

#InsiemeperilTerritorio : Eccellenze dell'Eno-Gastronomia, dello Spettacolo e dell'Arte sartoriale per il recupero dei ragazzi a rischio di Napoli e contro la violenza di genere ed il femminicidio

## COMUNICATO STAMPA

“Insieme per il Territorio”: mercoledì 7 marzo, nella sede dell' I.P.S.S.E.O.A. Antonio Esposito Ferraioli, in via Gorizia 2, Napoli, (uscita tangenziale corso Malta) dalle ore 19, grande evento enogastronomico di Eccellenza con musica, spettacoli di cabaret, sfilata interattiva di alta moda, esposizioni d'arte, che va a sostenere l'impegno della Fondazione Onlus “A voce d' 'e criature” del prete anticamorra Don Luigi Merola per il recupero dei ragazzi a rischio attraverso l'inserimento allo Sport.

La manifestazione è organizzata dall'architetto Assunta Polcaro e dalla giornalista specializzata in Food Teresa Lucianelli - impegnate attivamente nel sociale attraverso iniziative solidali di spessore - con il significativo contributo della dirigente scolastica prof. Rita Pagano e di tutto il Corpo Docenti dell'Istituto, e rientra nella nota rassegna enogastronomica e culturale “Salute, Alimentazione e Bellezza: tutto quello che molti non sanno” firmata dalla stessa Teresa Lucianelli.

Nell'occasione, verrà presentata alla presenza delle Autorità, la 4' edizione della maratona nazionale “Corri per l'Ambiente, Memorial Antonio Massa”, A.S.C. 2018, che si svolgerà con partenza dallo stadio Albricci di Napoli l' 11 marzo mattina: in gara 1000 atleti che si sfideranno su un percorso di 10 km su 4 municipalità, padrino Patrizio Oliva.

Alla serata del 7 marzo, partecipano 70 location d'Eccellenza: ristoranti, pizzerie, pasticcerie - tra esse, attività pluristellate, stellate, maison de charme, centenarie e ultracentenarie - tutte note e contraddistinte da un alto target qualitativo; le Associazioni leader dei pizzaioli: Verace Pizza Napoletana, Centenarie, APN, Mani d'Oro, Pizza a Vico; un pool di importanti aziende produttrici.

Ad impreziosire la location, le spettacolari e pluripremiate luminarie d'Autore della ditta Lucifesta srl di Antonio Criscuolo - ideatore tra l'altro delle Luci d'Artista di Salerno ed esportatore mondiale - suggestiva cornice al mega spettacolo no stop che vedrà alternarsi sul palco i tanti artisti solidali, incominciando dalla madrina, Raffaella Fico, la cantante e attrice Anna Capasso, le attrici Valeria Vaiano e Anna Troise, il maestro della Regia RAI Pino Sondelli, il tenore Giuseppe Gambi, la soprano Maria Movchan; Carolyne Smith Academy: con i campioni di danza Roberto Montariello e Shana Monaco; in Musical Story, spettacolo di e con Gabriella Cerino, Lorena Bartoli e Francesco Luongo; Umbertone, la Mascotte del Napoli Calcio; la drag queen Nanà Vajassa; i ballerini della Latin Steps Academy; i cantanti Marina Bruno, Alessandria Palmieri, Rosaria Scaglione, Giuseppe de Fazio, Mister Proseccone Michael Esposito; Gennaro 'o mast' d' 'a pizza; Stat'v Band, e tanti altri ancora.

Performance di alta moda sposa con le creazioni esclusive firmate da Angela Solla: “Il sogno violato” contro la violenza sulle donne.

Disco fino a notte col dj professionista Ventura Saviano.

Allo scoccare della mezzanotte, con l'ingresso nell' 8 marzo, Festa della Donna, brindisi contro il femminicidio e la violenza di genere, a cui è dedicata la 4' edizione della maratona nazionale.

I protagonisti di "Insieme per il Territorio".

