta interpretata da **Gino Sorbillo** in collaborazione con la Camera di Commercio di Benevento – Valisannio. Da non perdere infine, lunedì 11 dalle 15.30 alle 17.30 all'Hotel Terme Merano, la Masterclass dedicata alla Falanghina e ai vini casertani.

"Un vero e proprio viaggio nei sapori, nei profumi e nella cultura della terra campana che abbina alle specialità tipiche e alle nuove interpretazioni gastronomiche di chef stellati i vini a cura dell'Enoteca regionale della Campania e della Camera di Commercio di Caserta" – commenta **Dante Stefano Del Vecchio**, ideatore e coordinatore del programma.

Programma completo: www.meranowinefestival.com/eventi/territorium-campania/

Ufficio Stampa & PR:

smstudio srl

Stefania Mafalda M +39 345 58 10 157 press@meranowinefestival.com

Federica Da Col federica.dacol@smstudiopress.it M +39 324 89 40 641