

ROMA

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE FONDATA NEL 1862

FIERA INTERNAZIONALE DELLA PASTA A BOLOGNA

Il "Premio Golosapio" a "Leonessa" di Cercola

Sarà il pastificio artigianale "La Leonessa" (nella foto le confezioni di pasta) a ricevere domani al "Pasta Trend", la Fiera internazionale della Pasta in programma fino a martedì a Bologna, il premio "Golosapio 2010". Il Grande Salone della Pasta, organizzato dall'"Avenue Media", è il primo evento che promuove l'assoluta leadership del made in Italy tecnologico, molitorio, pastaio e gastronomico. Il "Pasta Trend" è una vetrina nata per promuovere la regina della tavola che, dalla semola al piatto, vede protagonisti nell'intero processo produttivo, i marchi italiani, dalla farina e gli impianti di realizzazione della pasta ai produttori artigianali e gli chef, conquistando con il suo primato i buon gustai a livello mondiale. La notizia dell'assegnazione del prestigioso riconoscimento "Golosapio" è stata accolta, dal primo classificatosi quest'anno



alla kermesse, con gran soddisfazione per il lavoro svolto nel tempo alla conquista del mercato attraverso prodotti di gran pregio ed artigianalità. «Una vetrina alla quale avremo l'onore di essere premiati - spiega Diego Leonessa, responsabile marketing del pastificio artigianale di Cercola - con il "Golosapio 2010". Un riconoscimento alla tradizione degli antichi pastai napoletani che insieme ai miei fratelli stiamo cercando di divulgare a livello internazionale. Perseguendo questo obiettivo abbiamo creato laboratori di pasta fresca, i primi punti vendita per celiaci, aree ristorative di qualità, presentandoci sul mercato della ristorazione medio alta, anche all'estero». Un premio che arriva dopo 35 anni di attività, accompagnato dalla notizia dell'apertura di un nuovo pastificio Leonessa in provincia di Salerno. «Il pastificio di Cercola sarà sempre il nostro fiore all'occhiello - continua il responsabile marketing - ma stiamo ampliando la produzione nella provincia di Salerno, vista la grande richiesta, con la realizzazione di una nuova struttura che, in questo caso, richiama i colori e l'arte della costiera amalfitana».

Giuseppe De Girolamo

Napoli

Sud - Costiera

Cercola

Pastifici, a Bologna Leonessa sul podio

Agli imprenditori campani il Premio Golosario 2010: qualità e tradizione

Patrizia Panico

CEPICOLA. Pastificio artigianale Leonessa, da Cercola a Bologna per il podio della qualità e della tradizione degli antichi pastai napoletani. Primo posto per il premio Golosario 2010 alla Fiera internazionale «Pasta Trend». Il Grande Salone della Pasta, che chiude oggi, è il primo evento che promuove l'assoluta leadership del Made in Italy tecnologico, molitorio, pastaiolo e gastronomico. Pasta Trend è nata come vetrina per questo primato tutto italiano, mediterraneo in particolare, che ha conquistato buongustai a livello mondiale.

«Questo premio è un riconoscimento alla storia e alla tradizione degli antichi pastai napoletani - dice soddisfatto Oscar Leonessa, amministratore unico del Pastificio - la nostra società nasce con mio padre e oggi viene portata avanti da me e dai miei fratelli Lui-



gie e Diego. Il nostro obiettivo - prosegue - è dare continuità alla tradizione della pasta napoletana, inserita in un circuito di ristoranti di una gamma medio alta». Alla regina della tavola non si rinuncia, neanche se si segue un regime dietetico controllato: «La pasta, la pizza o il pane di qualità non hanno bisogno di molto altro, a volte ba-

sta un filo d'olio - dice l'imprenditore - sono di per sé un biglietto da visita per un gourmet. E dunque alla qualità che puntiamo - prosegue - spronando i consumatori a scegliere sempre e comunque prodotti genuini, creati artigianalmente».

La pasta artigianale che si è aggiudicata il podio 2010, ha il sapo-

re di una tradizione antica, il gusto di un prodotto realizzato con ingredienti umili e semplici: acqua e semola di grano duro. La qualità si definisce nella sua lavorazione: «Seguiamo scrupolosamente la tradizione degli antichi pastai napoletani» - spiega Oscar Leonessa - «Si utilizzano dunque le tradizionali trafilate di bronzo. Il prodotto è lavorato con lentezza e con la stessa pazienza dei mastri pastai di inizio '900, che lasciavano asciugare all'aria, all'epoca in strada, la pasta. Nel laboratorio del nostro pastificio - dice - si respira lo stesso spirito di conservazione, nel senso che si attendono i tempi della pasta e, per alcuni formati - conclude l'imprenditore - l'essiccazione dura anche due giorni».

Tradizione e tecnologia possono dunque fondersi e produrre eccellenze premiate e riconosciute. Leonessa è stato anche il primo punto vendita senza glutine: vale a dire che tutti i prodotti vengono lavorati anche per i celiaci che dal glutine, contenuto nelle farine, devono starne alla larga.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL  MATTINO

cronaca@ilmattino.it
fax 081 7947225

Napoli

Sud - Costiera

in breve

CERCOLA

Il pastificio «Leonessa» premiato a Bologna

La tradizione degli antichi pastai napoletani premiata a Bologna, alla Fiera internazionale «Pasta Trend», con il Pastificio artigianale Leonessa al primo posto per il Golosario 2010. Il Grande Salone della Pasta, in calendario dal 24 al 27 aprile a Bologna, è il primo evento che promuove l'assoluta leadership del Made in Italy tecnologico, molitorio, pastaio e gastronomico, artigianali e gli chef. Per il pastificio Leonessa l'appuntamento per la consegna del premio è per sabato 24 aprile.