Eccellenze ai fornelli:

Don Alfonso 1890 - S. Agata sui due Golfi - chef Ernesto Iaccarino, executive chef Vincenzo Castaldo, maestro pasticciere Tommaso Foglia;

Villa Fiorentino e Villa dei Fisici - Positano - chef Paola Fiorentino, Giuseppa Di Castiglia;

Piazzetta Milù – Castellammare di Stabia – chef Luigi Salomone;

Il Buco – Sorrento – chef Peppe Aversa;

Il Comandante, Hotel Romeo - Napoli - chef Salvatore Bianco;

Villa Chiara Orto e Cucina - Vico Equense - chef Fabiana Scarica;

Taverna Vesuviana - S. Gennaro Vesuviano - chef Alfonso Crisci;

Zi Teresa – Napoli – chef Carmela Abbate

Lo Stuzzichino - S. Agata sui due Golfi - chef Mimmo De Gregorio, Gennaro Durante, Emanuela Giannicola;

Osteria la Lanterna – Mugnano del Cardinale – chef Stefano Parrella;

Emozionando - Salerno -chef Nando Melileo;

1000 Gourmet/Daniele Gourmet - Napoli e Avellino – chef Giuseppe Maglione;

Ieri Oggi e Domani - Napoli – chef Giuseppe De Domenico, maestro pizzaiolo Marco Bustelli;

Umberto – Napoli – dir Massimo Di Porzio

Villa Palmentiello - Sant'Antonio Abate, chef Maria Cannavacciuolo;

Cerese' - Vico Equense - chef Michele Cuomo;

Ristorante Mangiafoglia - Napoli – chef Francesco Piscopo;

Trattoria San Francisco - Tramonti (SA) - chef cucina Pamela Viggiano, maestro pizzaiolo Francesco Maiorano;

Villa Zaira – Gragnano – chef Maurizio Di Ruocco con Macelleria Maggiore – Gragnano – Gino Donnarumma

Trattoria e Pizzeria da Alfredo a Poggioreale – Napoli – chef Vincenzo Visone;

Il Silenzio Cantatore – Piano di Sorrento – chef Nunzio Illuminato;

Amor Mio – Bruscianno (Na) – chef Vincenzo Toppi;

Pasta fresca e Gastronomia Pasta e.... – Sant’Agata sui Due Golfi - Chef Marco Pollio;

Ristorante La Terra – Positano – chef Paolo Iovieno;

Il Cellaio di don Gennaro – Vico Equense – chef Franca di Mauro e Luciano Galano;

La Campagnola - Napoli – chef Italo Iorio, maestro pizzaiolo Salvatore Grossi;

Alla vera Napoli - chef Giovanni Natale;

Aglio olio e peperoncino - Napoli – chef Carla e Danilo Pedè;

personal chef: Umberto Ventriglia, Marco Di Martino; Nidal El Bouamri; La Cucina di Nanà Vajassa;

Sua Maestà la Pizza e i suoi migliori interpreti:

Gino Sorbillo - Napoli - maestro pizzaiolo Gino Sorbillo;

Associazione Verace Pizza Napoletana, Antonio Pace;

Associazione Le Centenarie, Antonio Starita;

Associazione Pizzaioli Napoletani, Sergio Miccù;

Associazione Mani d’oro, Attilio Albachiara

Associazione Pizza a Vico, Michele Cuomo;

Mattozzi Piazza Carità, maestro pizzaiolo Paolo Surace;

Oro bianco - Napoli maestro pizzaiolo Antonio Maraucci, maestro pasticciere Salvatore Martino

Pizzeria 110 e lode - Napoli - maestro pizzaiolo Salvatore Staiano;

Pizzeria Un posto al sole - Napoli - chef Pasquale Colonna;

Casa De Rinaldi – Napoli – maestro Pizzaiolo Salvatore Rinaldi; chef Cristiano Rinaldi;

Pizzeria e friggitoria Carmine Iorio – Napoli – maestri pizzaioli Carmela Iorio e Rosario Giustiniani;

Da Pasqualino - Napoli - maestra pizzaiolo Lella Gallifuoco;

Pizzeria Starita a Materdei, maestro pizzaiolo Antonio Starita;

Antica Pizzeria Port'Alba - Napoli - maestro pizzaiolo Gennaro Luciano;

Gorizia 1916 - Napoli - maestro pizzaiolo Salvatore Antonio Grasso

Pizzeria Lombardi - Napoli;

Ciro a Santa Brigida - Napoli;

Antica Pizzeria Ciro Gaeta - Napoli;

Capasso Porta San Gennaro - Napoli;

Olio e Pomodoro - Napoli - maestro pizzaiolo Salvatore Marco Grasso;

Talenti ai Forni, le Dolci preziosità:

Pasticceria Pasquale Marigliano - Nola - maestro pasticciere Pasquale Marigliano;

Pasticceria Sirica - San Giorgio a Cremano - maestro pasticciere Sabatino Sirica;

Pasticceria Gallucci - Nola - maestro pasticciere Gennaro Langellotti;

