

**05.03.2008 | Eventi**

## Premio Gastronomico Picentini



L'11 marzo 2008 nasce il "Premio Gastronomico Picentini", rivolto agli alunni del V° anno degli Istituti Alberghieri della Campania. La gara prenderà il via alle 8,30 di martedì 11 marzo, e gli allievi saranno distribuiti nelle cucine dei ristoratori di "Casali & Sapori", a Giffoni Sei Casali.

La giuria, rigorosamente segreta, la cui composizione è sconosciuta anche ai membri stessi, sarà itinerante, giudicando gli elaborati con tempi scanditi in relazione all'inizio della gara.



Il premio è organizzato dalla **Fiduciaria Slow Food dei Picentini** D.ssa **Patrizia Della Monica** in collaborazione con l'organismo di segreteria della Condotta, definito la "Piccola Tavola" ed in particolare con la valida collaborazione del Professore Clemente Gaeta, docente di Cucina presso l'IPSAR di Salerno e chef. Obiettivo del Premio Gastronomico Picentini, è quello di offrire ai giovani che si avviano alla professione di Cuoco, una occasione di confronto stimolante sul tema della gastronomia tradizionale.

Si concorre con una ricetta che deve aver tra gli ingredienti un prodotto dei Presidi Slow Food della Campania, come ad esempio la Colatura di Alici di Cetara, o il Coniglio da Fossa, allevato a Ischia, o la Mozzarella nella Mortella del Vallo di Diano... Ciò per avvicinare gli allievi alla filosofia di Slow Food, che predilige un cibo "**BUONO, PULITO E GIUSTO**".

La serata di gala, durante la quale saranno premiati i vincitori del Premio Gastronomico Picentini, si svolgerà a Masseria Casella, e sarà preceduta da un "**Salottino TV**", sul tema "**Slow Food e la Biodiversità**", con ospiti della Università di Scienze Enogastronomiche di Pollenzo. I Comuni dei Picentini, territorialmente interessati ad un progetto di ristorazione attenta e consapevole, nel rispetto della cucina mediterranea, in una crescita qualitativa dell'offerta turistica, sono vicini al Premio, ritenendo corretto i giovani "cuochi di domani mattina" imparino ad amare territorio e ad apprezzarne le risorse agroalimentari.

Sono vicini al Premio anche delle valide realtà imprenditoriali del settore alimentare, che hanno creduto nel progetto e, va detto, ancor prima nelle persone: La realtà della Condotta Slow food dei Picentini infatti è ormai legata ai vari progetti che la d.ssa **Patrizia Della Monica** segue da anni. Parliamo di "**CASALI & SAPORI**", un progetto di spinta della ristorazione di Giffoni Sei Casali verso una gastronomia tradizionale, rispettosa della territorialità e condita di filosofia della buona accoglienza, ed un progetto di recupero della varietà vegetale del Pero Pericino, tipicamente picentino, la cui salvaguardia è mirata ad attenzionare la comunità tutta all'importanza della biodiversità.

La **Condotta Slow Food dei Picentini** è anche impegnata da anni nell'avvicinare i soci alle realtà produttive agroalimentari, al mondo ristorativo di qualità e ad un consapevole ruolo di consumatore.

**Patrizia Della Monica**  
[patriziadadm@aliceposta.it](mailto:patriziadadm@aliceposta.it)