


venerdì 6 dicembre 2019

Seguici su:     
Scarica qui la tua App:  

**la Città**  
QUOTIDIANO DI SALERNO E PROVINCIA

38 Meteo Salerno

 Coperto con possibili pioviggini  
14.0°C  
prossimi 6 giorni

Ricerca...

Home Cronaca Sport Cultura e Spettacoli Cibo Foto Video Prima Edizione digitale

Sei in:  
LA CITTÀ DI SALERNO > CULTURA E SPETTACOLI >  
MORESE, LO CHEF DI SAN SEVERINO SI...



CUCINA

## Morese, lo chef di San Severino si prende il Brasile

Rappresenterà la Campania a una manifestazione internazionale di cucina a San Paolo

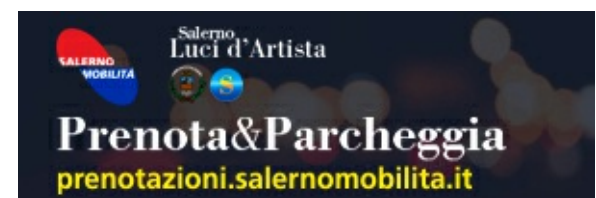
21 ottobre 2019

Ancora una volta, lo chef Gaetano Morese, titolare dell'omonimo ristorante di Mercato San Severino, rappresenterà la regione Campania nell'ambito dell'ottava edizione della "Cucina Regionale in Brasile". Un appuntamento di prestigio, entrato di diritto nell'élite della gastronomia internazionale, nell'ambito del quale ci saranno venti chef provenienti dalle venti regioni italiane per dare sfoggio delle proprie capacità creative e realizzative, nell'intento di far degustare i piatti tipici locali ai buongustai che parteciperanno numerosi a questo atteso evento. «Sarò a San Paolo del Brasile per rappresentare la mia regione, la Campania - ha dichiarato lo chef Morese - per l'ottava edizione di "Cucina Regionale in Brasile". Mi troverete presso il ristorante "Vinarium" di Ciro Sabella, un altro campano come me. Arriverò a San Paolo con tanta pasta e tanti prodotti tipici campani come mozzarella, pomodoro e alici di Cetara». L'onore di rappresentare le eccellenze gastronomiche: la location è il "Vinarium Antica Trattoria" di San Paolo.

La manifestazione si svolgerà dal 21 al 27 ottobre, insieme ai rappresentanti delle altre 19 regioni italiane: il prestigioso festival gastronomico internazionale, che attualmente si tiene in oltre cento Paesi.

Morese sarà nella terra verde-oro anche per la "Coppola Foods do Brasil", evento organizzato dall'azienda di Mercato San Severino del dottor Ernesto Coppola e rappresentata in Brasile dal concittadino Andrea Carpentieri.

Tweet



Il menu che presenterà Morese prevede: antipasto con polpo fritto su salsa marinara, olive disidratate e purea di topinambur; come primo piatto linguine con gamberi e zucchine; un secondo di branzino con pane profumato agli agrumi su crema di melanzane affumicate; per finire il dolce sfusato Amalfitano.

Il programma sarà ricco di appuntamenti, attraverso l'organizzazione di conferenze, scambi culturali e culinari, finalizzato a dare risalto ai sapori e alle tradizioni tipiche della cultura gastronomica Campana.

Morese, selezionato tra centinaia di partecipanti, nella precedente edizione ha già dato dato prova delle sue capacità, ricevendo le congratulazioni da parte degli organizzatori dell'evento che si è svolto lo scorso anno sempre a San Paolo del Brasile, attraverso la preparazione di pietanze dal gusto unico, destinate sia a palati raffinati che ad appassionati e semplici buongustai, amanti della buona tavola.

**Mario Rinaldi**

---

[Redazione](#) | [Scriveteci](#) | [Rss/xml](#) | [Pubblicità](#) | [Privacy](#)

Quotidiani Locali S.r.l. - Sede operativa: Via delle Industrie, 1 - Eboli (SA)

Sede Fiscale: Via Portofino, 1 - Potenza - P.IVA 02038640765

I diritti delle immagini e dei testi sono riservati. È espressamente vietata la loro riproduzione con qualsiasi mezzo e l'adattamento totale o parziale.