

CASTELLAMMARE DI STABIA, LA PRIMA EDIZIONE DEL GRAN PRIX DELLA PASTICCERIA

Pubblicato il 20 Aprile 2022 di Harry di Prisco



Categoria: [POLITICA,SCUOLA,SINDACATO,ECONOMIA](#)

Etichette: [Castellammare di Stabia](#), [Gran Prix Pasticceria](#), [Rosario Lopa](#)



Dal 28 aprile al 1° maggio al porto turistico di Marina di Stabia Maestri Pasticcieri e allievi delle scuole alberghiere gareggeranno insieme alle casalinghe

Il Gran premio si propone di valorizzare il dolce tipico artigianale delle tradizioni artigianali del mezzogiorno

Giovedì 28 aprile alle ore 16 presso il porto turistico di Marina di Stabia a Castellammare di Stabia sarà tagliato il nastro della prima edizione del "Gran Prix della Pasticceria". L'iniziativa, ideata da **Geremia Schiavo**, intende promuovere oltre ai dolci tradizionali - dolci EAST Campania - Pasticcerie Campane - Pizza e Pasta, la Campania e le sue Eccellenze, dall'Agroalimentare alla Moda, dall'Arte all'Artigianato, dal Turismo alla Cultura, dal Giornalismo alla Ricerca. La manifestazione sarà un palcoscenico, con il mare come sfondo, per conoscere usi costumi e tradizioni del nostro straordinario ed esclusivo territorio in una vetrina che vuole essere internazionale. Durante le quattro giornate oltre al Grand Prix, ci saranno i concorsi dei Maestri Pasticcieri e degli allievi delle scuole alberghiere, ma anche delle casalinghe/i a cui è riservata la gara "Dolce di Casa" mentre i diportisti potranno cimentarsi nella competizione dal titolo "Dolce in Barca". Tante le iniziative che faranno da corollario a questa prima edizione dell'evento stabiese, stand con degustazioni, attrazioni, convegni, promozione dei prodotti tipici del territorio e giostrine per i più piccini. La manifestazione è stata voluta da: ASC Materia, UPC (Unione Pasticcieri Campani), Seml, FIC-URCC (Federazione Italiana Cuochi - Unione Regionale Cuochi Campania), AMIRA (Associazione Maître Italiani Ristoranti & Alberghi), AIS (Associazione Italiana Sommelier), ADA (Associazione Direttori d'Albergo), CONPAIT (Confederazione Pasticcieri Italiani), UNICUS ed altre associazioni di categoria che non hanno voluto far mancare il loro supporto. La Regione Campania e la Camera di Commercio di Napoli hanno dato il loro patrocinio morale, riconoscendo la validità dell'iniziativa volta alla conoscenza del territorio, come ha sottolineato nel suo saluto il presidente della Camera di Commercio di Napoli **Ciro Fiola**.



Alla presentazione della kermesse, avvenuta nel Gran Caffè Gambrinus, storico caffè letterario della città partenopea dal 1860 di **Sergio e Massimiliano Rosati**, è intervenuto **Rosario Lopa**, Portavoce Consulta Nazionale per l'Agricoltura e Turismo, il quale ha dichiarato: «Il "Gran Prix della Pasticceria" nella sua prima edizione avrà il compito di proporre la valorizzazione del dolce tipico artigianale delle tradizioni artigianali del mezzogiorno, con piatti della cucina tipica partenopea abbinata a bollicine dei nostri vigneti attraverso aspetti e metodiche di preparazione, innovativi, originali con alcune rivisitazioni delle ricette tradizionali, valorizzare la pasticceria identitaria attraverso le produzioni di eccellenze del mezzogiorno, grazie anche alla capacità di trasformazione dei nostri maestri pasticceri,

possono rappresentare un volano di sviluppo economico, sociale e culturale del territorio del mezzogiorno e una corretta e giusta informazione, così da vincere la sfida alla crisi economica da covid-19 e dal conflitto ad est ». Tanti gli interventi coordinati da **Enzo Calabrese**, che ha presentato gli ospiti fra cui la madrina dell'evento **Assunta Pacifico** più nota come "A figlia d'o Marenapo" nome dell'omonimo storico locale nato nel 1943 gestito insieme al marito Nunzio Scicchitano e alle figlie Carmela e Maria.



Fra gli intervenuti alla conferenza di presentazione : **Giuseppe Bussetti**, presidente dell'ADA Campania; **Sergio Miccù**, presidente Associazione Pizzaiuoli Napoletani; **Antonio Vanacore**, presidente Club Pasticcieri Italiani e Associazione Pasticcieri Napoletani (APN); **Angelo Di Bona** per l'Associazione Cuochi di Caserta; **Antonio Cascone**, presidente dell'Associazione Cuochi Stabiesi e Monti Lattari; **Ciro Scarpato**, pasticciere past president dell'APN e **Giuseppe Gambi**, tenore che sarà protagonista della serata di chiusura del Grand Prix.

Harry di Prisco