Mennella Gelati – Napoli – maestro gelatiere Roberto Mennella;

Cuori di sfogliatella – Napoli – Antonio Ferrieri;

Hotel Moon Valley – Seiano – Vico Equense – maestro pasticciere Guido Michele Langellotti;

Il Bacio Gelateria – Napoli – maestro gelatiere Gennaro Martino;

Trattoria Pasqualina 1926 – Napoli – chef Gabriele Cozzuto;

Pasticceria De Vivo - Pompei - maestro pasticciere Vincenzo Faiella;

Pasticceria La Delizia - Torre del Greco - maestri pasticciere Antonio Di Rosa;

Eccellenze Nolane - Nola - maestro pasticciere Giuseppe Fasulo;

Bar Pasticceria È nu Sfizio – Napoli – Rosaria Florio;

I.P.S.S.E.O.A. Antonio Esposito Ferraioli con i maestri e gli allievi di Cucina coordinati dallo chef Angelo Russo;

Case vinicole, Birrifici, Beverage:

Cantine Mediterranee, di Vincenzo Napolitano;

La Vigna di Sarah - Conegliano Valdobbiadene;

Azienda Vitivinicola Cantine I Favati – Cesinali (AV) – Rosanna Petrozziello

Tenuta Cavalier Pepe - Sant'Angelo all'Esca (AV) - Milena Pepe;

Birrificio Gloria Mundi - Serrungarina (PU) - Fabio Disanto;

Birrificio artigianale Okorei – Marigliano – coop. Okorei

Maurizio Russo Liquori, Gianluca Russo

gfgroup s.r.l.

Ferrarelle;

Biancaffé - Giffoni Valle Piana (SA);

El Bibitaro, Gino Brillante – Napoli(

GFa Group – Somma Vesuviana – Giuseppe Ciriello

La manifestazione si avvale delle professionalità di AIS, Associazione Italiana Sommelier Campania e dei docenti ed allievi di Sala dell' I.P.S.S.E.O.A. Antonio Esposito Ferraioli, coordinati dal prof Antonio Sorrentino, supporto dei proff. Anita Miniello ed Antonietta Paresce; assistenza: Nunzio Palladino.

Sostengono Insieme per il Territorio:

La nuova casearia – Enrico Coppola, Gianni Incoronato;

Molino Caputo - Napoli;

Compagnia della qualità s.a.s. e Latte Nobile – Napoli;

Caseificio Caracciolo – Lauro – Gianluca e Roberto Caracciolo;

Solania pomodori srl – San Valentino Torio (SA);

Valgri – Coppola Enterprice srl – Gaetano Coppola;

Azienda Agricola Paragano - Perdifumo - di Maria Pia Paragano;

D'Avino Zucchero dal 1927 -

Poggiomarino;

Azienda agricola F.Ili Rusciano, Chiaiano - Napoli;

Momenti Gommosi - Napoli;

Lucifesta srl – Pomigliano d’Arco – Antonio Criscuolo;

Goeldlin Collection;

Macos Pubblicità – Casoria – Vincenzo Marotta;

Mr. Risparmio Piazza Poderico – Napoli – Andrea Loreto;

Arredamenti Lupin – Castelvolturmo;

Edil Time – Pozzuoli – Gennaro Ferrante

De Martino Parrucchieri - Napoli;

Claudio De Martino Hair stylist Napoli-Toronto;

Ileana Mandile Estetica e Benessere – Casoria - di Ileana Mandile;

Shiatsu Napoli – Domenico Credo, discipline olistiche;

Security Eye - f.lli Battaglia Roberto, Fabrizio e Dario;

Vivaio Massa Rosa;

Aderiscono: Terziario Donna, Associazione La Rosa Bianca, Accademia Discepoli Terzo Millennio, Memory Foundation

Insieme per il Territorio vuole anche accendere i riflettori su una zona trascurata della Città, pur contraddistinta da enormi potenzialità, energie, bellezze storiche, artistiche, architettoniche, fermenti, strutture d’eccellenza.

L’Istituto Ferraioli, guidato dalla preside Rita Pagano, possiede ampi spazi interni ed esterni, accoglienti saloni, 5 grandi cucine super attrezzate, bar, enoteca, forni a legna, ecc, rappresenta quindi una location elettiva per eventi che vedono la partecipazione di molti addetti al settore, oltre ad un vasto pubblico di qualità.

L’evento coinvolge Enti, Fondazioni, Circoli, Associazioni, Gruppi impegnati nel sociale a favore dei soggetti deboli.