

[Apri il link](#)

DOMENICA 29 SETTEMBRE, PALAZZO CARACCILO | ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO | 20CUOCHI. INSIEME PER RIVISITARE LA CUCINA CAMPANA



[L'autore](#) [I libri](#) [Links](#) [Contatti](#) [Archivio](#) [Privacy Policy](#)



## **Domenica 29 settembre, Palazzo Caracciolo | Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto - 20CUOCHI. Insieme per rivisitare la cucina campana**

29/8/2019 62 Condividi Mi piace 0 Tweet Condividi

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

DOMENICA 29 SETTEMBRE, PALAZZO CARACCIOLO | ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO | 20CUOCHI. INSIEME PER RIVISITARE LA CUCINA CAMPANA

DOMENICA 29 SETTEMBRE · DALLE 19.30  
PALAZZO CARACCIOLO, NAPOLI

# 20 CUOCHI

INSIEME PER RIVISITARE LA CUCINA CAMPANA

*Cena* **ADG 2019**  
A SOSTEGNO DEL PROGETTO FARE FORMAZIONE

AMBASCIATORI DEL GUSTO

RSVP [INFO@AMBASCIATORIDELGUSTO.IT](mailto:INFO@AMBASCIATORIDELGUSTO.IT)



Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto - 20 Cuochi

L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto (AdG) sceglie Napoli per la cena dell'anno 2019. Dopo il successo delle prime due edizioni, tenutesi a Roma e Milano, sarà il capoluogo campano a ospitare la grande serata in programma domenica 29 settembre, alle ore 19.30, nella maestosa cornice di Palazzo Caracciolo.

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[pri il link](#)

DOMENICA 29 SETTEMBRE, PALAZZO CARACCILO | ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO | 20CUOCHI. INSIEME PER RIVISITARE LA CUCINA CAMPANA

---

Per l'occasione gli Ambasciatori del Gusto – uniti negli intenti di una realtà senza scopo di lucro che rappresenta l'eccellenza della ristorazione e della pasticceria italiana, con l'intento di valorizzarne l'intero patrimonio agroalimentare nel mondo – mettono in campo uno schieramento d'eccezione formato da 10 grandi cuochi campani e 10 grandi cuochi provenienti dal resto d'Italia.

Dieci coppie assolutamente inedite formano una squadra di 20 tra i migliori rappresentanti della cucina italiana di qualità e 40 mani d'autore all'opera insieme.

A rappresentare la cucina del territorio "giocando in casa" ci saranno: Salvatore Avallone (Cetaria Ristorante, Baronissi), Alfonso Caputo (Taverna del Capitano, Massa Lubrense), Enzo Coccia (La Notizia, Napoli), Mimmo De Gregorio (Lo Stuzzichino, Sant'Agata dei Due Golfi), Paolo Gramaglia (President Restaurant Pompei), Peppe Guida (Antica Osteria Nonna Rosa, Vico Equense), Francesco Pucci (La Raggiola, Napoli), Giorgio Scarselli con Fumiko Sakai (Il Bikini, Vico Equense), Pasquale e Gaetano Torrente (Al Convento, Cetara) e Antonio Tubelli (Baroq Art Bistrot, Napoli).

Ad affiancare ciascuno di loro, in quello che sarà uno straordinario gioco delle coppie ai fornelli, all'insegna del gusto e della cucina tricolore di qualità, arriveranno: Caterina Ceraudo (Dattilo, Marina di Strongoli, Crotona), Enrico Cerea (Da Vittorio, Bergamo), Gioacchino Sensale (Hotel Dolcestate, Campofelice di Roccella, Palermo), Giorgio Servetto (Nove Ristorante, Alassio), Raffaele Ros (Ristorante San Martino, Scorzè, Venezia), Arcangelo Dandini (L'Arcangelo, Roma), Giuseppe Romano (Me Restaurant, Pizzo, Vibo Valentia), Franco Aliberti (Tre Cristi Milano, Milano), Gianfranco Pascucci (Pascucci al Porticciolo, Fiumicino, Roma) e Solaika Marrocco (Primo Restaurant, Lecce).