Le Notizie di Informatutto

Cerca

Home Page
Livello Superiore
News
Eventi
Il Cercatutto
Amico Prezzo
Salute e Benessere
Credits
Disclaimer
Privacy Policy
Contattaci

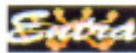


09-10-2010

Corso Informatutto di Feng Shui a MILANO

Entra nell' mondo informatutto

ISCRIVITI



A PASTATREND CON I PREMI DEL GOLOSARIO

A PASTATREND I PREMI DEL GOLOSARIO IL 24 APRILE CON PAOLO MASSOBRIO PREMATE 23 REALTÀ ARTIGIANALI DALE FARINE AI PASTICCI, DAI RISTORANTI AI CONDIMENTI

Saranno 23 le realtà legate alla filiera della pasta, suddivise in 7 categorie, a ricevere il Premio Golasario nell'ambito della prima edizione di Pastatrend, il programma a Bologna Fiere dal 24 al 27 aprile.

Sabato 24 aprile alle 15 (Piazza Centro Servizi - Area Istruzione) il giornalista Paolo Massobrio, autore del Golasario, il best seller dedicato alle cose buone d'Italia, conferirà il riconoscimento al mondo della pasta ponendo particolare attenzione non solo alla qualità dei prodotti, ma anche al rispetto della filiera, all'utilizzo di cereali particolari e al valore della biodiversità. Ma tra i premiati del Golasario non mancheranno i ristoranti che, a loro volta, nell'utilizzo di pasta di qualità e realtà artigianali che negli anni, si sono dedicati al complemento del primo piatto più amato del mondo con la produzione di salse e sughi.

"Questo è uno spaccato di ciò che rappresenta la filiera della pasta, che negli ultimi anni ha liberato le forze della creatività, non solo nel campo della trasformazione del grano, ma anche dei prodotti dei vari territori che sposano il primo piatto. La pasta è la vera storia dell'Italia del gusto, inimitabile per gli italiani, ma anche per gli stranieri", dichiara Paolo Massobrio.

Questi i premi del Golasario assegnati a Pastatrend:

Categoria Multi: Molino Quaglia - Vighizzolo d'Este (Pd); Mulino Marino - Cossano Belbo (Cn)
Sottocategoria Speciale (filiera grano duro): Conoscenza di Roccia San Pietro Ballatore - Palermo
Categoria Pasticci Artigianali: Premiato Pasticcio Viddoni - Castel San Giorgio (Sa); Pasticcio Artigianale Leonessa - Carole (Na); Pasticcio Artigianale Tradizionale Famiglia Martelli - Lan (Pg); Pasticcio Felotti - Predazzo (Tn); Pasticcio Spasoli - Campolongo (Fr); Pasticcio Rosati Vetrone - Roseto degli Abruzzi (Te)
Premio alla storia e alla biodiversità (cereali antichi): Azienda Agricola Forestale Monterosso - San Lorenzo in Campo (Pg); Mulino Bongiovanni - Vitanova Mondovì (Cn); Pasta Panfili - Carfene (Gr)
Premio Speciale Il Golasario: Pasticcio Artigianale Fabbrì - Strada in Chianti (Fi)
Premio Speciale PastaTrend: Pomodoro Graziella di Saviano Pasquale - San Valentino Torio (Sa); Pasticcio Abilio Matrionuro Pasta Grano - Corro (Ba)
Categoria La Pasta unita alla gastronomia: Trattoria Itrone - Trattoria Da Danilo - Roma
Categoria ristorante della tradizione emiliana: Ristorante Marconi - Sasso Marconi (Bo); Categoria hotel e valorizzazione pasta di Gragnano: Taverna del Capitano - Massalubrense (Na)
Categoria sughi e salsine: Sirella - Marosica (Vl); Cefani - Cefana (Sa); Frutrola - San Daniele del Friuli (Ud); Alicci - Salemi (Tp); Terre di San Giorgio - San Giorgio Piacentino (Pc)

Nelle oltre 1.000 pagine della XII edizione del Golasario (Comunicazione Edizioni, euro 25,00) sono riportati 1.162 produttori di qualità suddivisi tra macchinari, aceto, formaggi, cioccolato, artigiani del dolce, caseifici, produttori ortofrutticoli, liquorici, produttori di confetture e marmellate, apicoltori, produttori di pane e farina artigianali, pasticci e riserie, trasformatori di prodotti itici, salsinieri, produttori di stuzzicosa sottovuoto. E poi ancora 3.728 Botteghe e Boutiques del Gusto divise tra enoteche, panettiere, pasticceria, gelateria, macellerie, salumerie, gastronomie, 2.650 aziende segnalate coi propri vini top, tra cui gli 800 Top Hundred secondo Paolo Massobrio e Marco Gatti, e con le indicazioni di apertura e di servizi aggiuntivi alla vendita del vino, 462 elenchi commentati dell'esperto Maurizio Pescari, 500 ristoranti d'Italia.

Per maggiori informazioni: www.pastatrend.com

TORNA INDIETRO



Cerca



- Cura della persona
- Free Time
- Guide e Partner
- La Via degli Artisti
- Mangiare e bere
- Musica e Strumenti
- Pubblicità e servizi
- Shopping
- Spazio Libero
- Tutto per la casa
- Veicoli e Officine
- Viaggi e Vacanze



CORRIERE

www.corrieredelmezzogiorno.it

SABATO 24 APRILE 2010 ANNO XIV - N. 96

DEL MEZZOGIORNO

NAPOLI E CAMPANIA

redaz.na@corrieredelmezzogiorno.it

Sapori in Corso *i prodotti tipici*

Oggi a Bologna la consegna

Pasta, a Leonessa il premio Golosario



Oscar Leonessa

Oggi a Bologna, capitale della pasta all'uovo, si renderà omaggio alla tradizione della pasta "secca" napoletana. Alla Fiera internazionale «Pasta trend», in programma fino a martedì 27 aprile, il pastificio artigianale Leonessa di Cercola riceverà il primo premio «Golosario 2010». Pieno d'orgoglio l'amministratore dell'azienda Oscar Leonessa, che guida il pastificio di famiglia. Nei progetti aziendali la creazione di laboratori di pasta fresca, punti vendita per i celiaci e di aree dedicate alla ristorazione di qualità.

**30
NODI**
Editoria e Comunicazione

ufficio stampa 30Nodi srl - Piazza Municipio, 84 - Napoli - www.30nodi.com



ARCHIVIO NEWS

- TORNA INDIETRO
- 15 APRILE
- 14 APRILE
- 13 APRILE
- 12 APRILE
- 08 APRILE
- 01 APRILE

Cerca

ESCRIV



GUSTO MEDITERRANEO MAGAZINE

DETTAGLIO NEWS



14/04/2010 15:15:10

IL GOLOSARIO 2010 AL PASTIFICIO LEONESSA DI CERCOLA

La tradizione degli antichi pastai napoletani premiata a Bologna, alla Fiera Internazionale "Pasta Trend", con il Pastificio artigianale Leonessa al primo posto per il Golosario 2010. Il Grande Salone della Pasta, in calendario dal 24 al 27 aprile a Bologna, organizzato dall'Avenue Media, è il primo evento che promuove l'assoluta leadership del Made in Italy tecnologico, molitorio, pastaio e gastronomico. La regina della tavola, dalla semola al piatto, vede infatti protagonista nell'intero processo produttivo, i marchi italiani, dalla farina e gli impianti di realizzazione della pasta ai produttori artigianali e gli chef. In tal senso è nata PastaTrend quale vetrina per questo primato che ha conquistato i buon gustai a livello mondiale.

Un vetrina alla quale avremo l'onore di essere premiati - spiega Diego Leonessa, responsabile marketing del pastificio artigianale di Cercola - con il Golosario 2010. Un riconoscimento alla tradizione degli antichi pastai napoletani che insieme ai miei fratelli stiamo cercando di divulgare a livello internazionale. Perseguendo questo obiettivo abbiamo creato laboratori di pasta fresca, i primi punti vendita per celiaci, aree ristorative di qualità, presentandoci sul mercato della ristorazione medio alta, anche all'estero. L'appuntamento è a Bologna, al Pastatrend, con la consegna del premio Golosario 2010, prevista sabato 24 aprile alle 14,30 nell'ambito della fiera internazionale della pasta.

30NODI
Editoria e Comunicazione

ufficio stampa 30Nodi srl - Piazza Municipio, 84 - Napoli - www.30nodi.com

Questa è la copia cache di Google di <http://www.30nodi.com/2010/04/15/letteratura-i-libri-in-concorso-al-premio-strega/>. L'archiviazione della pagina visualizzata il 15 apr 2015 00:23:22 GMT. Nel frattempo la [pagina corrente](#) potrebbe essere stata modificata. [Ulteriori informazioni](#)

Sono stati evidenziati i seguenti termini usati nella ricerca: **premio golosario pastificio leonessa**

[Versione solo testo](#)

imagine

legatronemabolognese.it
il tuo negozio di fiducia 24h/24h Le migliori specialità bolognesi
www.legatronemabolognese.it

Apri un tuo Pastificio
Gustagli, buncaccia e contributi a fondo pieno di finanziamenti agevolati
www.pastificio-leonessa.it

Cibo di biocece Piemonte
l'esperienza in tavola tra gustose ricette e benessere naturale
www.biocece.it

Amare Google

Home Archivio Foto Redazione Pubblicità Newsletter Link Copyright

direttore responsabile Luigi Di Vito

Cerca

Twitter Facebook YouTube LinkedIn

LETTERATURA. I LIBRI IN CONCORSO AL PREMIO STREGA

pubblicato il 14/04/2010



(AGO PRESS) Nel giorno dell'apertura della sua 64ma edizione, il Premio Strega ufficializza la rosa dei libri in concorso: «Assolo» (Rizzoli) di Silvia Avallone, presentato da Giuseppe Conte e Giorgio Ficara; «La casa» (Einaudi) di Angela Bubba, presentato da Fulvio Abbate e Paolo Giordano; «Non ti voglio vicino» (Frasinelli) di Barbara D'Amico, presentato da Maria Rosa Cutulizi e Giuseppe Leonelli; «Sembri nel bosco» (Farrar) di Beatrice Masini, presentato da Roberto Garofoli e Roberto Montanari; «Tutto mio» (Bompiani) di Rosa Maffei, presentato da

Piero Gelli e Antonio Tabacchi; «Un anno fa domani» (Einaudi) di Sebastiano Mondadori, presentato da Ernesto Ferreri e Lilla Ravera; «Strane cose, strani» (Baldini Castoldi Dalai) di Raul Montanari, presentato da Luca Doninelli e Tiziana Scarpa; «Sono comuni le cose degli amici» (Ponte alle Grazie) di Matteo Nuzzi, presentato da Renato Minore e Walter Pedullà; «Accanto alla tigre» (Fandango) di Lorenzo Pavolini, presentato da Diego De Silva e Valeria Parrella; «Canale Mussolini» (Mondadori) di Antonio Pennacchi, presentato da Niccolò Ammaniti e Massimo Onofri; «Prendi cura di me» (Sellerio) di Francesco Recami, presentato da Corrado De Gregorio e Salvatore S. Nigro; «Hanno tutti ragione» (Fotini) di Paolo Saventini, presentato da Angelo Guglielmi e Carla Marini.

