

Napoli: Nisida futuro ragazzi non deve morire

Presso la villa D'Angelo Santa Caterina di Napoli l'evento tributo allo Chef che ha creduto nei giovani, nei loro sogni e nella possibilità di una vita migliore

Martedì 24 marzo ore 20,00

D'Angelo Santa Caterina

Via Aniello Falcone, 203 - Napoli

Napoli, 23 marzo 2015 - Martedì 24 marzo presso la villa D'Angelo Santa Caterina di Napoli l'evento "Giancarlo Erba punto e a capo" per rendere omaggio a un indiscusso Chef professionista, ma soprattutto a un uomo dal cuore grande, che è stato Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, nonché fondatore e sostenitore della scuola di cucina di Nisida, un percorso formativo all'interno del Progetto Nisida Futuro Ragazzi, una realtà nata nel 1995 da un'intesa tra il Comune di Napoli e il Ministero di Giustizia, che in circa quindici anni ha salvato dalla strada e dalle lusinghe della criminalità circa quattrocento minori a rischio, avviandoli alle professioni di cuoco, scenotecnico, esperto di ceramiche, fotografo e guida naturalistica.

Un evento che dimostra la possibilità di riscatto da una società difficile, come quella campana, se c'è chi lotta per un'ideale di bellezza, chi incoraggia a credere nei sogni. È ciò che è accaduto ai sette Chef che in questa serata speciale si affiancheranno e si alterneranno ai fornelli della prestigiosa villa per eventi vomerese: Antonio Gaianos, Marcello Accurso, Pasquale Sazio, Alessandro Turtoro, Anthony Ihaza, Raffaele Gragnaniello e lo Chef Armando che affiancherà il technical manager dell'azienda Molino Spadoni, nella preparazione di gustosissime degustazioni di pizza. Ognuno di questi giovani ha frequentato il corso di cucina istituito dall'Associazione "Nisida punto e.... a capo", ha vinto una borsa di studio con possibilità di stage in importanti cucine di ristoranti o alberghi campani e oggi, a distanza di dieci o vent'anni, ha esplorato i più importanti ruoli professionali: Responsabili di partita, Sous-Chef fino all'aspirato Head chef. "Faccio il cuoco e sono fiero di farlo", sono le parole di Anthony Ihaza. "Cucinare qualcosa che può piacere anche ad altre persone ti rende felice e fiero di te" prosegue "Se tutto questo è stato, ed è ancora oggi, possibile lo devo alle persone che anno avuto fiducia in me, e che hanno permesso emergessero delle qualità che erano nascoste. Un grazie di cuore al fondatore che credeva nei ragazzi e nel corso di cucina di Nisida che purtroppo non ho avuto il piacere di conoscere ma che tutti descrivono come un uomo speciale. Grazie GIANCARLO ERBA"

D'Angelo Santa Caterina, da sempre sensibile alle problematiche sociali, aveva già incontrato nel 2010, in un evento di solidarietà nella sua location, quattro ragazzi che frequentavano il corso di cucina di Nisida, e oggi, insieme allo Chef Nicola Di Filippo, desidera realizzare una nuova serata per non dimenticare, ma anche e soprattutto per sperare. Sperare nel rifinanziamento dei corsi di cucina, fotografia, video, ceramica, scenotecnica, agricoltura biologica; sperare che ragazzi ai quali la scuola non riesce a garantire uno spazio costruttivo per il lavoro possano trovare opportunità nuove attraverso le attività del Progetto Nisida Futuro Ragazzi; sperare che altri giovani possano dire oggi come Pasquale Sazio: "Ho avuto la fortuna

di realizzare il mio sogno: Imparare ad essere cuoco, grazie alla mia passione e alla mia determinazione, ma anche e soprattutto grazie al corso di cucina regionale svolto a Nisida". Lo Chef Giancarlo Erba è stato un grande punto di riferimento della cucina di qualità campana e per tutti i suoi giovani allievi, come per Alessandro Turtoro: "E' grazie al maestro Giancarlo Erba che oggi ho la possibilità di far parte di una brigata di cucina professionale ricoprendo il ruolo di chef. L'immensa disponibilità e la passione mostrata nel portare avanti il corso di cucina "Nisida punto e...a capo", nonostante le difficoltà incontrate, rendono l'idea di quale persona squisita fosse e del rapporto di affetto reciproco instaurato con gli allievi" e per Antonio Gaiangos: "E' grazie allo Chef Giancarlo Erba se oggi svolgo un lavoro che amo, è lui che mi ha motivato e spronato".

E un ringraziamento speciale di tutti i giovani chef di questa serata va anche a Nicola Di Filippo, Felice Franzese e a tutti gli chef incontrati sul loro percorso che tanto hanno insegnato loro e dai quali ognuno di loro ha imparato qualcosa in più del lavoro che amano.

La speranza di riscatto sociale sarà sostenuta anche grazie alla rappresentanza di due esponenti del mondo sportivo, ospiti speciali attesi all'inizio della serata.

La cena, realizzata a sedici mani, si aprirà con l'aperitivo di focaccine nere ai sette cereali e pizzette bianche ai dieci cereali realizzate con le farine del Molino Spadoni da Alessandro Lo Stocco, technical manager dell'azienda emiliana, affiancato dallo Chef Armando.

La cena proseguirà in sala con l'antipasto degli chef Antonio Gaiangos e Marcello Accurso: insalatina di polpo alla catalana in cialda di pane; gamberi in tempura al nero di seppia su confettura di peperoni; parmigiana di pesce azzurro.

I primi saranno realizzati dallo Chef Pasquale Sazio: risotto con crema di melanzane caciocavallo e timo

e dallo Chef Alessandro Turtoro: gnocchetti con vongole veraci e fiori di zucca.

Il secondo sarà degli chef Anthony Ihaza e Raffaele Gragnaniello: filetto di spigola in crosta di patate con scarole napoletane saltate.

E per finire il dessert, con lo Chef di D'Angelo Santa Caterina, Giovanni Morra: tortino al cioccolato con gelato al fior di latte.

I piatti sono realizzati con pesce fresco dell'azienda Acquamarina di Villa Literno (CE)

Ad accompagnare la cena i vini dell'azienda Villa Matilde di Cellole (CE)

Falanghina di Roccamonfina

Falerno del Massico bianco classico

Vigna Caracci 2008

Terre Cerase rosato

Per ricevere informazioni:

UFFICIO STAMPA MOLINO SPADONI

CREA relazioni pubbliche

Contact: Stefania Casagrande m. 393 9994515

t. 051 2961230 – mail. press@creacomunicazione.com