QUESTA INIZIATIVA È CONTRO IL SISTEMA CAMORRA

Questi maestri della cucina avranno il compito di comporre un menù corale sulle note dei sapori campani e delle contaminazioni liguri, laziali, siciliane, calabresi, lombarde e venete, proponendo piatti della tradizione locale rivisitati in modo originale per conquistare anche il palato dei più esigenti.

Un parterre davvero esclusivo per un appuntamento unico nel suo genere a cui è invitata a partecipare tutta la cittadinanza. Il ricavato della vendita dei biglietti (<https://bit.ly/2ZwIXs9>, a partire da 90€) della cena "20 Cuochi" andrà infatti a sostenere, concretamente, il progetto AdG "Fare Formazione" giunto al terzo anno, con l'ambizione di aprire ad altri istituti e attività inerenti. Un ciclo di percorsi formativi d'eccellenza che vede gli Ambasciatori del Gusto impegnati in prima linea nell'attività didattica per allievi e insegnanti delle scuole alberghiere. Un contributo reale alla formazione in ambito ristorativo con l'obiettivo di trasferire ai giovani che saranno i cuochi, i pizzaioli, i pasticceri, i camerieri, i maître d'Italia del domani le tecniche migliori, ma soprattutto la consapevolezza di come svolgere il mestiere al massimo livello, imparando anche a gestirne le difficoltà, grazie alla condivisione di esperienze e suggerimenti.

La conduttrice Tessa Gelisio farà da madrina alla serata durante la quale si svolgeranno anche due speciali premiazioni. L'Associazione assegnerà – per la prima volta – il Premio "Ambasciatore del Gusto – Anno 2019", destinato all'associato che durante gli ultimi dodici mesi si è più distinto in termini di entusiasmo e condivisione degli scopi associativi e premierà anche il vincitore del Bando Premiare l'Eccellenza, destinato alle microimprese che hanno sviluppato progetti a beneficio della filiera agroalimentare.

Il giorno seguente, sempre a Napoli, si terrà il Convegno annuale organizzato dagli Ambasciatori del Gusto, patrocinato da Città Metropolitana di Napoli ed Ente Nazionale Risi, che quest'anno indagherà il tema "Turismo Esperienziale: scenario e previsioni per il futuro". L'appuntamento, gratuito e aperto al pubblico previa registrazione, avrà luogo negli spazi del Complesso Monumentale Donnaregina con inizio dei lavori alle 9.30.



[Apri il link](#)

DOMENICA 29 SETTEMBRE, PALAZZO CARACCILO | ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO | 20CUOCHI. INSIEME PER RIVISITARE LA CUCINA CAMPANA

LUNEDÌ 30 SETTEMBRE • ORE 9.30  
COMPLESSO MONUMENTALE DONNAREGINA, NAPOLI



AMBASCIATORI DEL GUSTO

# CONVEGNO 2019

*Turisma esperienziale*  
SCENARIO E PREVISIONI PER IL FUTURO



con il patrocinio di



questa iniziativa è contro  
il "sistema" Camorra

RSVP [INFO@AMBASCIATORIDELGUSTO.IT](mailto:INFO@AMBASCIATORIDELGUSTO.IT)



Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto - Convegno

Di seguito l'elenco dei brand che hanno deciso di sostenere la duplice iniziativa: Allegrini, Berlucci, CHS Group, GILBACH GIN, Pastificio Felicetti, Intrecci, Pastificio dei Campi, Gruppo vinicolo Santa Margherita, Berto's, Molino Rachello, Grana Padano, Riso Buono; Moretti Forni, Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., Molino Quaglia.