2 commenti | 10 volte

Condividi

Lascia un commento:

Nome:

Codice di sicurezza:

yq4yn

Controlla codice

Inserisci qui il codice visualizzato nell'immagine sopra.

[INVIA COMMENTO](#)

Modula - Tutto in uno



AGENZIA GIORNALISTICA ONE ONE

ATTUALITÀ. INDETE LE ELEZIONI DEL CSE

pubblicato il 15/04/2010

(AGO PRESS) Il presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano, nella sua qualità di presidente del Consiglio superiore della magistratura, ha indetto per il giorno 4 e 5 luglio 2010 la elezione dei sei compositori magistrati del Csm.

aggiornato

PRESS RELEASE

ARRIVA IL GIORNALISTA ROBOT

pubblicato il 14/04/2010

Dall'ateneo di intelligenza artificiale della Northwestern University dell'Illinois, è appena uscito il robot giornalista, che non teme straordinari e non si lamenta per gli stipendi. La sua vera identità è stata Monkey, un programmino in grado di scrivere articoli sportivi: basta inserire le fasi salienti delle partite (per ora quelle di baseball), il nome dei giocatori, il risultato finale, e si ottiene un breve testo firmato da "The Machine".

aggiornato

SLOW SUD

AL PASTIFICIO LEONESSA, IL

pubblicato il 14/04/2010

pubblicato il 14/04/2010



(AGO PRESS) La tradizione degli antichi pastai napoletani premiata a Bologna, alla Fiera internazionale "Pasta Trend", con il pastificio artigianale Leonessa al primo posto per il Goleasario 2010. Il grande Salone della Pasta, in calendario dal 24 al 27 aprile a Bologna, organizzato dall'Avenue Media, è il primo evento che promuove l'assoluta leadership del made in Italy tecnologico, moderno, passato e gastronomico.

aggiornato

LUIGIALISE.IT

LEGGERE FA BENE

pubblicato il 14/04/2010



- [Forum](#)
- [Info e contatti](#)



ECCELLENZE VESUVIANE – Al pastificio artigianale Leonessa il primo premio internazionale “Pasta Trend”. Diego Leonessa: “Siamo lieti di rappresentare l’artigianato pastaio nel mondo”



La tradizione degli antichi pastai napoletani premiata a Bologna, alla Fiera internazionale “Pasta Trend”, con il Pastificio artigianale Leonessa al primo posto per il Golosario 2010. Il Grande Salone della Pasta, in calendario dal 24 al 27 aprile a Bologna, organizzato dall’Avenue Media, è il primo evento che promuove l’assoluta leadership del Made in Italy tecnologico, molitorio, pastaio e gastronomico.

La regina della tavola, dalla semola al piatto, vede infatti protagonista nell’intero processo produttivo, i marchi italiani, dalla farina e gli impianti di realizzazione della pasta ai produttori artigianali e gli chef. In tal senso è nata PastaTrend quale vetrina per questo primato che ha conquistato i buon gustai a livello mondiale. “Un vetrina alla quale avremo l’onore di essere premiati – spiega Diego Leonessa, responsabile marketing del pastificio artigianale di Cercola – con il Golosario 2010. Un riconoscimento alla tradizione degli antichi pastai napoletani che insieme ai miei fratelli stiamo cercando di divulgare a livello internazionale. Perseguendo questo obiettivo abbiamo creato laboratori di pasta fresca, i primi punti vendita per celiaci, aree ristorative di qualità, presentandoci sul mercato della ristorazione medio alta, anche all’estero”. L’appuntamento è a Bologna, al Pastatrend, con la consegna del premio Golosario 2010, prevista sabato 24 aprile alle 14,30 nell’ambito della fiera internazionale della pasta.

L’Ora Vesuviana on-line

redazione@loravesuviana.it

aprile 16, 2010

Categorie: [Notizie](#) · Tag: [diego leonessa](#), [Fiera internazionale “Pasta Trend”](#), [Golosario 2010](#), [gruppo leonessa](#), [Pastificio artigianale Leonessa](#) ·

Autore: [Paolo Perrotta](#)

[GIOCHI PERICOLOSI – La Polizia sequestra i giocattoli cinesi destinati al quartiere Vomero HI-FLIVE – Ad “Esperienze Sonore”, la musica e le evoluzioni d’ascolto: parte la due giorni a Napoli](#)

[Scrivi al Direttore](#)
[Segnala una notizia](#)
[PositanoNews Cartaceo](#)
[Aggiungi ai segnalibri](#)
[Imposta Homepage](#)
[I nostri servizi](#)


Finalmente...Trading Forex ENTUSIASMANTE

[Home](#)
[Chi siamo](#)
[Contatti](#)
[Chat](#)
[Forum](#)
[Guestbook](#)
[Sondaggi](#)
[Scambio banner](#)
[GIS sponsor](#)
[Pubblicità](#)
[PhotoGallery](#)
[VideoGallery](#)

ultime news: meta, scoprite l'evangelista gli esperti in cattedra

positano news

Mer, 14 Aprile 2010 - Utenti online: 40 - Articoli online: 28346

[Info Turistiche](#)
[PositanoNews Web-TG](#)
[Webcam su Positano](#)
[Previsioni Meteo New](#)

[Elezioni Positano Comunali 2010](#)

[Cerca](#)
[Cerca Avanzata](#)

NEWS: Positano Costiera Amalfitana Penisola Sorrentina Ravello Capri Prov. Salerno Vico Equense Campania Italia e Mondo Cultura Sport Motori Tutte...

