

## DIETA MEDITERRANEA, LSDM PREMIA MIGLIOR ABBINAMENTO PASTA GRAGNANO- LEGUME



NAPOLI - Parte "Primo Piatto dei Campi 2018", il progetto ideato da Le strade della mozzarella (Lsdm) e da Pastificio dei Campi che premierà il migliore abbinamento tra la pasta di Gragnano Igp e i legumi italiani.

Obiettivo dell'iniziativa è promuovere la dieta mediterranea e, in particolare, uno dei prodotti

che da sempre è alla base dell'alimentazione nel bacino del Mare Nostrum.

The Benevolent Bean è infatti il tema scelto per l'edizione 2018 che intende valorizzare i benefici, la biodiversità e le tradizioni legati al mondo dei legumi.

Il progetto, aperto fino al 30 ottobre 2017, è rivolto a giovani cuochi professionisti, di età non superiore ai 35 anni. Una volta formalizzata la partecipazione, occorre presentare entro il 30 novembre 2017 la propria ricetta. Una creazione che privilegi, dunque, i legumi tipici della propria regione e, allo stesso tempo, che metta possibilmente in risalto tecnica e nuove tecnologie.

Esempio a cui ispirarsi e quindi piatto manifesto dell'edizione 2018 del progetto è il "Ceci e Pepe", con cui **Joshua Pinsky**, chef del Momofuku Nishi di New York, ha vinto il contest Il Primo di New York. Si tratta della rivisitazione di un classico della cucina italiana, attraverso una tecnica innovativa che prevede una pasta di ceci - Hozon - fermentati con una parte di riso basmati e usata come una sorta di "formaggio" per condire i bucatini.

L'iniziativa includerà un numero massimo di 20 partecipanti. L'organizzazione si riserva di scegliere tra le candidature, qualora le richieste di partecipazione fossero superiori a 20.

I tre piatti più interessanti saranno presentati dagli chef finalisti l'8 gennaio 2018, nella serata evento in programma a Gragnano (Napoli), presso il Pastificio dei Campi, alla presenza della giuria composta da **Luigi Cremona, Eleonora Cozzella, Anna Morelli, Barbara Guerra e Albert Sapere**.

Il vincitore sarà relatore a Lsdm Paestum 2018 - undicesima edizione che si terrà al Savoy Beach Hotel il 23 e 24 Maggio - con **Peppe Guida**, chef dell'Antica Osteria Nonna Rosa di Napoli.

Lsdm è un congresso internazionale di cucina d'autore, che mira ad indagare le potenzialità dei prodotti dell'agroalimentare italiano di qualità affidandoli alle mani dei grandi chef. Attualizzare gli studi di Keys, dal punto di vista della cucina, sarà il tema principale delle

relazioni dei cuochi alle prossime edizioni di Lsdm: il mondo vegetale, i legumi, l'olio extravergine d'oliva, la pasta secca, i pomodori, la mozzarella di bufala campana, il pescato locale; prodotti distintivi del bacino del Mediterraneo.

Gli organizzatori ritengono, inoltre, che il ruolo del cuoco sia sempre più centrale, come artigiano di gioia e con una funzione educativa anche nei confronti dei propri clienti.

Propongono, pertanto, il Manifesto del Cuoco Moderno:

*<http://www.lsdm.it/2017/09/22/lsdm-2018-manifesto-del-cuoco-moderno-eat-well-and-stay-we-ll-medway-paestum-23-24-maggio-2/>.*

È possibile consultare il regolamento del progetto “Primo Piatto dei Campi 2018” al seguente indirizzo:

*<http://www.lsdm.it/wp-content/uploads/2013/03/Regolamento-Primo-Piatto-dei-Campi-2018-2.pdf>.*