**Pianeta Bufala**

***la terra fertile del gusto...***

**30 maggio/2 giugno 2013**

***sesta edizione***

***Centro Storico – Eboli (SA)***

Il mondo della bufala, inteso come territorio, eccellenze, saper fare. Una conoscenza fatta di lunghe radici e di gesti ripetuti da anni.

Ecco cos'è “Pianeta Bufala”, un articolato evento che nasce proprio con questo intento: raccogliere competenze, qualità, prodotti che ruotano attorno alla bufala, tra cui uno su tutti la mozzarella di bufala campana DOP.

La kermesse enogastronomica si propone di promuovere i prodotti della filiera lattiero casearia, ma anche tutte le altre produzioni tipiche e di qualità del territorio campano, nonché il territorio stesso, anche all’estero, con una lunga programmazione annuale che parte da Eboli, cuore della fertile Piana del Sele.

Decisamente un progetto di qualità che si fa interprete di un mondo, quello dei gastronauti e degli appassionati foodies, in costante crescita, ma che non smette di parlare anche al consumatore medio.

Ecco alcuni dei protagonisti che si sono susseguiti negli anni, in occasione dei progetti firmati dall’Associazione Puro Gusto:

* Gli chef: **Gianfranco Vissani, Alfonso Iaccarino, Gennaro Esposito, Paolo Barrale, Francesco Rizzuti, Marco Coppola, Philly D’Uva, Mario Avallone, Luisa Cuozzo**;
* I pasticceri **Salvatore De Riso e Giuseppe Manilia**;
* La cake designer **Rosalba Venusto**;

Come di consueto, anche quest’anno, Pianeta Bufala è ricca di novità, caratteristica che ne denota lo spirito costruttivo volto sempre alle “ragioni” del territorio. Ecco perché nuova **la location**, che abbandona Piazza della Repubblica a favore di **una serie di piccole location e piazzette all’interno del centro storico della città.**

Per l’edizione 2013 il tema sarà “**La bufala: dalla pizza al dolce**”. Difatti – in particolare – la kermesse di 4 giorni sarà interamente dedicata a questi due mondi, che bene raccontano l’importanza della bufala: **dalla mozzarella alla ricotta, passando per latte, burro e panna.**

Tra le novità di questa edizione una **Gara Culinaria** denominata **“Premio Pianeta Bufala”**, partiremo con la sezione foodblogger, ma il desiderio è poter ampliare di anno in anno le sezioni.

Due gli appuntamenti ai fornelli per i più piccoli. Si tratta del progetto **“Cucino anch’io”**, scopo primario del progetto è insegnare ai bambini la sana e giusta alimentazione, non tralasciando l'aspetto più importante per i bambini: il gioco. Cucinare sarà per loro un gioco e mangiare ciò che hanno cucinato sarà gratificante perché preparato dal nulla e con le proprie manine. Per l’occasione prepareranno una pasta che avrà come ingrediente la ricotta ed il quale aspetto é a loro molto noto e gradito: gli gnocchi!

**Le Aree di Pianeta Bufala 2013:**

* **Bufala Experience:** Esposizione e vendita dei prodotti della bufala e dei tipici della Piana del Sele, con piazzette dedicate ai prodotti italiani di qualità e a denominazione.
* **Bufala Show:** Salotti culinari, approfondimenti, cooking show e laboratori del gusto.

La kermesse espositiva vedrà la presentazione delle eccellenze del territorio ed in particolare dei prodotti bufalini.

Sarà possibile degustarli presso le aree del:

* **Bufala bistrot:**

**Orari; 19 – 22**

 **Domenica 2 anche a pranzo12 -15**

I prodotti protagonisti qui si trasformano in piatti d’autore della chef Philly D’Uva.

* **Bufala Bar:**

**Orari 10 – 13; 16 - 22**

Colazione, aperitivi e stuzzicherie a base di bufala:

Piccola pasticceria, cappuccini e quanto necessario per colazioni adatte a bufalappassionati.

* **Bufala Show:**

Gli appuntamenti nel chiostro di San Francesco sono a numero chiuso per un massimo di 50 persone con un biglietto d'ingresso di 2 euro.

* **Bufala live:**

**un giorno da casaro**

I maestri Casari, mostrano in diretta, presso il bufala store, la produzione artigianale della mozzarella svelando i segreti della buona caseificazione.

Tutte le sere dalle ore 18,30

**Bufala card**

Con l’acquisto di questa card è possibile seguire uno squisito percorso culinario in collaborazione con alcune eccellenti aziende del Made in Italy.