Sezione: **L'EnoGastroNauta** Letto: 9 volte

14/04/2010

PASTAI DI NAPOLI PREIMIATI A BOLOGNA

La tradizione degli antichi pastai napoletani premiata a Bologna, alla Fiera internazionale "Pasta Trend", con il Pastificio artigianale Leonessa al primo posto per il Golosapio 2010. Il Grande Salone della Pasta, in calendario dal 24 al 27 aprile a Bologna, organizzato dall'Avenue Media, è il primo evento che promuove l'assoluta leadership del Made in Italy tecnologico, molitorio, pastaio e gastronomico. La regina della tavola, dalla semola al piatto, vede infatti protagonista nell'intero processo produttivo, i marchi italiani, dalla farina e gli impianti di realizzazione della pasta ai produttori artigianali e gli chef. In tal senso è nata PastaTrend quale vetrina per questo primato che ha conquistato i buoni gusti a livello mondiale.

"Un vetrina alla quale avremo l'onore di essere premiati - spiega Diego Leonessa, responsabile marketing del pastificio artigianale di Cercola - con il Golosapio 2010. Un riconoscimento alla tradizione degli antichi pastai napoletani che insieme ai miei fratelli stiamo cercando di divulgare a livello internazionale. Perseguendo questo obiettivo abbiamo creato laboratori di pasta fresca, i primi punti vendita per celiaci, aree ristorative di qualità, presentandoci sul mercato della ristorazione medio alta, anche all'estero".

Un premio che arriva dopo 35 anni di attività, accompagnato dalla notizia dell'apertura di un nuovo pastificio Leonessa in provincia di Salerno.

"Il pastificio di Cercola sarà sempre il nostro fiore all'occhiello - continua il responsabile marketing - ma stiamo ampliando la produzione nella provincia di Salerno, vista la grande richiesta, con la realizzazione di una nuova struttura che, in questo caso, richiama i colori e l'arte della costiera amalfitana".

Intanto l'appuntamento è a Bologna, al Pastatrend, con la consegna del premio Golosapio 2010, prevista sabato 24 aprile alle 14,30 nell'ambito della fiera internazionale della pasta.

Catering Fiera Bologna
 Servizio Catering E Hospitality Per Gli
 Espositori Fiera A Bologna!
Offerte Alberghi a Napoli

[Invia](#)
[Stampa](#)
[PDF](#)

Articolo Successivo

Visualizza i commenti 0 commenti presenti Inserisci un commento

Articoli correlati

- 16/10/2009 - Napoli-Bologna: 2-1 Live, subito pericolosi gli azzurri Bologna in vantaggio con Adailton
- 03/09/2009 - Minori - Al Largo Solaio dei Pastai la rassegna di poesia spiaggista - 3 settembre
- 23/07/2007 - Bologna. Bologna Magica 2007.

Non è Sei stai
 Gentile u
 portati a
 Inoltre, p
 qui.
 www.sai
 Conosci

Per il tuo pres
 non puntare a c

Un'operazione
 che dà un
 risultato concreto:

5Xmille
 Medici Senza Frontiere

Noi non ci arrendiamo.
 Dichiaro anche tu
 di non volerti arrendere

5Xmille
 Codice Fiscale MSF
 970 961 205 85
 www.medicisenzafrontiere.it
 Annuncio Google

Nome utente

Password

☒ Ricordami [Se è smarrita la propria password?](#)

Cerca Blog di WordPress

[WordPress.com](#)

- [Home](#)
- [Sottoscrivi](#)
- [Features](#)
- [News](#)
- [About Us](#)
- [Advanced](#)

[Blogs relativi a: Pastificio Artigianale Leonesa](#)

Blog esilienziato



[ECCELLENZE VESUVIANE - Al pastificio artigianale Leonesa il primo premio internazionale "Pasta Trend", Diego Leonesa: "Siamo lieti di rappresentare l'artigianato pastaio nel mondo"](#)

La tradizione degli antichi pastai napoletani premiata a Bologna, alla Fiera internazionale "Pasta Trend", con il Pastificio artigianale Leonesa al primo posto per il Golosario 2010. Il Grande Salone... [più →](#)

30NODI
Editoria e Comunicazione

ufficio stampa 30Nodi srl - Piazza Municipio, 84 - Napoli - [www.30nodi.com](#)

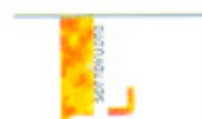


chefdicucina
MAGAZINE.COM

SELEZIONI
MONOGRANO
VALENTINO FELICETTI

Username

Password



cerca nel sito... nome cognome email professore/a studenti video lavoro focus settore 30/10/2010

Il pastificio artigianale Leonessa

Il pastificio artigianale Leonessa, di Cercola, premiato con il Goldaspio 2010. Il premio sarà consegnato il 24 aprile alla Pasta Trend di Bologna.

