

La presente deliberazione viene affissa il 24 MAG. 2007 all'Albo Pretorio per rimanervi 15 giorni



# PROVINCIA di BENEVENTO

Deliberazione della Giunta Provinciale di Benevento n. 248 del 18 MAG. 2007

**Oggetto: EVENTO COOKING FOR WINE – MOSTRA D'OLTREMARE NAPOLI  
– 20-21 e 22 MAGGIO 2007-PARTECIPAZIONE-**

L'anno duemilasette il giorno Dieotto del mese di Maggio -  
Presso la Rocca dei Rettori si è riunita la Giunta Provinciale con l'intervento dei Signori:

1. On.le Carmine NARDONE	- Presidente	<u>ASSENTE</u>
2. DR. Pietro Giallonardo	- Assessore	<u>ASSENTE</u>
3. Rag. Alfonso CIERVO	- Assessore	<u>ASSENTE</u>
4. Ing. Pompilio FORGIONE	- Assessore	_____
5. Dott. Pasquale GRIMALDI	- Assessore	_____
6. Dott. Giorgio Carlo NISTA	-Assessore	_____
7. Dott. Carlo PETRIELLA	- Assessore	_____
8. Dott. Rosario SPATAFORA	-Assessore	_____
9. Geom. Carmine VALENTINO	- Assessore	_____

Con la partecipazione del Segretario Generale Dott. Gianclaudio IANNELLA \_\_\_\_\_

L'ASSESSORE PROPONENTE

**LA GIUNTA**

Vista la proposta del Settore Agricoltura –Alimentazione-Territorio Rurale e Forestale;

Rilevato che la WITALI Marketing &Eventi di Lorenza Vitali, largo dei Librari, 89 Roma, ha fatto pervenire la proposta pacchetto per l'evento COOKING FOR WINE (offerta servizi per presentazioni prodotto/de gustazioni e tema), di cui in oggetto, che allegata alla presente ne forma parte integrante e sostanziale, per un importo di € 10.000,00 oltre IVA;

Considerato che l'area eventi di Vitigno Italia denominata Cooking for Wine ospita presentazioni del territorio, con le sue immagini, progetti, prodotti e vini e che la proposta, fra l'altro, consente di proiettare brevi filmati su quanto realizzato da questa provincia sul MUSA e sulle riprese satellitari dei vigneti;

Ritenuto di grande rilievo la manifestazione di che trattasi e aderente alle finalità dell'Ente in materia di promozione della immagine del territorio, dei prodotti locali e della viticoltura sannita.

Che questa Provincia, intende partecipare a tale evento che si terrà presso la Mostra d'Oltremare di Napoli dal 20 al 22 maggio 2007, attraverso l'Associazione "Strada dei Vini e dei Prodotti Tipici Terre dei Sanniti, le cui finalità risultano essere coerenti con tale iniziativa;

Esprime parere favorevole circa la regolarità tecnica della proposta,

Li \_\_\_\_\_

Il Dirigente del Settore Agricoltura-Alimentazione  
Territorio Rurale e Forestale  
( Arch. Elisabetta Cuoco )

Esprime parere favorevole circa la regolarità contabile della proposta.

Li \_\_\_\_\_

Il Dirigente del Settore  
FINANZE E CONTROLLO ECONOMICO  
( Dr. Sergio Muollo )

UFFICIO IMPEGNI  
REGISTRAZIONE IMPEGNI CONTABILE  
CAP. 10411/2 PROG. N. 1064/07

## LA GIUNTA

Su relazione dell'Assessore Vice Presidente GRIMACI

A voti unanimi

## DELIBERA

La narrativa è parte integrante del presente dispositivo.

- Partecipare all'evento denominato Cooking for WINE che si terrà presso la Mostra d'Oltremare di Napoli nei 20-21 e 22 maggio 2007;
- Approvare il preventivo di spesa, nonché la proposta pacchetto per l'evento in argomento, che allegata al presente atto ne forma parte integrante e sostanziale;
- Demandare all'Associazione "Strada dei Vini e dei Prodotti Tipici Terre dei Sanniti" tutte le attività correlate a tale partecipazione;
- Di dare mandato al Dirigente del Settore Agricoltura-Alimentazione-Territorio Rurale e Forestale per la emanazione degli atti consequenziali necessari, nonché alla erogazione dei fondi, previa rendicontazione, da parte dell'Associazione "Strada dei Vini e dei Prodotti Tipici Terre dei Sanniti";
- Di imputare la spesa complessiva di € 14.400,00 ivi comprese le attività dell'Associazione demandata al Cap. 10411/2 del bilancio provinciale 2007;
- Di dare alla presente immediata esecutività

Verbale letto, confermato e sottoscritto  
**IL SEGRETARIO GENERALE**  
(Dr. Gianclaudio IANNELLA)

~~IL PRESIDENTE~~  
~~(On. Carmine NARDONE)~~  
~~IL VICE PRESIDENTE~~  
~~(Dott. Pasquale PRIMALDI)~~

N. 359 **Registro Pubblicazione**

Si certifica che la presente deliberazione è stata affissa all'Albo in data odierna, per rimanervi per 15 giorni consecutivi a norma dell'art. 124 del T.U.- D.Lgs.vo 18.8.2000,n.267.

**BENEVENTO** 24 MAG. 2007

**IL MESSO**

**IL SEGRETARIO GENERALE**

La suesposta deliberazione è stata affissa all'Albo Pretorio in data 24 MAG 2007 e contestualmente comunicata ai Capigruppo ai sensi dell'art.125 del T.U. - D. lgs.vo 18.8.2000,n.267.

SI ATTESTA, che la presente deliberazione è divenuta esecutiva a norma dell'art. 124 del T.U.- D.Lgs.vo 18.8.2000, n.267 e avverso la stessa non sono stati sollevati rilievi nei termini di legge.

il 11 GIU. 2007

**IL RESPONSABILE DELL'UFFICIO**

**IL SEGRETARIO GENERALE**

**IL SEGRETARIO GENERALE**  
F.to Dott. Gianclaudio IANNELLA

Si certifica che la presente deliberazione è divenuta esecutiva ai sensi del T.U.-D.Lgs.vo 18.8.2000,n.267 il giorno

11 GIU. 2007

- Dichiarata immediatamente eseguibile (art.134, comma 4, D. Lgs.vo 18.8.2000,n.267)
- Decorsi 10 giorni dalla sua pubblicazione (art.134, comma 3 ,D.Lgs.vo 18.8.2000,n.267)
- E' stata revocata con atto N° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Benevento li, 11 GIU. 2007

**IL SEGRETARIO GENERALE**  
**IL SEGRETARIO GENERALE**  
Dott. Gianclaudio IANNELLA

Copia per

SETTORE AGRI FORESTE il \_\_\_\_\_ prot. n. Es. 4584

SETTORE Finanza e CE il 4080 prot. n. 73-6-07

SETTORE \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ prot. n. \_\_\_\_\_

Revisori dei Conti il 28.5.07 prot. n. \_\_\_\_\_

Nucleo di Valutazione il \_\_\_\_\_ prot. n. \_\_\_\_\_

Conferenza Capifoglio

*D. Nardone*

**Ufficio Stampa Provincia Benevento**

**Da:** "Luigi Cremona" <luigi@luigicremona.it>  
**A:** "Ufficio Stampa Provincia Benevento" <ufficiostampa@provinciabenevento.it>  
**Data invio:** giovedì 19 aprile 2007 13.01  
**Allega:** CW na 07 off prov benevento.doc; CXW na 07 ct st 1.doc  
**Oggetto:** Re: RICHIESTA INFORMAZIONI

Gentile dr. De Lucia  
Le allego quanto a Suo tempo inviato al Presidente dr. Nardone  
Mi permetterò di richiamarla per vedere se la proposta risulta chiara, e per approfondire ogni dettaglio  
Voglia gradire i miei più cordiali saluti  
Luigi Cremona

 **Provincia di Benevento**  
AOO: Prot. Generale  
Registro **Protocollo Entrata**  
Nr. Prot. **0011316** Data **07/05/2007**  
Oggetto **COOKING FOR WINE**  
Dest. **Agricoltura Settore**

----- Original Message -----  
**From:** Ufficio Stampa Provincia Benevento  
**To:** luigi@luigicremona.it  
**Sent:** Thursday, April 19, 2007 12:46 PM  
**Subject:** RICHIESTA INFORMAZIONI

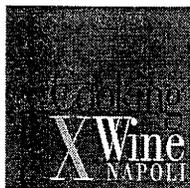
Illustre dottore,  
in riferimento al colloquio telefonico di stamani con il presidente Nardone e con il sottoscritto, potrebbe essere così cortese da farmi avere una proposta di cooperazione articolata, così da calibrare le nostre offerte e sollecitare le possibili collaborazioni?  
La ringrazio sin d'ora per quanto vorrà fare.  
I miei riferimenti telefonici sono:

0824774502  
3488723812  
Grazie  
Distinti saluti  
Antonio De Lucia

**PROVINCIA DI BENEVENTO**  
**- 7 MAG 2007**

*Il prego di  
di prestare  
deliberare con  
cognome  
grazie  
Mondone*

**SETTORE AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE**  
**PROTOCOLLO**  
N. 826  
Del **08 MAG 2007**



**VITIGNO ITALIA**  
AREA EVENTI

## **COOKING for WINE**

**Offerta Servizi per Presentazioni prodotto / Degustazioni a tema**

L'Area eventi di Vitigno Italia denominata Cooking for Wine è disponibile per ospitare presentazioni di territorio, con le sue immagini, progetti, prodotti e vini.

Cooking for Wine è un'elegante Lounge a ingresso riservato di circa 500 mq situata all'interno dei padiglioni dove si trovano gli stand commerciali con uno spazio "live cooking" dove chef famosi o emergenti di particolare interesse prepareranno liberamente sfiziosità e finger food.

Nella stessa area è stato studiato uno spazio dedicato specificatamente a presentazioni di prodotti e attività di uno specifico "Territorio" di riferimento (Provincia, Comunità Montana, Parco Nazionale, Consorzio, Associazione, ecc...) in modo da favorire approfondimenti e contatti diretti con gli ospiti selezionati di questa lounge.

Inoltre un dehor nel porticato adiacente la Lounge può essere utilizzato per particolari occasioni e avrà degli spazi che si potranno riservare per delle trattative private.

### La proposta a pacchetto:

- una vetrina con possibilità di presentare e illustrare i progetti messi in atto dalla Provincia di Benevento nel comparto agroalimentare, con anche la eventuale possibilità di far assaggiare i propri prodotti (un desk di almeno due metri con poltroncina e retro)
- possibilità di proiettare, in orari da concordare, brevi filmati su quanto realizzato dalla Provincia e in particolare sul "Musa" (l'area museale dedicata alle tecnologie agricole) e alle riprese satellitari delle vigne. Potremmo per quest'ultima attività abbinare le bottiglie delle aziende riprese e organizzare delle degustazioni mirate.
- possibilità di invitare i propri clienti in questo spazio elegante ed esclusivo, e soprattutto in occasione delle proiezioni
- avere riservati 6 posti durante una esibizione di Vostra scelta. Questo Vi permetterà di invitare, proprio come ad un teatro, clienti o ristoratori, distributori o enotecari ecc.. a Voi graditi. In coincidenza uno dei Vostri prodotti (olio, vino ecc..) sarà presentato assieme alle sfiziosità in quel momento preparate dallo chef
- l' utilizzo dei servizi (lavaggio piatti, bicchieri ecc..)
- una comunicazione specifica mirata alla stampa specializzata
- inviti alla ristorazione migliore della regione e di quelle limitrofe
- la possibilità di utilizzare i canali mediatici interni
- la disponibilità dei salottini del Dehor
- 5 biglietti omaggio di ingresso fiera al giorno

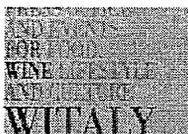
**Ammontare: 10.000 euro (IVA escluso)**

**La prenotazione dei posti:**

Scegliete qui l' orario da Voi preferito <i>(Ci riserviamo il diritto di poter modificare la Vostra prenotazione nella stessa giornata, in tal caso Ve ne daremo comunicazione prima della manifestazione)</i>	<b>Giorno</b> (tra domenica lunedì martedì)	..... (6 posti compresi nel pacchetto)	..... (altri 6 posti)
	<b>Orario</b> (martedì fino alle 16) 13 14 15 16 17 18 19	..... (6 posti compresi nel pacchetto)	..... (altri 6 posti)
<i>Costo di altri sei posti (da scegliere nella stessa o in altra esibizione del giorno)</i>			<i>100 euro (iva esclusa)</i>

**Vi preghiamo di darci conferma in tempi ristretti visto l'imminenza dell'evento, e di restituirci via fax o email la Scheda qui sotto riportata e firmata.**

**WITALY Marketing&Eventi**  
di Lorenza Vitali  
largo dei Librari, 89 - 00186 Roma  
tel/fax 06 83396748 - cell 347 30 23 607 [lorenza.vitali@witaly.it](mailto:lorenza.vitali@witaly.it)

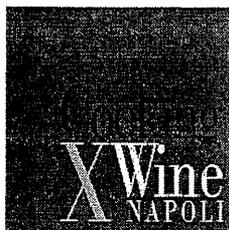


## Cooking for Wine 2007

### Modulo di Adesione per un "Territorio"

<b>Ragione Sociale dell' Ente o della Ditta</b>			
.....			
<b>Indirizzo</b>			
.....			
<b>Tel</b> .....	<b>Cell.</b>	<b>Email</b> .....	<b>Web</b> .....
	.....		
<b>Persona di riferimento per l' evento</b>	.....	<b>Suo cellulare</b>	<b>Suo email</b>
		.....	.....
<b>Partita IVA</b>	.....	<b>N.CCIAA</b>	.....
<b>Opzione di base</b>	<b>10.000 Euro</b>	<b>Eventuali Servizi Aggiuntivi</b>	<b>.....Euro</b>
	<b>(+iva - r.a. 20%)</b>		<b>(+iva - r.a. 20%)</b>
<b>Totale</b>	<b>..... Euro (+iva - r.a. 20%)</b>	<b>Pagamenti : acconto del 50% alla conferma dell' adesione e saldo prima dell' evento e comunque entro il 10 maggio 2007 da versare a Witaly</b>	

Firma e Data:.....



## COOKING for WINE a VITIGNO ITALIA fa il bis!

Dopo il grande successo ottenuto nella scorsa edizione, il binomio **Vitigno Italia e Cooking for Wine** si rafforza e si rinnova!

Vitigno Italia, forte dei **15.000 visitatori** e degli **81 buyer esteri** convenuti e dei circa **5000 operatori nazionali** presenti nell'edizione 2006, affianca un altro padiglione e lancia "**Vitigno Sud**" il primo **Salone dei Vini del Mediterraneo** e "**Vitigno Bio**", un'area dedicata ai vini biologici e biodinamici.

**Cooking for Wine**, che ha visto lo scorso anno la partecipazione di una serie di Chef di grande fama e un memorabile finale con **Heinz Beck** e **Alfonso Jaccarino**, replica con un programma che porterà anche questa volta alcuni tra i migliori chef d'Italia ad esibirsi di fronte e a pochissima distanza dai visitatori con la possibilità di assaggiare le sfiziosità preparate al momento e che sarà ancora più denso di incontri e esibizioni di grande interesse.

**La lounge** sarà notevolmente ampliata per evitare la congestione dello scorso anno e offrire ai visitatori e agli **sponsor** delle condizioni ottimali per vivere lo spettacolo della cucina in azione e trarre profitto delle opportunità di grande visibilità che si verranno a creare.

La lounge sarà ancora più curata ed elegante per sottolineare il carattere esclusivo e di qualità dei contenuti e dei protagonisti.

Anche **la selezione degli sponsor** sarà di conseguenza ancora più focalizzata in modo da offrire al visitatore, appassionato od operatore che sia, veramente il meglio di quanto prodotto in Italia nel settore.

**Il dehor**, l'unico spazio all'aperto di **Vitigno Italia**, in realtà un comodo ed elegante portico, offrirà ulteriori iniziative particolari per vivere la Fiera in modo nuovo e diverso.

Anche in questa nuova edizione, l'ingresso alla lounge sarà controllato e selezionato mentre operatori, buyer e giornalisti avranno un invito e accesso privilegiato.

