

TRE BICCHIERI GAMBERO ROSSO, A NAPOLI EVENTO SPECIALE PER I DIECI ANNI DELL'EDIZIONE PARTENOPEA

24 Ottobre 2019 

NAPOLI – Napoli celebra i dieci anni dell'edizione partenopea dell'evento “Tre Bicchieri 2020 Gambero Rosso” con una serie di iniziative speciali.

In occasione del più alto riconoscimento nella guida *Vini d'Italia*, Città del Gusto Napoli Gambero Rosso ha ideato un evento unico, che si svolgerà presso il Mann, Museo Archeologico Nazionale di Napoli. Tra i più importanti musei di Napoli, il Mann vanta il più ricco e pregevole patrimonio di opere d'arte e manufatti di interesse archeologico in Italia ed è considerato uno dei più importanti musei archeologici al mondo.

Martedì 29 ottobre, dunque, la tappa napoletana dell'evento “Tre Bicchieri Gambero Rosso” si svolgerà in una location del tutto eccezionale, che ospiterà per l'occasione oltre ottanta produttori provenienti da numerose regioni d'Italia, operatori, esperti del settore, stampa e appassionati.

Per l'occasione, oltre alla tradizionale degustazione delle etichette italiane premiate, si terranno due masterclass organizzate da Città del Gusto Napoli, presso l'Hotel Costantinopoli 104, riservate ad operatori specializzati, che di fatto daranno il via al ciclo di masterclass denominato “L'Italia nei Tre Bicchieri”, che di volta in volta vedrà momenti di approfondimenti dedicati alle principali denominazioni italiane.

Per l'edizione 2019 la prima masterclass sarà dedicata alla Campania e sarà guidata da **Stefania Annese**, mentre la seconda sarà dedicata a Umbria e Toscana e sarà guidata da **Lorenzo Ruggeri** (info sulle masterclass dedicate agli operatori ai numeri 329-9866587 o 392-0059528 o a segreteria@miriadeweb.it).

Infine alle ore 18,00 masterclass aperta al pubblico su “I Premi speciali della guida Vini d'Italia 2020” guidata da Stefania Annese e Lorenzo Ruggeri. Alle ore 18 gli operatori avranno accesso esclusivo ai banchi d'assaggio delle aziende partecipanti che, a seguire, apriranno al pubblico.

L'evento sarà arricchito da uno speciale percorso food che vedrà protagoniste alcune delle migliori realtà dell'agroalimentare campano selezionate da Gambero Rosso.

Il percorso organizzato da Città del Gusto Napoli è stato ideato dallo chef **Giovanni Pastore**,

già chef di Città del Gusto Napoli, attualmente impegnato in esperienze internazionali alle Maldive e a Zanzibar, insieme agli allievi della Gambero Rosso Academy Napoli.

Gli ospiti troveranno varie espressioni della cucina di Pastore, che si fonda su di una ricerca attentissima delle materie prime, insieme ai prodotti da forno d'eccellenza dei Fratelli Malafrente (3 Pani per la guida "Pane & Panetterie d'Italia" di Gambero Rosso), del casertano Forno Aspromonte (2 Pani per la Guida "Pane & Panetterie d'Italia" di Gambero Rosso) e di "Oltre ogni territorio" con i suoi taralli pugliesi.

In abbinamento i prodotti caseari dell'azienda agricola irpina Carmasciando e di Alimentale, tutelati e garantiti dal Bollino Vero Filiera Sostenibile per le produzioni che difendono la biodiversità, l'ambiente, la sostenibilità e il lavoro delle aziende locali, ai banchi d'assaggio gestiti dai Maestri assaggiatori Onaf.

A seguire, i Fratelli Malafrente proporranno al pubblico i loro panettoni natalizi di cui presenteranno l'intera collezione. Con loro il gelatiere **Emilio Panzardi** dell'omonima gelateria di Maratea, noto per le sue innovative ricette e per le produzioni di grande qualità (realizzate con numerosi presidi Slow Food), e Poppella con un esclusivo percorso di golosità.

Per informazioni e prenotazioni 338-1691727, 333-4538337, 351-1131700 oppure eventi.na@cittadelgusto.it o comunicazione.na@cittadelgusto.it.