La tradizione degli antichi pastai napoletani premiata a Bologna, alla Fiera internazionale "Pasta Trend", con il Pastificio artigianale Leonessa al primo posto per il Goldaspio 2010. Il Granca Salone della Pasta, in calendario dal 24 al 27 aprile a Bologna, organizza Leonessa Mecca, il primo evento che promuove l'assoluta tradizione del Made in Italy tecnologico, moderno, pastoso e gastronomico. La regina della tavola, dalla semola al piatto, vede infatti protagonisti nell'intero processo produttivo, i maestri italiani, dalla farina e gli impianti di realizzazione della pasta ai produttori artigianali e gli chef. In tal senso è nata PastaTrend quale vetrina per questo premio che ha conquistato i buoni gusti a livello mondiale.

Un'ultima alla quale annesso l'onore di essere premiati - spiega Diego Leonessa, responsabile marketing del pastificio artigianale di Cercola - con il Goldaspio 2010. Un riconoscimento alla tradizione degli antichi pastai napoletani che insieme ai miei fratelli stiamo cercando di divulgare a livello internazionale. Perseguiamo questo obiettivo abbiamo creato laboratori di pasta fresca, i primi purti vendita per cetta, aree ristorative di qualità, presentandoci sul mercato della ristorazione medio alta, anche all'estero. Un premio che arriva dopo 35 anni di attività, accompagnato dalla notizia dell'apertura di un nuovo pastificio Leonessa in provincia di Salerno.

"Il pastificio di Cercola sarà sempre il nostro fiore all'occhiello - continua il responsabile marketing - ma stiamo ampliando la produzione nella provincia di Salerno, vista la grande richiesta, con la realizzazione di una nuova struttura che, in questo caso, richiama i colori e l'aria della costiera amalfitana".

Infatti l'appuntamento è a Bologna, al Pastatrend, con la consegna del premio Goldaspio 2010, prevista sabato 24 aprile alle 14.30 nell'ambito della fiera internazionale della pasta.

Luca Del Sorbo

glamo

invece che un prodotto
scopri un mondo



sapori ticino 2010



S.PELLECRINO

SAPORI TICINO

30NODI
Editoria e Comunicazione

ufficio stampa 30Nodi srl - Piazza Municipio, 84 - Napoli - www.30nodi.com

[Web](#) [Immagini](#) [Video](#) [Maps](#) [News](#) [Libri](#) [Gmail](#) [altro ▼](#)

[Cronologia web](#) | [Impostazioni di ricerca](#) | [Accedi](#)

 **Al pastificio artigianale leonessa il premio golosario** [Ricerca avanzata](#)

Cerca:  nel Web  pagine in Italiano  pagine provenienti da: Italia

[Web](#) > [Notizie](#) [Nascondi opzioni](#)

Risultati **1 - 1** su **1** per **Al pastificio artigianale leonessa il premio golosario**. (0,08 secondi)

[Tutti i risultati](#)

[Immagini](#)

[Video](#)

> [Notizie](#)

[Blog](#)

[Aggiornamenti](#)

[Libri](#) articoli sono stati selezionati e prezinonati automaticamente in questa pagina da un software. L'ora o la data visualizzata indica il momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Google News.

[Discussioni](#)


[Prima pagina](#)

> [Tutte le notizie](#)

[Immagini](#)

[Blog](#)

Al pastificio artigianale leonessa il premio golosario

> [In qualsiasi momento](#)  [RSS](#) - [Cerca tra i risultati](#) - [Strumenti per le lingue](#) - [Suggerimenti per la ricerca](#) - [Non sei soddisfatto? Aiutaci a migliorare](#)

[Ultima ora](#)

[Ultime 24 ore](#)

[Ultima settimana](#)

[Ultimo mese](#)

> [Ordina per pertinenza](#)

[Ordina per data](#)

[Reimposta opzioni](#)

[Home page di Google](#) - [Pubblicità](#) - [Soluzioni Aziendali](#) - [Privacy](#) - [Tutto su Google](#)

30NODI
Editoria e Comunicazione

ufficio stampa 30Nodi srl - Piazza Municipio, 84 - Napoli - www.30nodi.com



arga campania

[it](http://it.com) com ue net info org

"Francesco Landolfo"

Associazione regionale giornalisti Agricoltura, Alimentazione, Territorio, Foreste, Pesca, Energie rinnovabili dal 2002. (Gruppo di specializzazione dell'Associazione stampa Campania)



ALTRE ARGA | L'ASSOCIAZIONE | EVENTI | BASILICATA | CALABRIA | CAMPANIA | IL CONTADINO | LIBRI | MOSTRE | PREMI | NAPOLI PER NAPOLI | Mercoledì 14/4/2010 ore 19.29

Home Page	Attività Arga	Agricoltura	Ambiente e Trasporti	Animali e Ornitologia	Gastronomia e Ricette	Mare e Pesca	Parchi e Comunità	Turismo e Cultura	Vino e Olio
-----------	---------------	-------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	--------------	-------------------	-------------------	-------------

Agricoltura

Cercola(Na). Il pastificio artigianale Leonessa premiato con il Golosario

15/4/2010

di Luisa Del Sorbo



Stampa



Il pastificio artigianale Leonessa, di Cercola, premiato con il Golosario.

Il premio sarà consegnato il 24 aprile alla Pasta Trend di Bologna.

La tradizione degli antichi pastai napoletani premiata a Bologna, alla Fiera internazionale =E2=80=9CPasta Trend, con il Pastificio Artigianale Leonessa al primo posto per il Golosario 2010.

Il Grande Salone della Pasta in calendario dal 24 al 27 aprile a Bologna, organizzato dall'Avenue Media il primo evento che promuove l'assoluta leadership del Made in Italy tecnologico, molitorio, pastato e gastronomico.

La regina della tavola, dalla semola al piatto, vede infatti protagonista nell'intero processo produttivo, i marchi italiani, dalla farina e gli impianti di realizzazione della pasta produttori artigianali e gli chef.

In tal senso nata PastaTrend quale vetrina per questo primato che ha conquistato i buon gustai a livello mondiale.

Un vetrina alla quale avremo l'onore di essere premiati spiega Oscar Leonessa, amministratore unico del pastificio artigianale di Cercola con il Golosario 2010.

Un riconoscimento alla tradizione degli antichi pastai napoletani che insieme ai miei fratelli stiamo cercando di divulgare a livello internazionale. Perseguendo questo obiettivo abbiamo creato laboratori di pasta fresca,

i primi punti vendita per celiaci, aree ristorative di qualità, presentandoci sul mercato della ristorazione medio alta, anche all'estero.

L'appuntamento dunque a Bologna, al Pastatrend, con la consegna del Premio Golosario 2010, prevista sabato 24 aprile alle 14,30 nell'ambito della fiera internazionale della pasta.

Ufficio Stampa

Luisa Del Sorbo

ph (+39) 3401617578

www.gusto-mediterraneo.it

30NODI
Editoria e Comunicazione

ufficio stampa 30Nodi srl - Piazza Municipio, 84 - Napoli - www.30nodi.com

Casa Vacanze a Noci
a 2 passi dal centro storico nel
Parco Nazionale dei Monti Solfani
www.laguardia.it

Villa Sandi - Visite
Visite gratuite a Villa Sandi ed alle
splendide cantine sotterranee.
villasandi.it

Corei HACCP
Formazione per chi Lavora con
Alimenti e Bevande. Solo 35€!
www.ta.it/italia/napoli/HACCP

Gradnik
Comoros (Gorizia)
➤ Così disse il vecchio artigiano quando decise di costruire [...]]

Vinit

Cerca

- Home
- Enogastronomia
- Turismo
- Servizi
- Magazine
- Servizi



14.04.2010 | Itinerari del Gusto Inscrisci una news

Il pastificio artigianale Leonessa, di Cercola (NAPOLI), premiato con il Golosario 2010

Chi: Gusto Mediterraneo
Dove: Campania - Napoli

Il premio sarà consegnato il 24 aprile alla Pasta Trend di Bologna



La tradizione degli antichi pastai napoletani premiata a Bologna, alla Fiera internazionale "Pasta Trend", con il Pastificio artigianale Leonessa al primo posto per il Golosario 2010. Il Grande Salone della Pasta, in calendario dal 24 al 27 aprile a Bologna, organizzato dall'Avviate Media, è il primo evento che promuove l'assoluta leadership del Made in Italy tecnologico, molitorio, pastario e gastronomico. La regina della tavola, dalla semola al piatto, vede infatti protagonista nell'intero processo produttivo, i marchi italiani, dalla farina e gli impianti di realizzazione della pasta ai produttori artigianali e gli chef. In tal senso è nata Pasta Trend quale vetrina per questo primato che ha conquistato i buoi gusti a livello mondiale.

«Una vetrina alla quale avremo l'onore di essere premiati - spiega Diego Leonessa, responsabile marketing del pastificio artigianale di Cercola - con il Golosario 2010. Un riconoscimento alla tradizione degli antichi pastai napoletani che insieme ai miei fratelli stiamo cercando di divulgare a livello internazionale. Perseguiamo questo obiettivo abbiamo creato laboratori di pasta fresca, i primi punti vendita per celiaci, aree ristorative di qualità, presentandoci sul mercato della ristorazione medio alta, anche all'estero».

L'appuntamento è a Bologna, al Pastatrend, con la consegna del premio Golosario 2010, prevista sabato 24 aprile alle 14,30 nell'ambito della fiera internazionale della pasta.

3NODI
Editoria e Comunicazione

ufficio stampa 30Nodi srl - Piazza Municipio, 84 - Napoli - www.30nodi.com

SlowSud
il bello & il buono

Cos'è il Merlot?



A) È il passeriforme più diffuso in Europa

Home Archivio Profilo Redazione Pubblicità Newsletter Links Copyright Vai al vecchio sito

direttore responsabile Luigi D'Aiello

Cerca



AL PASTIFICIO LEONESSA, IL GOLOSARIO 2010

pubblicato il: 14/04/2010



(AGO PRESS) La tradizione degli antichi pastai napoletani premiata a Bologna, alla Fiera internazionale "Pasta Trend", con il pastificio artigianale Leonessa al primo posto per il Golosario 2010. Il grande Salone della Pasta, in calendario dal 24 al 27 aprile a Bologna, organizzato dall'Avenue Media, è il primo evento che promuove l'assoluta leadership del made in Italy tecnologico, molitorio, pastaio e gastronomico. La regina della tavola, dalla semola al piatto, vede

infatti protagonista nell'intero processo produttivo, i marchi italiani, dalla farina e gli impianti di realizzazione della pasta ai produttori artigianali e gli chef. In tal senso è nata PastaTrend quale vetrina per questo primato che ha conquistato i buon gustai a livello mondiale.