### Mostra d'Oltremare di Napoli

20-21-22 maggio 2007

Orario: domenica dalle 10 alle 22, lunedì dalle 10 alle 20, martedì dalle 10 alle 17.

Lunedì e martedì accesso esclusivo agli operatori commerciali italiani ed esteri.

[www.vitignoitalia.it](http://www.vitignoitalia.it)

Organizzazione: WITALY Largo dei Librai, 89 00186 Roma tel/fax 06 833 96 748  
cell 347 30 23 607 [lorenza.vitali@witaly.it](mailto:lorenza.vitali@witaly.it)



direzione  
R. Llo  
[Signature]



SETTORE AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE	
PROTOCOLLO	
N.	8094
Del	03 MAG 2007

## COOKING for WINE a VITIGNO ITALIA fa il bis!

Dopo il grande successo ottenuto nella scorsa edizione, il binomio **Vitigno Italia e Cooking for Wine** si rafforza e si rinnova!

Vitigno Italia, forte dei **15.000 visitatori** e degli **81 buyer esteri** convenuti e dei circa **5000 operatori nazionali** presenti nell'edizione 2006, affianca un altro padiglione e lancia "**Vitigno Sud**" il primo **Salone dei Vini del Mediterraneo e "Vitigno Bio"**, un'area dedicata ai vini biologici e biodinamici.

**Cooking for Wine**, che ha visto lo scorso anno la partecipazione di una serie di Chef di grande fama e un memorabile finale con **Heinz Beck e Alfonso Jaccarino**, replica con un programma che porterà anche questa volta alcuni tra i migliori chef d'Italia ad esibirsi di fronte e a pochissima distanza dai visitatori con la possibilità di assaggiare le sfiziosità preparate al momento e che sarà ancora più denso di incontri e esibizioni di grande interesse.

**La lounge** sarà notevolmente ampliata per evitare la congestione dello scorso anno e offrire ai visitatori e agli **sponsor** delle condizioni ottimali per vivere lo spettacolo della cucina in azione e trarre profitto delle opportunità di grande visibilità che si verranno a creare.

La lounge sarà ancora più curata ed elegante per sottolineare il carattere esclusivo e di qualità dei contenuti e dei protagonisti.

Anche **la selezione degli sponsor** sarà di conseguenza ancora più focalizzata in modo da offrire al visitatore, appassionato od operatore che sia, veramente il meglio di quanto prodotto in Italia nel settore.

**Il dehor**, l'unico spazio all'aperto di **Vitigno Italia**, in realtà un comodo ed elegante portico, offrirà ulteriori iniziative particolari per vivere la Fiera in modo nuovo e diverso.

Anche in questa nuova edizione, l'ingresso alla lounge sarà controllato e selezionato mentre operatori, buyer e giornalisti avranno un invito e accesso privilegiato.

### Mostra d'Oltremare di Napoli

20-21-22 maggio 2007

Orario: domenica dalle 10 alle 22, lunedì dalle 10 alle 20, martedì dalle 10 alle 17.

Lunedì e martedì accesso esclusivo agli operatori commerciali italiani ed esteri.

[www.vitignoitalia.it](http://www.vitignoitalia.it)

Organizzazione: **WITALY** Largo dei Librai, 89 00186 Roma tel/fax 06 833 96 748  
cell 347 30 23 607 [lorenza.vitali@witaly.it](mailto:lorenza.vitali@witaly.it)





**VITIGNO ITALIA**  
AREA EVENTI

## **COOKING for WINE**

### **Offerta Servizi per Presentazioni prodotto / Degustazioni a tema**

**L'Area eventi di Vitigno Italia denominata Cooking for Wine è disponibile per ospitare presentazioni di territorio, con le sue immagini, progetti, prodotti e vini.**

**Cooking for Wine è un'elegante Lounge a ingresso riservato di circa 500 mq situata all'interno dei padiglioni dove si trovano gli stand commerciali con uno spazio "live cooking" dove chef famosi o emergenti di particolare interesse prepareranno liberamente sfiziosità e finger food.**

**Nella stessa area è stato studiato uno spazio dedicato specificatamente a presentazioni di prodotti e attività di uno specifico "Territorio" di riferimento (Provincia, Comunità Montana, Parco Nazionale, Consorzio, Associazione, ecc...) in modo da favorire approfondimenti e contatti diretti con gli ospiti selezionati di questa lounge.**

**Inoltre un dehor nel porticato adiacente la Lounge può essere utilizzato per particolari occasioni e avrà degli spazi che si potranno riservare per delle trattative private.**

#### **La proposta a pacchetto:**

- **una vetrina con possibilità di presentare e illustrare i progetti messi in atto dalla Provincia di Benevento nel comparto agroalimentare, con anche la eventuale possibilità di far assaggiare i propri prodotti (un desk di almeno due metri con poltroncina e retro)**
- **possibilità di proiettare, in orari da concordare, brevi filmati su quanto realizzato dalla Provincia e in particolare sul "Musa" (l'area museale dedicata alle tecnologie agricole) e alle riprese satellitari delle vigne. Potremmo per quest'ultima attività abbinare le bottiglie delle aziende riprese e organizzare delle degustazioni mirate.**
- **possibilità di invitare i propri clienti in questo spazio elegante ed esclusivo, e soprattutto in occasione delle proiezioni**
- **avere riservati 6 posti durante una esibizione di Vostra scelta. Questo Vi permetterà di invitare, proprio come ad un teatro, clienti o ristoratori, distributori o enotecari ecc.. a Voi graditi. In coincidenza uno dei Vostri prodotti (olio, vino ecc..) sarà presentato assieme alle sfiziosità in quel momento preparate dallo chef**
- **l'uso dei servizi (lavaggio piatti, bicchieri ecc..)**
- **una comunicazione specifica mirata alla stampa specializzata**
- **inviti alla ristorazione migliore della regione e di quelle limitrofe**
- **la possibilità di utilizzare i canali mediatici interni**
- **la disponibilità dei salottini del Dehor**
- **5 biglietti omaggio di ingresso fiera al giorno**

**Ammontare: 10.000 euro (IVA escluso)**

**La prenotazione dei posti:**

Scegliete qui l' orario da Voi preferito <i>(Ci riserviamo il diritto di poter modificare la Vostra prenotazione nella stessa giornata, in tal caso Ve ne daremo comunicazione prima della manifestazione)</i>	<b>Giorno</b> (tra domenica lunedì martedì)	..... (6 posti compresi nel pacchetto)	..... (altri 6 posti)
	<b>Orario</b> (martedì fino alle 16) 13 14 15 16 17 18 19	..... (6 posti compresi nel pacchetto)	..... (altri 6 posti)
Costo di altri sei posti (da scegliere nella stessa o in altra esibizione del giorno)			100 euro (iva esclusa)

**Vi preghiamo di darci conferma in tempi ristretti visto l'imminenza dell'evento, e di restituirci via fax o email la Scheda qui sotto riportata e firmata.**

**WITALY Marketing&Eventi**  
di Lorenza Vitali  
largo dei Librari, 89 - 00186 Roma  
tel/fax 06 83396748 - celli 347 30 23 607 [lorenza.vitali@witaly.it](mailto:lorenza.vitali@witaly.it)

## Cooking for Wine 2007

### Modulo di Adesione per un "Territorio"

**Ragione Sociale  
dell' Ente o della  
Ditta**

.....

**Indirizzo**

.....

**Tel** .....

**Cell.**

**Email** .....

**Web** .....

.....

**Persona di  
riferimento per l'  
evento**

.....

**Suo cellulare**

.....

**Suo email**

.....

**Partita IVA**

.....

**N.CCIAA**

.....

**Opzione di base**

**10.000 Euro**

(+iva - r.a. 20%)

**Eventuali Servizi  
Aggiuntivi**

.....Euro

(+iva - r.a. 20%)

**Totale**

..... Euro (+iva -  
r.a. 20%)

**Pagamenti : acconto del 50% alla  
conferma dell' adesione e saldo prima  
dell' evento e comunque entro il 10  
maggio 2007 da versare a Witaly**

**Firma e Data:**.....

**Rillo Virgilia**

---

**Da:** "Lorenza Vitali Witaly" <lorenza.vitali@witaly.it>  
**A:** <agriforeste@provinciabenevento.it>  
**Data invio:** giovedì 10 maggio 2007 19.34  
**Allega:** CW na 07 bn rendicontazione.doc  
**Oggetto:** rendicontazione Kermesse di Napoli



Gentile Dottoressa Cuoco,

*ho cercato di riassumere spero in modo chiaro le valorizzazioni dei vari servizi che siamo in grado di offrire nel contesto di "Cooking for Wine" la lounge per gli eventi collaterali di alta gastronomia inserita all'interno della manifestazione fieristica "Vitigno Italia" (20-22 maggio p.v.)*

Rimango a Sua completa disposizione per ogni ulteriore chiarimento ai numeri sottoindicati

Cordialità

Lorenza Vitali  
Witaly  
Largo dei Librai 89  
00186 Roma  
cell 347 30 23 607

11/05/2007



**VITIGNO ITALIA**  
AREA EVENTI

## **COOKING for WINE**

### **Rendicontazione**

### **offerta Benevento**

#### **La valorizzazione dei servizi:**

- una vetrina con possibilità di presentare e illustrare i progetti messi in atto dalla Provincia di Benevento nel comparto agroalimentare, con anche la eventuale possibilità di far assaggiare i propri prodotti

#### **Allestimento gazebo 3X3 mt con tavolo e arredi 2000 euro (Witaly)**

- possibilità di proiettare, in orari da concordare, brevi filmati su quanto realizzato dalla Provincia e in particolare sul "Musa" (l'area museale dedicata alle tecnologie agricole) e alle riprese satellitari delle vigne. Potremmo per quest' ultima attività abbinare le bottiglie delle aziende riprese e organizzare delle degustazioni mirate.

#### **Affitto e gestione sistemi audiovideo e servizio sommelier per tre giorni 2500 euro (Dante del Vecchio)**

- possibilità di invitare i propri clienti in questo spazio elegante ed esclusivo, e soprattutto in occasione delle proiezioni

#### **n. 50 Biglietti invito ingresso gratuito alla Fiera (valore 12 euro cad) 600 euro**

- n. 6 posti a Voi riservati durante una esibizione di Vostra scelta. Questo Vi permetterà di invitare, proprio come ad un teatro, clienti o ristoratori, distributori o enotecari ecc.. a Voi graditi. (la domenica questo ha un valore di

#### **Gestione accueil/hostess 3 giorni 600 euro (Agata Meuti)** **Valore 6 posti riservati 100 euro**

- Uno dei Vostri prodotti (olio, vino ecc..) sarà presentato insieme alle sfiziosità in quel momento preparate dallo chef della provincia di Benevento, Raffaele d' Addio del Foro dei Baroni

#### **Coordinamento chef e servizi (lavaggio piatti, bicchieri ecc..) per la presentazione dei prodotti 1500 (Dante del Vecchio)**

- una comunicazione specifica mirata alla stampa specializzata

**azione di ufficio stampa (invito ai giornalisti e preparazione comunicato stampa se richiesto) da parte di un addetto stampa professionale (1.000 euro, fattura Witaly)**

- inviti alla ristorazione migliore della regione e di quelle limitrofe
- la possibilità di utilizzare i canali mediatici interni
- la disponibilità dei salottini del Dehor e l'uso degli spazi comuni della lounge

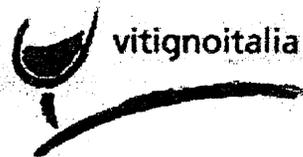
**consulenza organizzazione 1700 (Witaly)**

**Ammontare: 10.000 euro (oltre IVA)**

**WITALY Marketing&Eventi  
di Lorenza Vitali  
largo dei Librari, 89 - 00186 Roma  
tel 06 83396748 - cell 347 30 23 607  
[lorenza.vitali@witaly.it](mailto:lorenza.vitali@witaly.it)**

**Rillo Virgilia**

**Da:** "Agata Meuti" <agata@witally.it>  
**A:** <agriforeste@provinciabenevento.it>  
**Data invio:** giovedì 10 maggio 2007 12.13  
**Allega:** CXW na 07 ct st 1.doc; CXW na 07 ct st 2 selezioni chefemergenti sud.doc; comunicato 3 Cioccolato per Cooking for Wine.doc; CXW NA Eurotocques com 4.doc; CXW na 07 ct st 5 la kermesse.doc; CXW na 07 ct st 6 gvci.doc; CXW na 07 ct st 7 programma 30 4 07.doc; CXW na 07 ct st 8 gvci.doc  
**Oggetto:** Cooking for Wine Napoli



Gentile Dottoressa Elisabetta Cuoco,

**Witaly** è una società specializzata nell'organizzazione di eventi rivolti principalmente al settore dell'alta gastronomia, l'ospitalità di lusso e gli stili di vita.

Mi chiamo Agata Meuti e colgo l'occasione per presentarmi: mi occupo del coordinamento dell'evento in oggetto.

Con la presente mail intendo presentarle la nostra agenzia e l'evento di Napoli troverà in ogni modo in allegato tutti i comunicati stampi relativi alla stessa.

Giunto alla sua terza edizione, **Vitigno Italia** si svolge a Napoli, presso la Mostra d'Oltremare, ed è ormai diventato il più importante evento fieristico specializzato del Sud.

Nell'ambito di tale manifestazione **Witaly** cura l'area degli eventi collaterali denominata "**Cooking for Wine**".

Si tratta di una lounge elegante di oltre 800 mq dove sono allestiti due punti spettacolo con due cucine funzionanti di fronte ad un pubblico selezionato e a numero chiuso.

Come sul palcoscenico di un teatro, si alterneranno chef famosi del calibro di Gualtiero Marchesi, Heinz Beck, Filippo La Mantia e molti altri provenienti da diversi Paesi, che prepareranno ricette particolari.

Durante la precedente edizione il programma di **Cooking for Wine** ha avuto una risonanza eccezionale per l'affluenza del pubblico (15.000 presenze certificate), degli operatori (81 buyer da tutto il mondo) e per l'attenzione dei media.

Ricordiamo che **domenica 20 maggio** la manifestazione è aperta al pubblico e mentre

11/05/2007

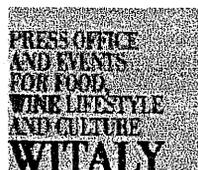
**lunedì 21 e martedì 22** la manifestazione sarà aperta agli operatori del settore quali ristoratori, albergatori, ecc.

Il sito ufficiale della manifestazione fieristica che ospita la nostra lounge "Cooking for Wine" è [www.vitignoitalia.it](http://www.vitignoitalia.it) <<http://www.vitignoitalia.it>>

Rimango a disposizione per qualsiasi tipo di chiarimento, non esiti dunque a contattarmi al cellulare 3391848609 .

Distinti saluti,

Agata Meuti



**Witaly.it**

Largo dei Librari, 89

00186 Roma

Italia

**[www.witaly.it](http://www.witaly.it)**

(under construction)

tel-fax +39 6 83396748

cell. +393391848609

—  
No virus found in this incoming message.

Checked by AVG Free Edition.

Version: 7.5.446 / Virus Database: 269.6.0/775 - Release Date: 24/04/2007 17.43

—  
No virus found in this outgoing message.

Checked by AVG Free Edition.

Version: 7.5.446 / Virus Database: 269.6.0/775 - Release Date: 24/04/2007 17.43

11/05/2007

--  
No virus found in this outgoing message.  
Checked by AVG Free Edition.  
Version: 7.5.446 / Virus Database: 269.6.0/775 - Release Date: 24/04/2007 17.43

--  
No virus found in this outgoing message.  
Checked by AVG Free Edition.  
Version: 7.5.446 / Virus Database: 269.6.0/775 - Release Date: 24/04/2007 17.43

No virus found in this outgoing message.  
Checked by AVG Free Edition.  
Version: 7.5.467 / Virus Database: 269.6.2/785 - Release Date: 02/05/2007 14.16

No virus found in this outgoing message.  
Checked by AVG Free Edition.  
Version: 7.5.467 / Virus Database: 269.6.6/794 - Release Date: 08/05/2007 14.23

No virus found in this outgoing message.  
Checked by AVG Free Edition.  
Version: 7.5.467 / Virus Database: 269.6.6/794 - Release Date: 08/05/2007 14.23



## COOKING for WINE a VITIGNO ITALIA NEWS 3

### LA COMPAGNIA DEL CIOCCOLATO a COOKING FOR WINE

Hanno conquistato il mondo con il cioccolato: i nostri Maestri Artigiani sono oggi riconosciuti come forse i migliori del mondo! Un tempo sconosciuti e oggi ben noti a tutti i cultori del "cibo degli dei", nomi famosi come **Domori, Amedei, Slitti, De Bondt, Gobino, Rizzati, Mannori, La Molina, Peyrano, Venchi, Donna Elvira, Bonajuto** ecc... Il fior fiore dell'arte cioccolatiera italiana sarà presente eccezionalmente a **Cooking for Wine** per un evento spettacolare: La Premiazione della **Tavoletta d'Oro** a cura della **Compagnia del Cioccolato**.

Il Premio, giunto alla quinta edizione, è forse il più ambito del settore.

E' l'unico caso sistematico di valutazione tecnica dei cioccolati in tavoletta presenti sul mercato italiano, e che sta diventando un punto di riferimento per chi deve scegliere cioccolati per un'attività commerciale, una promozione o anche solo per degustare il meglio con la garanzia che lo sia davvero, in attesa di una normativa che porti a classificazioni anche qualitative, se mai sarà possibile.

Domenica 20 maggio alle ore 12 saranno premiate le migliori tavolette delle seguenti categorie:

- **latte**
- **fondente** (in percentuali comprese tra il 55% e l' 80%)
- **cacao d' origine** (tavolette con indicazioni d' origine senza limite di contenuto percentuale di cacao)
- **aromatizzate**
- **menzioni d'onore**

Inoltre il lunedì gli appassionati e i ristoratori interessati potranno assistere alla spettacolare e tecnica esibizione dello chef **Rocco Angarola**, un esperto di cucina creativa con il cioccolato, che da anni collabora con la **Compagnia del Cioccolato**, e che a Napoli proporrà abbinamenti inediti con prodotti tipici casertani.

Non possiamo infine dimenticare che siamo in una grande fiera del vino, quindi sceglieremo una serie di vini dolci e passiti tra quelli presenti in Fiera per gli abbinamenti ai cioccolati e ai piatti con il cioccolato.

La **Compagnia del Cioccolato** è attiva da oltre 12 anni, vanta più di 1000 associati, è sempre attenta alle problematiche legate al cioccolato di qualità, sta preparando la sua Guida ai cioccolati d'Italia che vuole essere un'analisi completa dei cioccolati in vendita in Italia e un orientamento per i soci e per tutti i consumatori.

Il Presidente è **Roberto Bava**, il Direttore Operativo **Gilberto Mora**.

Oltre al mondo del cioccolato ribadiamo che **Cooking for Wine**, replica con un programma che porterà anche questa volta alcuni tra i migliori chef d' Italia ad esibirsi di fronte e a pochissima distanza dai visitatori con la possibilità di assaggiare le sfiziosità preparate al momento e che sarà ancora più denso di incontri e esibizioni di grande interesse.

**DOVE**            **Mostra d'Oltremare di Napoli**

**QUANDO**        **20-21-22 maggio 2007**

**ORARI**

**domenica**        **10.00 alle 22.00**

**lunedì**            **10.00 alle 20.00,**

**martedì**          **10.00 alle 17.00**

**Lunedì e martedì accesso esclusivo agli operatori commerciali italiani ed esteri.**  
**[www.vitignoitalia.it](http://www.vitignoitalia.it)**

**Organizzazione:**

**WITALY**

**Largo dei Librari, 89**

**00186 Roma**

**tel/fax 06 833 96 748**

**cell 347 30 23 607**

**[lorenza.vitali@witaly.it](mailto:lorenza.vitali@witaly.it)**





## COOKING for WINE a VITIGNO ITALIA NEWS 2

### "Premio miglior Chef emergente del Sud"

### Ben tre donne chef nelle selezioni di Campania, Puglia e Sicilia!

**Cooking for Wine** è la lounge di Vitigno Italia che ospiterà la kermesse di chef famosi venuti da tutto il mondo, con la possibilità di assaggiare le sfiziosità preparate al momento.

Ma è anche la fucina degli chef emergenti e l'occasione per scoprire i nuovi talenti del sud. L'anno scorso il Premio al Miglior Giovane Chef Campano ha avuto enorme risonanza e crediamo che quest'anno la sua evoluzione, il **Premio al miglior Giovane Chef del Sud**, avrà un ritorno mediatico anche maggiore.

Ideato da Witaly, viene realizzato in collaborazione con la **Coldiretti** e con **Vitigno Italia**.

La prima fase del Premio prevedeva la raccolta delle nomination: tre chef della Puglia, tre della Sicilia, tre della Campania.

Questo lavoro è ora terminato, sotto la supervisione e il coordinamento di **Luigi Cremona**, giornalista esperto della ristorazione, e ben tre giurie e sedici giornalisti esperti del settore dopo essersi a lungo confrontati e hanno scelto:

Per la **Campania** la Giuria **Santa di Salvo, Rosaria Castaldo, Antonio Corbo, Antonio Fiore, Luciano Pignataro** ha scelto i seguenti chef:

- **Antonella Jandolo** della Maschera di Avellino,
- **Michele De Leo** della Taverna 18 di Vico Equense,
- **Donato Episcopo** della Casa del Nonno di Mercato San Severino.

Per la **Puglia** la Giuria **Vittoria Cisonno, Michele Peragine, Pasquale Porcelli, Vincenzo Rizzi**, ha scelto i seguenti chef:

- **Marilea Santoro** dell'Osteria Piazzetta Cattedrale di Ostuni,
- **Domenico Cilenti** della Porta di Basso di Peschici,
- **Michele Rotondo** della Masseria Petrino di Palagianello.

Per la **Sicilia** la Giuria **Nino Aiello, Fabrizio Carrera, Antonio Casa, Alberto Cicero, Umberto Ginestra, Massimo Lanza**, ha scelto i seguenti chef:

- Nuccia e Pinuccia dell' Antica Filanda di Caprileone,
- **Vincenzo Candiano** della Locanda di Don Serafino a Ragusa,
- **Salvatore Carpenzano** della Torre d' Oriente a Modica.

Facciamo i complimenti a tutti questi chef e siamo sicuri che daranno spettacolo e soprattutto saranno un esempio per tanti altri giovani che verranno a vederli competere.

E diamo a tutti appuntamento a Vitigno Italia, alle ore 12 quando inizierà la sfida: la domenica 20 maggio si selezioneranno i migliori chef della Campania e della Puglia, il lunedì quello della Sicilia e la sfida finale.

Ogni concorrente dovrà sottoporre alla degustazione della Giuria due stuzzichini, il primo a tema obbligato (né carne né pesce) il secondo libero.

Nella finale tra i primi tre, tema obbligato sarà il "cibo di strada", la Giuria sarà mista e si affiancheranno alcuni chef famosi in visita nella lounge e un giornalista d'eccezione: **Lamberto Sposini**.

### **Mostra d'Oltremare di Napoli**

**20-21-22 maggio 2007**

**Orario: domenica dalle 10 alle 22, lunedì dalle 10 alle 20, martedì dalle 10 alle 17.**

**Lunedì e martedì accesso esclusivo agli operatori commerciali italiani ed esteri.**

**[www.vitignoitalia.it](http://www.vitignoitalia.it)**

**Organizzazione: WITALY Largo dei Librai, 89 00186 Roma tel/fax 06 833 96 748  
cell 347 30 23 607 [lorenza.vitali@witaly.it](mailto:lorenza.vitali@witaly.it)**





## COOKING for WINE a VITIGNO ITALIA NEWS 5

### Cooking for Wine raddoppia!

**Cooking for Wine raddoppia** come spazio.

Quest'anno oltre 700 metri quadrati che permetteranno di seguire con tranquillità e la dovuta attenzione lo spettacolo degli Chef ma anche di rilassarsi in un ambiente confortevole.

**Cooking for Wine raddoppia** come lounge.

Alla lounge spettacolo si affiancherà un'altra lounge dove avrà luogo la competizione del Premio al Miglior Chef di Sud, quindi i visitatori potranno scegliere tra due cucine funzionanti in parallelo per seguire l'azione degli chef dal vivo ma declinate in due modi differenti, uno più ludico-creativo, l'altro più tecnico-didattico.

**Cooking for Wine raddoppia** come numeri.

La presenza di Chef e Personaggi appartenenti al mondo della Cucina Italiana italiana e internazionale sarà massiccia.

Tantissimi saranno gli Chef presenti, nomi notissimi in tutto il mondo ma anche Nuovi Chef tra i più moderni e tecnicamente preparati come **Fabio Barbaglini** e **Nico Romito**, e chef conosciuti al grande pubblico grazie alla televisione come **Alessandro Circiello** e **Filippo La Mantia**.

Il territorio sarà rappresentato dal gruppo **Mesali**, l'associazione dei ristoranti dell'Irpinia, il tocco d'eccellenza verrà dall'**Eurotoques** che sarà presente con il vertice italiano al completo e **Luciano Tona** direttore di **Alma**, la Scuola Internazionale di Cucina di Colorno, darà un saggio della sua classe.

Gli **Chef Italiani all' Estero** (GVCI) saranno presenti con una delegazione guidata dal presidente mondiale **Mario Caramella**, chef executive del Hyatt Regency di Hua Nin.

E mentre questi chef daranno spettacolo, nella seconda cucina altri chef si daranno battaglia per conquistare l'alloro di **Migliore Chef Emergente del Sud**.

Saranno ben 9 giovani chef, tre pugliesi tre siciliani e tre campani, a sfidarsi sotto gli occhi attenti di una folta giuria di esperti guidata da un giornalista d'eccezione, **Lamberto Sposini**.

Si chiuderà in bellezza con il saluto di **Heinz Beck** che sigillerà la giornata del lunedì e **Ernesto Jaccarino**, irrinunciabile testimone del Suo territorio nel Mondo.

Ma **Cooking for Wine** è anche luogo privilegiato di incontri con le tante personalità operatori, buyer e VIP in visita alla Fiera, è luogo ideale di emozionanti assaggi dei migliori prodotti d' Italia grazie agli **sponsor** presenti, selezionati con cura.

**Il dehor**, l'unico spazio all'aperto di **Vitigno Italia**, in realtà un comodo ed elegante portico, offrirà ulteriori iniziative particolari per vivere la Fiera in modo nuovo e diverso.

Ogni giorno un evento nell'evento con la spettacolare apertura, la domenica mattina con la **Grande Festa del Cioccolato** e la presentazione dei migliori Cioccolati d'Italia a cura della **Compagnia del Cioccolato**, il lunedì assaggeremo il Cioccolato declinato in abbinamenti inconsueti in ricette particolari e approfondiremo i prodotti della provincia di **Caserta** grazie alla locale CCIAA, il martedì il gran finale: con Heinz Beck e Ernesto Jaccarino ascolteremo le parole che **Gualtiero Marchesi**, presidente Eurotoques rivolgerà a Chef Cuochi e Ristoratori che converranno numerosi per dibattere con il Maestro gli attuali temi della Ristorazione, poi sarà la volta delle **Premiazioni** per chiudere in allegria questa kermesse che non teme confronti.

Anche in questa nuova edizione, l'ingresso alla lounge sarà controllato e selezionato mentre operatori, buyer e giornalisti avranno un invito e accesso privilegiato.

### **Mostra d'Oltremare di Napoli**

**20-21-22 maggio 2007**

#### **Orari**

**domenica 10.00 alle 22.00,**

**lunedì 10.00 alle 20.00,**

**martedì 10.00 alle 17.00**

#### **Lunedì e martedì**

**accesso esclusivo agli operatori commerciali italiani ed esteri.**

**[www.vitignoitalia.it](http://www.vitignoitalia.it)**

#### **Organizzazione:**

##### **WITALY**

**Largo dei Librari, 89**

**00186 Roma**

**tel/fax 06 833 96 748**

**cell 347 30 23 607**

**[lorenza.vitali@witaly.it](mailto:lorenza.vitali@witaly.it)**





Gruppo Virtuale di Cuochi Italiani  
La Fondazione Regionale Internazionale d'Italia

## COOKING for WINE a VITIGNO ITALIA NEWS 6

### Il Giro del Mondo con 700 Cuochi

**Cooking for Wine** vedrà l'entusiasmante kermesse degli Chef che si esibiranno di fronte al pubblico in una serie di finger food. Tra i tanti Chef che si ritroveranno per l'occasione, vogliamo evidenziare il contributo degli Chef Italiani che operano in strutture alberghiere e ristoranti prestigiosi in paesi lontani. Molti di loro sono associati nel **GVCi Gruppo Virtuale di Cuochi Italiani - ITCHEFS**.

Il Gruppo si è formato 6 anni fa e oggi conta circa 700 associati che lavorano in 70 paesi del mondo. Presidente è **Mario Caramella**, Grand Hyatt di Hua Nin (Thailandia), presidente onorario **Rosario Scarpato**. Il loro Forum Virtuale riceve oltre 10mila messaggi l'anno.

Sono loro i veri Ambasciatori della cucina italiana nel mondo e sono loro la prima linea della battaglia per il made in Italy enogastronomico nel mondo. Ma puntano ad essere molto di più, un gruppo di opinione impegnato a difendere i consumatori di cucina italiana nel mondo, che sono molto ma molto di più di quelli d'Italia. Vogliono garantire che a loro venga data cucina italiana di qualità, genuina, culturalmente ed ecologicamente corretta.

I membri del GVCi sono per la maggior parte cuochi italiani che lavorano all'estero in hotel o ristoranti, per la maggior parte sous-chefs, chef de cuisine, executive sous-chefs, executive chefs, qualche General Manager, qualche F&B director e qualche restaurant manager nonché proprietari e gestori di ristoranti.

Poi ci sono alcuni fornitori, giornalisti, appassionati di cucina, curiosi; alcuni chefs membri lavorano e risiedono in Italia, ma hanno rapporti con l'estero di sovente oppure hanno lavorato in passato acquisendo uno status internazionale che li qualifica a far parte del GVCi con pieno diritto.

*Il GVCi è presente in 71 paesi e stati nei 5 continenti*

1. ANTILLE OLANDESI Kralendijk (isola di Bonaire)
2. ARABIA SAUDITA -Khubar- Jeddah
3. ARGENTINA -Buenos Aires-
4. AUSTRALIA -Melbourne-Sydney-Adelaide
5. AUSTRIA -Vienna-
6. AZERBAIJAN-.Baku-

7. BAHAMAS
8. BARBUDA
9. BORA BORA (Polinesia Francese)
10. BRASILE- Sao Paulo
11. CALIFORNIA (USA)-Los Angeles-San Francisco
12. REPUBBLICA CECA-Praga-
13. CILE-Santiago-
14. CINA-Pechino- Shangai- Shenzhen-,Xiamen-,Donguan-,Guangzhou-  
-Ningbo-
15. COLOMBIA-Cartagena-
16. COSTARICA-Guanacasta-
17. KOREA-Seoul-
18. DANIMARCA-Copenhagen-Ringsted.
19. EGITTO-Sharm El Sheikh-
20. EMIRATI ARABI-Dubai-Abu Dhabi-
21. FLORIDA (USA) -Naples-
22. FINLANDIA Turku-Helsinki-Tampere
23. FRANCIA-Parigi-Roquebrune Cap Martin
24. GIAPPONE-Kyoto-Tokyo-Osaka- Tokigi- Sapporo-Fukoka
25. GIORDANIA-Amman-
26. GRECIA-Atene-
27. GRENADINE ISLAND canouan
28. JAMAICA
29. HONG KONG (Cina)
30. INDIA- -Mumbai-Calcutta
31. INDONESIA - Bali-Jakarta
32. ITALIA-Torino-Milano-Pavia-Roma-Palermo-Capri-Ravello- Santa Margherita Ligure-  
Desenzano del Garda-
33. INGHILTERRA-Londra-Devizes
34. IRLANDA- Dublino
35. LIBANO-Beirut
36. MACAU (china)
37. MALDIVE
38. MALESIA-Kuala Lumpur-Kota Kinabalu
39. MAURITIUS-Blue Bay-Morne Peninsula
40. MESSICO
41. MONACO (principato)
42. NEW YORK(usa)
43. NEVADA(usa)
44. NUOVA ZELANDA-Wellington-
45. OLANDA
46. OMAN
47. PHILIPPINE-Manila-boreacay
48. POLINESIA
49. POLONIA-Varsavia-
50. PORTOGALLO-Lisbona-
51. PORTORICO (usa)
52. QATAR
53. KUWAIT

- 54. REPUBBLICA DOMINICANA
- 55. ROMANIA
- 56. RUSSIA –Mosca- Sochi-Yuzhno Sakhalin- Puchina
- 57. SAIPAN
- 58. SINGAPORE
- 59. SPAGNA La Manga Mar Menor
- 60. SUD AFRICA Johannesburg
- 61. SVIZZERA –Gstad
- 62. ST. KITTIS
- 63. THAILANDIA-Bangkok, Hua Hin, Puket, Chiangmai, Samui
- 64. TAIWAN Taipei
- 65. TEXAS (usa) Dallas
- 66. TURCHIA-Istanbul-
- 67. UNGHERIA- Budapest
- 68. URUGUAY- Punta del este-
- 69. VENEZUELA
- 70. VIETNAM-hanoi-saigon
- 71. ZAMBIA-Lusaka-Livingstone

Ricordiamo che **Cooking for Wine**, replica con un programma che porterà anche questa volta alcuni tra i migliori chef d' Italia ad esibirsi di fronte e a pochissima distanza dai visitatori con la possibilità di assaggiare le sfiziosità preparate al momento e che sarà ancora più denso di incontri e esibizioni di grande interesse.

Anche in questa nuova edizione, l' ingresso alla lounge sarà controllato e selezionato mentre operatori, buyer e giornalisti avranno un invito e accesso privilegiato.

### **Mostra d'Oltremare di Napoli**

**20-21-22 maggio 2007**

**Orario: domenica dalle 11 alle 22, lunedì dalle 10 alle 20, martedì dalle 10 alle 17.**

**[www.vitignoitalia.it](http://www.vitignoitalia.it)**

**Organizzazione: WITALY Largo dei Librai, 89 00186 Roma tel 06 833 96 748  
fax 0662277027 cell 347 30 23 607 [lorenza.vitali@witaly.it](mailto:lorenza.vitali@witaly.it)**





**COOKING for WINE**  
**a**  
**VITIGNO ITALIA**  
**(NEWS 7)**

**Programma**

**Domenica 20**

**Lounge "Regina Isabella"**

ore 11,30-14	GRAN FESTA DEL CIOCCOLATO a cura della COMPAGNIA del CIOCCOLATO premiazione e degustazione delle migliori tavolette di cioccolato d' autore		
ore 13-14	Rocco Angerola e Pasquale Marigliano ricette con il cioccolato		
ore 14-15	Rosario Scarpato e	Gli Chef Italiani nel Mondo	con...(ricette)
	Mario Caramella		
	presentano:		
	Antonio Lombardo,		
	Salvatore Pepe e		
	Fabio Boschero		
ore 15-16	Raffaele D' Addio	Foro dei Baroni di Puglianello	con..
ore 16-17	Filippo La Mantia	Trattoria di Roma	con..
ore 17-18	"MESALI" Sabino	Valleverde di Atripalda e	con..
	Alvino e Pompeo	L' Incanto di sant' Andrea	
	Limongiello	di Conza	
ore 18-19	Marco Gubbiotti	Bastiglia di Spello	con..
ore 19-20	Fabio Barbaglini	Ostelliere di Gavi	con..
ore 20-21	Nico Romito	Reale di Rivisondoli	con..

## Lounge Concorsi

ore 11-12	Eventuale presentazione prodotti		
	<b>Selezione per il Premio al Miglior Chef Emergente del Sud:</b>		
	<b>Regione Campania, in gara:</b>		
ore 12-13	Michele De Leo	Taverna 18 di Vico Equense	con..... (ricette)
ore 13-14	Donato Episcopo	Casa del Nonno di Mercato San Severino	con.....
ore 14-15	Antonella Jandolo	Maschera di Avellino	con.....
intervallo	Galano dell' Excelsior Vittoria di Sorrento e D' Addio di Dwine di Napoli		
	<b>Selezione per il Premio al Miglior Chef Emergente del Sud:</b>		
	<b>Regione Puglia, in gara:</b>		
ore 16-17	Domenico Cilenti	Porta di Basso a Peschici	con...
ore 17-18	Michele Rotondo	Masseria Petrino a Palagianello	con...
ore 18-19	Marilea Santoro	Osteria Piazzetta Cattedrale a Ostuni	con...
gran finale con	"Regina Isabella" Cocktail: welcome drink e sfiziosità a cura dello Staff dell' Hotel Regina Isabella di Ischia		

## Dehor

ore 13	"La" Pizza di Enzo Coccia
di seguito	Radio Wine con Raffaele Pagano & la sua "Rossa Napoli"
	Lezioni di griglia (Palazzetti) con Berardino Lombardo
	I gelati artigianali nel corner IFI
ore 20	Gran Finale con "La" Pizza di Enzo Coccia

## Lunedì 21

### Lounge "Regina Isabella"

ore 11-13	CASERTA: prodotti senza confine a cura della CCIAA di Caserta		
ore 13-14,30	I Cuochi Italiani all' Estero	Giovanni Grasso e Cesare Casella	con....
ore 14,30-15,15	Gli Eurotoques! Con	Alessandro Circiello e Luciano Tona	con...
ore 15,15-16,15	Paolo Teverini	Bagno di Romagna	con...
ore 16,15-17	"MESALI" Enzo di Pietro e Antonio Ferrante	Di Pietro di Melito e la Pergola di Gesualdo	con...
ore 17-18	ANTEPRIMA <i>PODOLICA</i> : presentazione alla stampa e agli operatori Cocktail dell' Hotel Regina Isabella 8area IFI)		
ore 18-19 GRAN FINALE	HEINZ BECK e il suo allievo Antonio Strammiello	Pergola dell' Hilton di Roma e la Paillette di Pescara	con...

### Lounge Concorsi

ore 11-12	Eventuale presentazione prodotti <b>Selezione per il Premio al Miglior Chef Emergente del Sud: Regione Sicilia, in gara:</b>		
ore 12-13	Vincenzo Candiano	Locanda Don Serafino a Ragusa	con...
ore 13-14	Salvatore Carpenzano	Torre d' Oriente a Modica	con...
ore 14-15	Nuccia Triscari	Antica Filanda di Caprileone	con ...
intervallo	presentazione prodotti <b>Selezione per il Premio al Miglior Chef Emergente del Sud: FINALISSIMA in gara:</b>		
ore 16-17	il vincitore selezione campana		
ore 17-18	il vincitore selezione pugliese		
ore 18-19	il vincitore selezione siciliana		
gran finale con	Parker's Cocktail: Welcome Drinks e Sfiziosità a cura dell' Hotel Parker's e del suo chef Bacirot		

### Dehor

ore 13 di seguito	"La" Pizza di Enzo Coccia Radio Wine con Raffaele Pagano & la sua "Rossa Napoli" Lezioni di griglia (Palazzotti) con Bernardino Lombardo I gelati artigianali (spazio IFI)		
ore 19	Gran Finale con "La" Pizza di Enzo Coccia		

## Martedì 22

### **Lounge "Regina Isabella" (lounge Concorsi rimane chiusa)**

- ore 11-13 OMAGGIO A MARCHESI: I Ristoratori di tutto il Sud, i Cuochi venuti dall' estero, Albergatori e Operatori, gli Eurotoques, Giornalisti, Istituzioni e Autorità, tutti verranno ad incontrare Gualtiero Marchesi in un incontro appassionante sul tema:  
.....
- ore 13-14 Ernesto Jaccarino Don Alfonso di Sant' Agata dei Due Golfi
- ore 14-15 Le Premiazioni a cura di Gualtiero Marchesi, delle Autorità e Chef presenti
- ore 15 a Enrico Derflinger con Nello .... di Palazzo Angiolieri di Vico
- chiusura e i Cuochi del GVICI italiani all' estero con Mario Caramella, Rosario Scarpato e gli altri chef presenti

### **Dehor**

- ore 13 "La" Pizza di Enzo Coccia
- di seguito Radio Wine con Raffaele Pagano & la sua "Rossa Napoli"
- Lezioni di griglia (Palazzotti) con Berardino Lombardo

### **Mostra d'Oltremare di Napoli**

20-21-22 maggio 2007

#### **Orari**

domenica 10.00 alle 22.00,  
lunedì 10.00 alle 20.00,  
martedì 10.00 alle 17.00.

#### **Lunedì e martedì**

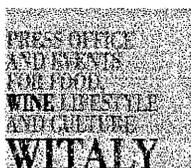
accesso esclusivo agli operatori commerciali italiani ed esteri.

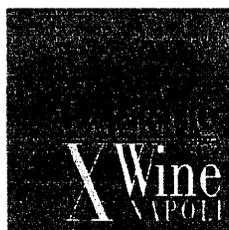
[www.vitignoitalia.it](http://www.vitignoitalia.it)

Organizzazione:

**WITALY**

Largo dei Librai, 89 00186 Roma tel 06 833 96 748  
fax 0662277027 cell 347 30 23 607 [lorenza.vitali@witaly.it](mailto:lorenza.vitali@witaly.it)





**Gruppo Virtuale Cuochi Italiani**  
*La Ventunesima Regione Gastronomica d'Italia*

## **COOKING for WINE a VITIGNO ITALIA NEWS 8**

### **Gli Spaghetti alla Sofia Loren!**

**"tutto quello che vedete lo devo agli spaghetti"** disse un giorno in un' intervista **Sofia Loren** riferendosi alle sue curve e misure. E prendendo spunto da questa celebre frase il **Gruppo degli Chef Italiani all' Estero** ha deciso di dare senso concreto a questa affermazione e , in occasione della loro esibizione a **Cooking for Wine** nell' ambito di **Vitigno Italia**, ognuno di loro proporrà al pubblico la "propria versione" della ricetta: **"Spaghetti alla Sofia Loren"**, dedicata per l' appunto alla celebre attrice che tanto ama Napoli e la cucina italiana.

Sarà un omaggio alla bellezza e alla regione che ospita la manifestazione e che tanto ha contribuito e contribuisce in termine di prodotti e risorse umane all' affermazione della Cucina Italiana nel Mondo.

Il **GVCIA Gruppo Virtuale di Cuochi Italiani – ITCHEFS**, si è formato 6 anni fa e oggi conta circa 700 associati che lavorano in 70 paesi del mondo. Presidente è **Mario Caramella**, Grand Hyatt di Hua Nin (Thailandia), presidente onorario **Rosario Scarpato**.

Saranno loro la domenica 20 maggio a dare il via alla straordinaria kermesse degli chef in azione dal vivo, dove saranno affiancati da chef famosi come **Filippo La Mantia, Fabio Barbagliani, Nico Romito, Heinz Beck, Ernesto Jaccarino** e dall' **Eurotoques** al completo con le sue cariche istituzionali, primo fra tutti **Gualtiero Marchesi**.

Ecco i dettagli della loro esibizione:

La Domenica 20 maggio alle ore 14 **Mario Caramella** e **Rosario Scarpato** presenteranno **Salvatore Pepe** da Adelaide Australia , **Fabio Boschero** da San Paolo Brasile e **Paolo Monti** da Hong Kong.

Il Lunedì 21 alle 13 sarà la volta di **Giovanni Grasso** , **Cesare Casella** da New York e **Donato De Santis** da Buenos Aires Argentina.

Poi tutti insieme chiuderanno con **Enrico Derflingher** proveniente da Tokyo la kermesse dopo la Premiazione di Martedì 22.

Anche in questa nuova edizione, l' ingresso alla lounge sarà controllato e selezionato mentre operatori, buyer e giornalisti avranno un invito e accesso privilegiato.

**Mostra d'Oltremare di Napoli**

**20-21-22 maggio 2007**

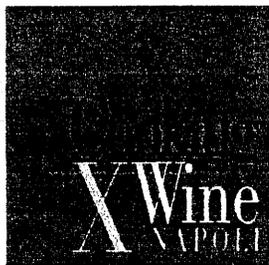
**Orario: domenica dalle 11 alle 22, lunedì dalle 10 alle 20, martedì dalle 10 alle 17.**

**[www.vitignoitalia.it](http://www.vitignoitalia.it)**

**Organizzazione: WITALY Largo dei Librai, 89 00186 Roma tel 06 833 96 748**

**fax 0662277027 cell 347 30 23 607 [lorenza.vitali@witaly.it](mailto:lorenza.vitali@witaly.it)**





## COOKING for WINE a VITIGNO ITALIA NEWS 4

### GUALTIERO MARCHESI A COOKING FOR WINE CON GLI EUROTOQUES!

Sarà un gran giorno martedì 22 maggio quando **Gualtiero Marchesi** incontrerà una nutrita rappresentanza dei migliori chef del meridione che non si lasceranno sfuggire l'importante occasione di sentire la voce del Maestro affrontare i temi importanti della ristorazione attuale.

Contornato dal vertice dell'**Eurotoques** italiana, presenti pure i vertici del **GVCI Gruppo Cuochi Italiani all'Estero**, saremo partecipi quindi un momento di altissimo significato etico sul valore e l'importanza della ristorazione italiana e in particolare meridionale.

Una Comunità, quella dei Cuochi, la cui importanza trascende ormai la semplice preparazione di una pietanza, ma si arricchisce di connotati storici, culturali, sociali ed economici.

Eurotoques e GVCI (Gruppo Chef Italiani all' Estero) insieme per offrire un contributo significativo ad un momento d'importante crescita internazionale della cucina italiana. E chi meglio di loro, legati i primi ai valori dell' Europa, e i secondi operativi in oltre 70 nazioni dei 5 continenti può dare testimonianza migliore?

Gli Euro-Toques, Comunità Europea dei Cuochi, nasce nel 1986 fondata da Pierre Romeyer e viene tenuta a battesimo dall'allora Commissario della C.E.E. Jacques Delors.

Attualmente fanno parte di Euro-Toques International quasi 3.000 cuochi, tra i quali vi sono le maggiori firme della gastronomia internazionale, ricordiamo in particolare la presidenza dal 1990 al 1994 del celebre **Paul Bocuse**. Accanto a lui, la Comunità Europea dei Cuochi raccoglie l'élite della ristorazione europea: siano essi Chef proprietari o dipendenti, si tratta di grandi professionisti e profondi conoscitori della cucina del proprio paese, rispettosi delle tradizioni, della cultura gastronomica, della qualità, della genuinità dei prodotti e delle legislazioni in materia di alimentazione.

L'Associazione, riconosciuta nel Parlamento Europeo, ha come Presidente fondatore di Euro-Toques Italia il **Maestro Gualtiero Marchesi**. Oltre alla tutela della genuinità in campo alimentare Euro-Toques si prefigge altri ammirevoli scopi:

- Far in modo che gli operatori del settore lavorino con la massima serietà e coscienza professionale rispettando i principi e le tradizioni della nazione d'origine;

- la salvaguardia del consumatore;
- il rispetto della qualità dei prodotti e dei cibi.

L'Assemblea Nazionale dei Soci di Euro Toques Italia ha designato il 25 marzo u.s. il nuovo Consiglio Direttivo, composto dal Presidente Maestro Gualtiero Marchesi, il Signor Luciano Tona, il Signor Massimo Spigaroli, il Signor Domenico Privitera, il Signor Alessandro Circiello. Costoro saranno **tutti** presenti a **Cooking for Wine**, lounge d' eccellenza di Vitigno Italia.

Ricordiamo che **Cooking for Wine**, replica con un programma che porterà anche questa volta alcuni tra i migliori chef d' Italia ad esibirsi di fronte e a pochissima distanza dai visitatori con la possibilità di assaggiare le sfiziosità preparate al momento e che sarà ancora più denso di incontri e esibizioni di grande interesse.

### **Mostra d'Oltremare di Napoli**

**20-21-22 maggio 2007**

**Orario: domenica dalle 10 alle 22, lunedì dalle 10 alle 20, martedì dalle 10 alle 17.**

**Lunedì e martedì accesso esclusivo agli operatori commerciali italiani ed esteri.**

**[www.vitignoitalia.it](http://www.vitignoitalia.it)**

**Organizzazione: WITALY**

**Largo dei Librai, 89 00186 Roma  
tel/fax 06 833 96 748 - cell 347 30 23 607  
[lorenza.vitali@witaly.it](mailto:lorenza.vitali@witaly.it)**

