

LE STRADE DELLA MOZZARELLA A NEW YORK TRA CELEBRI CHEF E MAESTRI PIZZAIOLI

16 Giugno 2017

di Redazione



L'AQUILA – Continua il tour mondiale di Lsdm, il 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.

Organizzato da Formamentis in collaborazione con il Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana Dop e con il sostegno di Acqua Panna e San Pellegrino, Pastificio dei Campi, Così Com'è, Molino Caputo, Olitalia, Afidop, L'Orto di Lucullo-Sapori di Corbara, il fortunato format curato da **Barbara Guerra** e **Albert Sapere**, dopo le tappe di Parigi, Milano e Londra e l'appuntamento storico a Paestum, approda per il secondo anno a New York e lo fa in grande stile.

Due giornate che vedranno protagonisti, oltre ovviamente alla Mozzarella di Bufala Campana

DOP, una straordinaria selezione di eccellenze del Made in Italy agroalimentare ed enogastronomico. Il tutto, come sempre, arricchito dalla presenza di celebri chef e di importanti maestri pizzaioli, in grado di interpretare al meglio i prodotti presenti.

Apertura mercoledì 28 giugno presso lo showroom di Pentole Agnelli, partner fondamentale nella realizzazione di questo evento newyorkese. Negli spazi di Agnelli Usa, sulla 5 Ave nel cuore del Flatiron District, sfilerà un parterre di famosi chef.

A fare gli onori di casa saranno **Sean Grey** (Momofuku Ko di NY), **Mauro Maccioni** (Le Cirque, sempre di New York) e Massimo Sola (SOLA Pasta Bar) mentre dall'Italia arriveranno **Alessandro Rapisarda** (Cafè Opera di Recanati) e **Gaetano e Pasquale Torrente** (Al Convento di Cetara).

Nel corso della giornata, oltre alle performance degli chef, spazio ad approfondimenti dedicati alla mozzarella di bufala campana, alla pasta di Gragnano, al caffè napoletano, ai pomodori e all'olio extravergine di oliva.

Giovedì 29 sale al proscenio la pizza, prodotto iconico, vero simbolo della cucina italiana nel mondo. In collaborazione con l'Antico Molino Caputo e Orlando Food Sales, Lsdm si sposta negli spazi del Kesté Wall Street, al 77 di Fulton Street. Qui i maestri pizzaioli **Giulio Adriani** e **Roberto Caporuscio** offriranno una selezione delle loro pizze, affiancati da **Jonathan Goldsmith** da Chicago e da **Gino Sorbillo** e **Rosario Ferraro** (Antica Pizzeria da Michele) direttamente dalla culla della pizza, Napoli. Un'imperdibile occasione di confronti tra i diversi stili e le interpretazioni di un prodotto che sta conoscendo un momento di autentica evoluzione e un successo planetario senza precedenti.

Lsdm conferma la sua dimensione internazionale e prosegue nella sua mission che è quella di raccontare i migliori prodotti del giacimento agroalimentare italiano. E di farlo attraverso una formula che ha fatto del nostro evento un appuntamento atteso da tanti appassionati in tutto il mondo.

Come sempre Lsdm è riservato alla stampa e agli operatori di settore.