"Un vetrina alla quale avremo l'onore di essere premiati - spiega Diego Leonessa, responsabile marketing del pastificio artigianale di Cercola - con il Golosario 2010. Un riconoscimento alla tradizione degli antichi pastai napoletani che insieme ai miei fratelli stiamo cercando di divulgare a livello internazionale. Perseguendo questo obiettivo abbiamo creato laboratori di pasta fresca, i primi punti vendita per celiaci, aree ristorative di qualità, presentandoci sul mercato della ristorazione medio alta, anche all'estero". L'appuntamento è a Bologna, al Pastatrend, con la consegna del premio Golosario 2010, prevista sabato 24 aprile alle 14,30 nell'ambito della fiera internazionale della pasta.

0 commenti | 5 visite

visualizza per la stampa
invia link via E-mail

Condividi:

Lascia un commento:

Nome:

Codice di sicurezza:

3js2r

Cambia codice

Inserire qui il codice visualizzato nell'immagine sopra:

INVIA COMMENTO



AGENZIA GIORNALISTICA
ONLINE

CAMERA. APPROVATE LE RATIFICHE DI
ACCORDI INTERNAZIONALI
pubblicato il: 14/04/2010

(AGO PRESS) La Camera ha approvato
oggi la ratifica di tre accordi internazionali.
leggi tutto



PRESS RELEASE

ARRIVA IL GIORNALISTA ROBOT
pubblicato il: 11/03/2010

Del laboratorio di intelligenza artificiale della Northwestern University dell'Illinois è appena uscito il robot giornalista, che non teme straordinari e non si lamenta per gli stipendi.

La sua vera identità è Stats Monkey, un programma in grado di scrivere articoli sportivi: basta inserire le fasi salienti delle partite (per ora quelle di baseball), il nome dei giocatori, il risultato finale, e si ottiene un breve testo firmato da "The Machine".
leggi tutto



IL MAGAZINE

TECNOLOGIE. APPLE PRESENTA I NUOVI
MACBOOK PRO
pubblicato il: 13/04/2010




[HOME](#) [CRONACA](#) [POLITICA](#) [SPETTACOLO E CULTURA](#) [SPORT](#)
[RUBRICHE](#) [ARCHIVIO](#) [CREDITS](#) [JOB](#) [CONTATTI](#) [STATISTICHE](#)

 News: [14 apr](#) | [Cronaca](#) Portici Suddi, parola alla psicologa ~ [14 apr](#) | [Politica](#) Sant'anastasia Cittadini al sindaco: più parcheggi ~ [14 apr](#) | [Spe](#)

La pasta vesuviana trionfa a Bologna



CERCOLA - La tradizione degli antichi pastai napoletani premiata a Bologna, alla Fiera internazionale "Pasta Trend", con il Pastificio artigianale Leonessa al primo posto per il Golosario 2010. Il Grande Salone della Pasta, in calendario dal 24 al 27 aprile a Bologna, organizzato dall'Avenue Media, è il primo evento che promuove l'assoluta leadership del Made in Italy tecnologico, molitorio, pastaio e gastronomico. La regina della tavola, dalla semola al piatto, vede infatti protagonista nell'intero processo produttivo, i marchi italiani, dalla farina e gli impianti di realizzazione della pasta ai produttori artigianali e gli chef. In tal senso è nata PastaTrend quale vetrina per questo primato che ha conquistato i buon gustai a livello mondiale. "Un vetrina alla quale avremo l'onore di essere premiati - spiega Diego Leonessa,

responsabile marketing del pastificio artigianale di Cercola - con il Golosario 2010. Un riconoscimento alla tradizione degli antichi pastai napoletani che insieme ai miei fratelli stiamo cercando di divulgare a livello internazionale. Perseguendo questo obiettivo abbiamo creato laboratori di pasta fresca, i primi punti vendita per celiaci, aree ristorative di qualità, presentandoci sul mercato della ristorazione medio alta, anche all'estero". L'appuntamento è a Bologna, al Pastatrend, con la consegna del premio Golosario 2010, prevista sabato 24 aprile alle 14,30 nell'ambito della fiera internazionale della pasta.

di Redazione provincia 14/04/2010

Anno I Numero 86

Foto e contenuti sono riproducibili da agenzie, giornali e siti internet, con l'obbligo di citare la fonte ilvesuvio.it e con l'espresso divieto di cederli a terzi a qualsiasi titolo nonché di utilizzarli a fini commerciali, promo-pubblicitari e/o di lucro.



Non m
Ritrospecchiare...
Storia bi
www.nonmipe.it

Pec Po
elettro
certific
obblig
per tut

Legge n° 2 del

www.ipotesicomunicazioni.it

Giovedì 15 Aprile 2010

CRONACHE di NAPOLI

Cercola, i pastai napoletani premiati a Bologna

CERCOLA - La tradizione degli antichi pastai napoletani premiata a Bologna, alla Fiera internazionale "Pasta Trend", con il Pasificio artigianale Leonessa al primo posto per il Golosapio 2010. Il Grande Salone della Pasta, in calendario dal 24 al 27 aprile a Bologna, organizzato dall'Avenue Media, è il primo evento che promuove l'assoluta leadership del Made in Italy tecnologico, molitorio, pestato e gastronomico. "Un vetrina alla quale avremo l'onore di essere premiati" - spiega Diego Leonessa, responsabile marketing del pasificio artigianale di Cercola - con il Golosapio 2010. Un riconoscimento alla tradizione degli antichi pastai napoletani che insieme ai miei fratelli stiamo cercando di divulgare".

30NODI
Editoria e Comunicazione

ufficio stampa 30Nodi srl - Piazza Municipio, 84 - Napoli - www.30nodi.com