20CUOCHI. Insieme per rivisitare la cucina campana

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[.pri il link](#)

DOMENICA 29 SETTEMBRE, PALAZZO CARACCIOLO | ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO | 20CUOCHI. INSIEME PER RIVISITARE LA CUCINA CAMPANA

Cena Ambasciatori del Gusto 2019 a favore del Progetto "Fare Formazione" Domenica 29 settembre 2019 – ore 19.30 – Palazzo Caracciolo – Napoli  
Acquisto biglietti e info: <https://bit.ly/2ZwIXs9> oppure [info@ambasciatorideltgusto.it](mailto:info@ambasciatorideltgusto.it) #20cuochiAdG #AdGcena2019 #FareFormazione #adgitaly

TURISMO ESPERIENZIALE. Scenario e Previsioni per il futuro.

Convegno Ambasciatori del Gusto 2019

Lunedì 30 settembre 2019 – ore 9.30 – Complesso Monumentale Donnaregina – Napoli Per confermare la propria presenza: [info@ambasciatorideltgusto.it](mailto:info@ambasciatorideltgusto.it)

□ Appuntamenti, persone | / Nessun commento / Luciano Pignataro

### Articoli recenti

Scegli un mese ▼

### Siti amici



Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici



Non è la solita classifica, ma le migliori dieci pizzerie di Milano nella classifica delle classifiche: 50TopPizza 2019!!!!



LUCIANOPIGNATARO.IT  
**Le migliori dieci pizz...**  
Le dieci migliori pizzerie a ...



LSDM 2019: 1 e 2 ottobre Paestum, etica, sostenibilità, estetica. [Il programma completo](#)



[Ai piedi del Vesuvio](#)  
[Napule è](#)  
[Terra Mia](#)  
[Risotto al limone, gamberi e pistacchio di Bronte](#)

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

DOMENICA 29 SETTEMBRE, PALAZZO CARACCILO | ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO | 20CUOCHI. INSIEME PER RIVISITARE LA CUCINA CAMPANA

[A' friggitella](#)  
[La Patastronza](#)

### Articoli correlati



[Torna Malazè dal 15 al 25 settembre dieci giorni di promozione dei Campi Flegrei](#)



[Tirone delle Eccellenze](#)



[V.A.N. - Vignaioli Artigiani Naturali ROMA 2018 Ottava edizione](#)



[Napoli, 27 giugno. Presentazione del libro di \*\*Ciro Salatiello\*\* "Gli ingredienti di una vita"](#)



[Dal 24 al 27 agosto la XXXVII edizione della Festa del Vino di Castelvenere](#)

**garantito**  
I giovani promettenti **igp**



### Ultimi commenti

**lucab:** *Osvaldo mi ha stimolato e esprimo delle opinioni. ... Se la pizzeria di Starita di Napoli, nella classifica Top 50 nazionale, è al 13° posto m...*

**Lida Nastasi:** *Il pane non va bagnato Tanto basilico e pepe Tenerle in freez30' Friggere o al forno*

**Enrico Malgi:** *Si in effetti la bottiglia è pesante, in compenso però il contenuto è ottimo.*

**Enrico Malgi:** *È vero la bottiglia è pesante, ma il contenuto è ottimo*

**osvaldo:** *E la pizzeria di don Antonio Starita? l'ho trovata praticamente uguale a quella di Napoli*

### Cantine e produttori di vino

#### I vini da non perdere

[Assaggi](#)

[Vini francesi](#)

[Bollicine](#)

[I Grandi Classici](#)

[I vini del Mattino](#)

[in Abruzzo](#)

[in Basilicata](#)

[in Calabria](#)

[in Campania](#)

[Avellino](#)

[Benevento](#)

[Caserta](#)

[Napoli](#)

[Salerno](#)

[in Molise](#)

[in Puglia](#)

[in Sardegna](#)

[in Sicilia](#)

[nel Lazio](#)

### Appuntamenti, persone

#### Appuntamenti Slow Food

#### Polemiche e punti di vista

[50 best restaurant 2017](#)

[50 best restaurant 2018](#)

[50 Best Restaurant 2019](#)

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario