



Genève Le Strade della Mozzarella – Les Routes de la Mozzarella

Rencontres et dégustations pour découvrir les saveurs italiennes,
au centre de l'attention les grands artisans du goût de Campanie, événement organisé
avec le soutien de l'«Italian Trade Agency»

Le « Strade della Mozzarella » (Routes de la Mozzarella - LSDM), le congrès de cuisine d'auteur sur la « Mozzarella di Bufala Campana » à Genève. Le 17 Février, dans les salles du Four Seasons Hôtel des Bergues, **Luigi Cremona**, critique italien et directeur du guide des restaurants du Touring Club, qui présentera de célèbres chefs italiens, **Ilario Vinciguerra, Peppe Guida et Saverio Sbaragli**.

La « **Mozzarella di Bufala Campana** » AOP sera protagoniste de show cooking et dégustations.

Le « Consorzio di tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana » AOP, le groupement de producteurs qui, au-delà de veiller au respect des règles strictes du cahier des charges, se consacre à une série d'activités qui vont de la collaboration avec les institutions dans la phase des contrôles (plus de 15.000 chaque année) à la promotion internationale d'un produit très apprécié aussi bien par les consommateurs du monde entier que par les chefs les plus importants qui en ont fait une véritable icône gastronomique. Le « Consorzio » accorde toujours une grande attention au bien-être des bufflonnes, collaborant avec les plus importantes organisations internationales actives dans le domaine de la protection des animaux.

Un après-midi d'approfondissements techniques consacrés aussi à des autres produits italiens parmi les plus connus et exportés au monde comme « **Pasta di Gragnano** » IGP, fabriquées selon une tradition ancestrale dans ce berceau des pâtes sèches italiennes, ainsi que les renommées **tomates de Campanie** « **San Marzano** » et « **Piennolo del Vesuvio** » AOP. Occasion à ne pas rater pour connaître mieux ces produits et les goûter nature et préparés par de grands Chefs.

La soirée continuera au Kytaly, le nouveau restaurant italien dirigé par Cristina Bortesi, et sera consacrée à la véritable pizza napolitaine.

La Pizza napolitaine au cœur de Genève, une soirée événement unique dédiée à la presse de secteur pour approfondir la connaissance du secteur gastronomique le plus connu au monde avec signes de qualité européenne (AOP et IGP) qui vante la mozzarella de bufflonne, les tomates de Campanie (San Marzano et Piennolo du Vésuve), la pizza napolitaine et les pâtes de Gragnano. Produits expression d'un territoire où il y a bien cinq lieux reconnus Patrimoine Mondial par l'Unesco.

La pizza napolitaine est un des mets de la cuisine italienne le plus connu au monde. Tous les jours à Naples, en Italie et dans le monde entier, des milliers de fours à bois sont allumés pour permettre la préparation de la pizza napolitaine, célébrée dans 400 chansons, poésies et pièces de théâtres.

La soirée conclusive de « Le Strade della Mozzarella » à Genève sera ouverte par des Maitres Artisans « Pizzaioli » comme Franco Pepe, Gino Sorbillo et Giuseppe Giordano, avec la participation de Luciano Pignataro, journaliste italien de «Il Mattino» comme modérateur. De plus, Peppe Guida, chef et patron du restaurant « Antica Osteria Nonna Rosa » à Vico Equense, présentera des plats symboles de la culture italienne.

Après les journées parisiennes de novembre 2014, Genève sera la deuxième étape étrangère de LSDM, qui continuera son parcours international le 23 février à Londres. **Trois occasions pour présenter à la presse européenne spécialisée le programme de la prochaine édition du congrès de cuisine d'auteur sur la « Mozzarella di Bufala Campana » qui se déroulera à Paestum du 13 au 14 avril 2015.**