



Il 14 e 15 aprile la Campania diventa...CHIC

con due giorni di eventi di alta gastronomia e pizze di qualità

Apertura domenica 14 a Napoli con la presentazione della guida Chic 2013

Tutto pronto per la due giorni gastronomica targata **CHIC** che domenica 14 e lunedì 15 aprile animerà tutta la Campania con una serie di eventi con chef stellati e pizzaioli rinomati. Quest'anno l'associazione **CHIC** (www.charmingitalianchef.com) con l'ingresso di nuovi qualificati aderenti aumenta la propria rappresentanza arrivando ad una novantina di cuochi di tutte le regioni d'Italia.

Apertura domenica 14 aprile alle ore 11,00 a Napoli presso l'**Hotel Romeo** con la presentazione ufficiale alla stampa della **Guida Chic 2013**, arrivata alla sua quarta edizione, che vedrà la presenza di **Marco Sacco** e di **Raffaele Geminiani**, rispettivamente Presidente e Direttore di CHIC, e di alcuni chef dell'Associazione. Al termine della presentazione ci si sposterà nel Sushi Bar dell'elegante hotel partenopeo per un light buffet di finger food sul tema pizza, preparato da vecchi e nuovi chef CHIC della Campania: Paolo Barrale, Angelo D'Amico, Gianluca D'Agostino, Vincenzo Guarino, Rosanna Marziale, Franco Pepe, Agostino Petrosino, Antonio Pisaniello, Lino Scarallo, Antonio Tubelli, a cui si aggiungerà il resident chef Salvatore Bianco (ingresso solo su invito – per accrediti stampa: laugam@libero.it).

E non ci si fermerà qui. Si proseguirà con una serie di eventi volti a celebrare alcuni dei prodotti tipici italiani noti in tutto il mondo, a partire dalla pizza che sarà protagonista domenica 14 dalle ore 18,00 alle 20,00 di un insolito aperitivo presso la Pizzeria La Notizia di Napoli. Il maestro pizzaiolo Enzo Coccia aprirà, infatti, le porte del suo locale al veronese Renato Bosco di Saporè per l'AperiCHIC, aperitivo a base di pizze accompagnate dalle bollicine dell'azienda irpina Feudi di San Gregorio (costo 12 euro – Si consiglia la prenotazione. Per prenotazioni: laugam@libero.it).



Alle ore 20,00, poi, i riflettori si accenderanno sul ristorante Casa degli Angeli a Nocera Inferiore (Sa) per la cena a quattro mani firmata dallo chef patron Agostino Petrosino e dal pugliese Angelo Sabatelli, dell'omonimo ristorante di Monopoli (Ba). Un ricco menu di 6 portate abbinato ad una selezione di vini del territorio (costo 40 euro – Per prenotazioni: Agostino Petrosino 347 6972927).

Il successivo lunedì 15 alle ore 10 la due giorni continuerà in provincia di Avellino al ristorante Marennà di Sorbo Serpico con l'evento BtoB In the Kitchen Tour che coinvolgerà oltre 20 chef CHIC; i rappresentanti di diverse aziende, giornalisti e blogger in una divertente ed interessante Jam Session culinaria dove saranno protagoniste materie prime d'eccellenza e la creatività dei cuochi. A guidare le danze sarà lo chef Paolo Barrale, vice presidente dell'associazione, accompagnato dal direttore Geminiani e dalla giornalista Laura Gambacorta. Diretta streaming su spaghetitaliani.tv a cura di Luigi Farina (ingresso solo su invito – per accrediti stampa: laugam@libero.it).

Gran finale lunedì sera alle ore 20,00 a Villa D'Angelo Santa Caterina di Napoli, dove vecchie e nuove leve della CHIC daranno vita a un'imperdibile cena di gala a 12 mani. Ai fornelli della splendida location del Vomero si avvicenderanno, insieme al presidente della CHIC Marco Sacco del Piccolo Lago di Verbania, Franco Pepe di Pepe in Grani, Michele Rotondo della Masseria Petrino di Taranto, Gianluca D'Agostino del Veritas Restaurant di Napoli, Lino Scarallo di Palazzo Petrucci di Napoli, Paolo Barrale del Marennà di Sorbo Serpico, Vincenzo Guarino de L'Accanto presso il Grand Hotel Angiolieri di Vico Equense, con l'aggiunta della "simpatizzante Chic" Carmen Vecchione, pasticciera avellinese di Dolciarte (costo 45 euro – Per prenotazioni: D'Angelo Santa Caterina 388 1879458 – 081 5789772 - info@dangelosantacaterina.com).



Aziende partner

*Selecta
Valverde
Koppert Cress
Feudi di San Gregorio
Riso Buono - La mondina
Lavazza
Gourmet Services
Villeroy & Boch
Lunarossa
Consorzio cipolla ramata di Montoro
Azienda Sabina
Ciarcia salumi
Olio Fam
Caseificio Taverna penta
Il pomodoro di Corbara
Fattoria Rosabella
L'ostricaio
Pastificio Gerardo di Nola
La Tradizione
Antica Distilleria Petrone*

CHIC - Charming Italian Chef

Sede: Via Pomezia 10/A (Milano) Tel. 0287085984

info@charmingitalianchef.com; www.charmingitalianchef.com

Per informazioni alla stampa:

Ufficio Stampa CHIC

ICS

Stefania Miglio/Aldo Palaoro/Stefano Dal Ry

chic@ics-comunicazione.it Tel. 0323 403588

Ufficio stampa eventi Campania:

Laura Gambacorta

laugam@libero.it Tel. 349 2886327