



**Il 3 maggio al Grand Hotel Parker's di Napoli  
gli chef campani di CHIC  
firmano la 3<sup>a</sup> edizione di "Sapori della Campania"**

*Una serata esclusiva con le eccellenze agroalimentari della Campania  
protagoniste dei piatti d'autore degli chef del gruppo CHIC*

Countdown partito per la 3<sup>a</sup> edizione di "**Sapori della Campania**", in programma lunedì 3 maggio presso il Grand Hotel Parker's di Napoli.

La serata, patrocinata dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, avrà inizio alle ore 19,00 con una conferenza stampa in cui verrà illustrata la partecipazione della regione al Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione in programma a Parma dal 10 al 13 maggio, dove gli chef campani dell'associazione CHIC Charming Italian Chef con le loro creazioni d'autore contribuiranno ad attrarre i visitatori verso le tipicità regionali.

Alle 20,00 avrà inizio la cena firmata dalle 4 star campane di CHIC che delizieranno gli ospiti con un menu assolutamente imperdibile. A dare il via sarà **Lino Scarallo**, chef stellato del ristorante Palazzo Petrucci di Napoli, con il suo *Boccaccio da conserva con scampi, carciofi, provola e profumo di timo limone*, seguito dagli *Straccetti di pasta di semola ripieni di pane e pomodoro, sugo di ceci e sconciogli, aglio, olio e peperoncino* del bistellato **Pino Lavarra**, del Rossellinis di Ravello (Sa). Si passerà, poi, ai secondi: **Paolo Barrale**, stellato del Marennà di Sorbo Serpico (Av), proporrà *Merluzzo al vapore, schiacciata di patate alla colatura di alici, mozzarella liquida e falso pepe* e **Rosanna Marziale**, chef in rosa de Le Colonne di Caserta, presenterà *Pancia di bufalo in bassa e alta temperatura con gelato di sedano e finocchio*.

Chiusura in bellezza con la Pastiera e il Babà Vesuvio della ditta Giovanni **Scaturchio**, nome storico della pasticceria napoletana che, pur in momento non particolarmente felice per l'azienda, ha scelto di essere presente con due suoi cavalli di battaglia alla grande serata che celebra il gusto e l'eccellenza della



Campania. Ad accompagnare il dessert sarà il “Nucillo” di **'E Curti** di Sant'Anastasia (Na).

La cena sarà preceduta dall'aperitivo a base di finger food e stuzzichini preparati da **Baciòt**, nome d'arte di Vincenzo Baciotterracino, resident chef del Parker's, e serviti nella splendida Terrazza delle Muse che domina l'intero golfo di Napoli.

I vini in abbinamento, offerti dalle aziende **Feudi di San Gregorio** di Sorbo Serpico (Av), **Villa Matilde** di Cellole (Ce), **Grotta del Sole** di Quarto (Na), **Antica Masseria Venditti** di Castelvenere (Bn) e **Tenuta Adolfo Spada** di Galluccio (Ce), daranno un'interessante panoramica del variegato universo vinicolo della Campania.

Per prenotazioni (prenotazione obbligatoria, posti limitati):

Grand Hotel Parker's

Marianna Sarno

Tel. 081/7612474

#### **Ufficio stampa evento**

Laura Gambacorta

Tel. 349/2886327 – 338/5720300

[laugam@libero.it](mailto:laugam@libero.it)

#### **Ufficio stampa CHIC**

ICS - Aldo Palaoro /Stefano Dal Ry/Stefania Miglio

Tel.0323/403588

[icsvb@tin.it](mailto:icsvb@tin.it)

#### **CHIC Charming Italian Chef**

Tel. 02/83242394

[info@charmingitalianchef.com](mailto:info@charmingitalianchef.com)