

Calendario Leonessa 2020, chef rinomati e aspiranti cuochi festeggiano la 25° edizione

Da ildenaro.it - 2 Dicembre 2019



Un party in grande stile, all'insegna della cultura gastronomica e della formazione. E' stata presentata in un'atmosfera di grande condivisione la 25° edizione del Calendario Leonessa del Pastificio Artigianale napoletano Leonessa, svoltasi al ristorante del Pastabar Leonessa. L'anteprima della pubblicazione 2020, di cui sono già in distribuzione le 50 mila copie presso le sedi del Pastificio a Cercola e San Giorgio a Cremano e alle sedi dei Pastabar Leonessa all'interporto di Nola e al Cis, ha come cuochi protagonisti per il 2020 gli chef Giuseppe e Federico Aversa di Il Buco di Sorrento, Pasquale De Simone del ristorante O'Break del Reinassance Hotel Mediterraneo di Napoli, e

Giuseppe Stanzone di Il Glicine dell'Hotel Santa Caterina di Amalfi. Ogni chef come sempre si è ispirato alla "Signora Maria" nella realizzazione delle ricette, puntando a creare piatti facilmente replicabili a casa da qualsiasi casalinga; e naturalmente con ingredienti che rispettano la stagionalità; infatti per ogni chef c'è un piatto per singola stagione per un totale di 12 ricette. Abbinamenti vino? Ci ha pensato Emenuale Izzo del ristorante Piazzetta Milù di Castellammare di Stabia, delegato AIS della Penisola Sorrentina.

"Per i festeggiamenti dei 25° anni del calendario – spiega Oscar Leonessa, amministratore del Pastificio Artigianale Leonessa – abbiamo voluto, con nostro padre Antonio e miei fratelli Luigi e Diego, organizzare un party di ringraziamento a quanti da anni ci seguono e partecipano con entusiasmo. Sono infatti stati invitati i cuochi delle precedenti edizioni ed il mondo della formazione con la dott.ssa Luisa Franzese, dirigente generale dell'USR Campania con cui da anni portiamo avanti il concorso "I Primi delle Festività", in cui sono protagonisti gli studenti degli istituti alberghieri campani e ai vincitori e' dedicata una pagina del calendario".

Ma per il 2020 l'istituto scolastico vincitore del concorso non è stato uno, bensì due! "La vittoria in ex aequo – illustra la dott.ssa Franzese – è andata a due istituti: al Cavalcanti di Napoli e al Caruso del centro penitenziario di Secondigliano. Ma come sempre la vera grande vittoria è per il mondo della formazione e il confronto, due elementi fondamentali come strumento didattico per spingere molte persone, soprattutto nel caso del Caruso dove ci sono studenti adulti, ad intraprendere nuovi percorsi di vita". I piatti vincitori? Amorini Leonessa con zucca, cannolicchi, calamari in trasparenza e nuvola di bufola, ricetta ispirata al Natale per gli studenti del Cavalcanti, e Torre di Paccheri Leonessa con pomodoro e basilico con la ricetta "Il Sapore della Libertà" per gli studenti dell'Istituto Caruso situato nel carcere di Secondigliano che si sono ispirati alla Festa della Libertà ma allo stesso tempo, metaforicamente parlando, al loro percorso di vita verso il cambiamento e appunto la libertà.

Ma al party per l'anteprima del Calendario Leonessa 2020 non sono mancate le novità! Infatti sono stati tanti i protagonisti tra cui numerosi cuochi delle precedenti edizioni del progetto editoriale al suo 25° compleanno; tra questi Luigi Salomone, Angelo Borrelli, Michele Deleo, Domenico Iavarone, Vincenzo

Esposito e tanti altri ancora in cucina con lo chef Alfonso Porpora del Pastabar Leonessa per condividere amicizia e sapori riformulando ai fornelli i loro piatti fatti per il calendario Leonessa negli anni precedenti.

Dove ritirare il calendario Leonessa 2020? Da subito alle sedi del Pastificio Artigianale Napoletano, a Cercola e a San Giorgio a Cremano, e alle sedi del Pastabar Leonessa all'interporto di Nola e al Cis di Nola. Come sempre dal nuovo anno sarà anche scaricabile on line con tutte le 25° edizioni del Calendario Leonessa sul sito www.pastaleonessa.it