* **Giovedì 30 maggio 2013**

**Ore 18** Inaugurazione delle Aree di Pianeta Bufala 2013

**Ore 19** Cooking Show

Ospiti:

**il pizzaiolo Gino Sorbillo (Pizzeria Sorbillo – NAPOLI)**

**La pizza:** ricotta di bufala, “torzelle”, mozzarella di bufala e pepe macinato fresco

in abbinamento una birra artigianale a cura dell’**Associazione “Malti da Legare”**

**la produttrice Maria Rosaria Trama, Azienda Agricola Colline di Zenone (Ascea SA)**

**il pasticcere Alfonso Pepe (Pasticceria Pepe – PAGANI (SA)**

in abbinamento un vino a cura del sommelier **Alberto Giannattasio**, **FISAR Salerno**

**\*Ingresso su prenotazione per un max di 50 persone**

**Ore 20:30** Bufala senza frontiere

“Verso nuove opportunità di affari per le imprese”

**Focus America Latina**

Riflettori puntati sui successi conseguiti negli ultimi anni l'America Latina che ha vissuto grandi trasformazioni sia in termini di consolidamento delle istituzioni democratiche e di apertura economica, sia per ciò che concerne i processi di integrazione regionale e di rilancio del dialogo con l'Europa.

info: america-latina.pianetabufala@intertrade.sa.it

* **Venerdì 31 maggio 2013**

**Ore 10** Cucino anch’io

Progetto di cucina e gioco destinato ai bambini delle scuole primarie a cura della **chef Philly D’Uva**

**Ore 10:30 e ore 11:30** Laboratorio per piccoli gourmet

**"I bambini che mangiano sano strizzando l'occhio alle intolleranze alimentari"**

La sana alimentazione, con una particolare sensibilità alle intolleranze, raccontata ai bambini con il loro linguaggio a cura dell’**Associazione “Nonsologlutine”**

**Ore 10.30 e ore 18.30** Laboratorio di creatività: cakemania!

Laboratorio di pasticceria per **piccoli pasticceri in erba** a cura della **cake designer Elizabeth Jaekel**

**Ore 10** Laboratorio + Visita guidata alle fornaci di Ebolia cura della **Soc.Coop. Argonauta**

**Ore 11**  A colazione tra libri e bufale con la **chef Rosanna Marziale**, autrice del libro “**Evviva la mozzarella**” (Feltrinelli)

**Ore 17:30** Laboratorio di Pasticceria a cura dello **chef Fabrizio Di Lisi**

**“Come ottenere una elegante crema di bufala, base chic per mousse gustose e veloci”**

Ogni partecipante potrà preparare la crema individualmente durante la lezione.

* **Numero chiuso (max 20 persone), necessaria prenotazione.**

**Ore 19** Cooking Show

*Esperimenti tra impasti, cotture, “cuppitielli” e condimenti inusuali*

**i pizzaioli Giovanni Mandara** **(Pizzeria Piccola Piedigrotta - REGGIO EMILIA)** e **Giuseppe Giordano (Pizzeria Piedigrotta Express 2 ALESSANDRIA - Inventore del “il pizz’ino®”)**

in abbinamento birre artigianali a cura dell’**Associazione “Malti da Legare”**

**il produttore Antonio Gervasio, Azienda Agricola Spirito Contadino (FOGGIA)**

*“Bufolata croccante”*

**il pasticcere Carlo Cuofano** **(Pasticceria Svizzera – SALERNO)**

**il produttore Andrea Petrone (Antica Distilleria Petrone – CASERTA) e la giornalista Laura Gambacorta**

**\*Ingresso su prenotazione per un max di 50 persone**

**Ore 20:30** Bufala senza frontiere

“Verso nuove opportunità di affari per le imprese”

**Focus Mitteleuropa e Nuovi Stati Indipendenti**

L'incontro mira ad illustrare il buon percorso di internazionalizzazione che si basa sulla selezione dei mercati dell'Europa centro orientale con i quali avviare collaborazioni sul piano commerciale.

info: est-europa.pianetabufala@intertrade.sa.it

**ore 21:30** Bufala in teatro

Personaggi, fatti e credenze popolari: gli alunni delle classi della IV e V elementare del Plesso Borgo con la "Compagnia dei cantori popolari" rappresenteranno: "C'era 'na vota a Jevule"

* **Sabato 1° giugno 2013**

**Ore 10** Cucino anch’io

Progetto di cucina e gioco destinato ai bambini delle scuole primarie a cura della **chef Philly D’Uva**

**Ore 10:30 e ore 11:30** Laboratorio per piccoli gourmet

**"I bambini che mangiano sano, strizzando l'occhio alle intolleranze alimentari"**

La sana alimentazione, con una particolare sensibilità alle intolleranze, raccontata ai bambini con il loro linguaggio a cura dell’Associazione “Nonsologlutine”

**Ore 10.30 e 18.30** Laboratorio di “creatività”: cakemania!

Laboratorio di pasticceria per **piccoli pasticceri in erba** a cura della **cake designer Elizabeth Jaekel**

**Ore 10** Laboratorio + Visita guidata alle fornaci di Ebolia cura della **Soc.Coop. Argonauta**

**Ore 10/13** Premio Pianeta Bufala 2013 – *sezione foodblogger*

Gara culinaria in nome della Bufala presieduta dallo **chef Raffaele Vitale**

In giuria, tra gli altri:

**Paolo Parisi**, allevatore

**Dott. Antonio Vacca**, nutrizionista

**Maurizio Somma**, patron del ristorante stellato “Il papavero” EBOLI SA

**Ore 18:00** Elezione vincitore premio Pianeta Bufala foodblogger

**BONUS TRACK\_** Ai fornelli lo chef Raffaele Vitale con il produttore Paolo Parisi

**Ore 19** Cooking Show

Ospiti:

**“Pizz’ fritt’, bufala e San Marzano”**

il ristoratore **Lorenzo Principe (Luna Galante - Nocera Superiore SALERNO)**

in abbinamento birre artigianali a cura dell’**Associazione “Malti da Legare”**

**“Una torta imbufalita: Perlanera”**

il pasticcere **Pietro Macellaro (Pasticceria Agricola Cilentana – Piaggine SALERNO)**

**il Consorzio del Provolone del Monaco**

**il Comune di Agerola (NA)**

**Carmen D’Ambrosio**, autrice di una tesi di laurea sulla mozzarella di bufala senza lattosio

**\*Ingresso su prenotazione per un max di 50 persone**

**Ore 20:30** Bufala senza frontiere

“Verso nuove opportunità di affari per le imprese”

**Focus Mediterraneo**

Gli esperti forniranno un cruscotto di alternative attraenti, prendendo in esplicita considerazione sia le caratteristiche dei mercati dell'ampio bacino del Mediterraneo, che i rischi da affrontare, non trascurando gli ostacoli da superare.

info: mediterraneo.pianetabufala@intertrade.sa.it

* **Domenica 2 giugno 2013**

**Ore 10:30** Laboratorio a cura delle **Associazioni “Nonsologlutine” e “Malti da Legare”**

*Il mondo del senza glutine: focus sulle birre artigianali e relativa degustazione*

Coordinano **Alfonso Del Forno** e **Carlo Nardi**

* **Numero chiuso (max 20 persone), necessaria prenotazione.**

 **Costo partecipazione: 10 euro**

**Ore 11 Piazza Porta Dogana**

La **Confesercenti Salerno** presenta: **“La Dieta Mediterranea attraverso i cinque sensi”**

**Ore 17:00** Laboratorio a cura dell’**Associazione “Malti da Legare”**

*Abbinare, scoprendo le birre artigianali e la bufala*

Degustazione di 4 birre e di altrettanti prodotti/piatti in abbinamento

Conduce **Carlo Nardi**

* **Numero chiuso (max 20 persone), necessaria prenotazione.**

 **Costo partecipazione: 10 euro**

**Ore 18:00** Cooking Show

Ospiti:

“***La mozzarella incontra le acciughe, in un pane…”***

Parteciperanno:

* Lo chef **Raffaele Vitale, Casa del Nonno 13 (MERCATO SAN SEVERINO SA)**
* Lo chef **Gennaro Marciante e Gennaro Castiello, Acquapazza (CETARA SA)**
* Lo chef **Luca Calce, Da Salvatore (RAVELLO SA)**
* **Mario Notaroberto, produttore vini Albamarina (FUTANI SA)**

in abbinamento un vino a cura del sommelier **Alberto Giannattasio**, **FISAR Salerno**

***“Dolce incontro”***

il **pasticcere Antonio Campeggio (Pasticceria Arte Bianca – Parabita LECCE)**

in abbinamento una birra artigianale a cura dell’**Associazione “Malti da Legare”**

Anteprima Pianeta Bufala 2014

“**La cucina di recupero: dal mondo contadino una lezione moderna**”

Ospiti:

lo **chef Pietro Parisi (Era Ora – Palma Campania NA)** che si esibirà in un cooking show proponendo la sua “montanara al ragù di bufala”

**il direttore del Consorzio ALBA, Luigi Bai**

**\*Ingresso su prenotazione per un max di 50 persone**

**Ore 20:30** Bufala senza frontiere

“Verso nuove opportunità di affari per le imprese”

**Focus Stati Uniti d'America**

L'incontro mira ad illustrare le opportunità di business per le imprese verso gli Stati Uniti, veri protagonisti dell'economia globale.

Scegliere le modalità di ingresso più adeguate nel paese target é una delle decisioni più difficili da affrontare: questo sarà il punto focale del dibattito.

info: usa.pianetabufala@intertrade.sa.it

**\*La conduzione degli eventi è affidata alla giornalista enogastronomica Antonella Petitti, direttore di Rosmarinonews.it**

**\*\*Tutti i giorni un trenino collegherà Piazza della Repubblica a Piazza Porta Dogana.**

**\*\*\*Ingresso libero, salva diversa indicazione.**

**Giovedì ore 18/23**

**Ven – Dom ore 10/23**