



Wine&Thecity®

Cena Stellata al Carcere di Poggioreale Con Alfonso Caputo, Peppe Guida, Marianna Vitale E con le pizze fritte di Ciro Salvo.

Martedì 18 ottobre 2016 ore 19,30

NAPOLI - Martedì 18 ottobre la Casa Circondariale di Poggioreale ospita la “**Cena Stellata a Poggioreale**”: un’iniziativa senza precedenti per il carcere napoletano, nata da un’idea dell’Associazione “**Il Carcere Possibile**” condivisa con la Direzione dell’Istituto e realizzata con il supporto no-profit dell’Associazione **Wine&Thecity**.

Tre chef stellati, tre brigate composte da detenuti per un progetto che punta alla formazione e al reinserimento lavorativo dei carcerati. E una struttura storica di detenzione, risalente al 1905, che per la prima volta apre le sue porte per presentare il risultato di questa collaborazione. Gli chef che hanno reso possibile la realizzazione di questo progetto sono **Marianna Vitale**, Una Stella Michelin di Sud Ristorante di Quarto, **Peppe Guida**, Una Stella Michelin di Antica Osteria Nonna Rosa di Vico Equense e **Alfonso Caputo** Una Stella Michelin de la Taverna del Capitano di Nerano. Con loro un’altra stella della gastronomia partenopea, il pizzaiolo **Ciro Salvo** della pizzeria 50Kalò. Tutti coadiuvati dai detenuti di Poggioreale. La cucina diventa occasione di riscatto sociale, momento di condivisione e crescita personale.

Martedì 18 ottobre, la Cappella del Carcere ospiterà la cena realizzata a più mani e aperta ad un pubblico di settanta persone. Lo scopo è raccogliere fondi a sostegno dei progetti dell’Associazione il Carcere Possibile e in particolare per trasformare l’iniziativa in un **laboratorio permanente di cucina** per i detenuti del carcere, curato da chef stellati. La cena è in realtà il momento finale di un percorso formativo che si è svolto nelle settimane precedenti e che ha visto impegnati i tre chef con i detenuti nelle cucine del carcere in una sorta di gara culinaria. Ogni brigata si è impegnata nella preparazione di un piatto che sarà servito il 18 ottobre, una giuria di esperti valuterà la migliore realizzazione e premierà i detenuti. Ciro Salvo apre la serata con un aperitivo di pizze fritte, segue la cena servita nella navata della chiesa, in abbinamento ai vini dell’azienda vitivinicola Villa Matilde. Tre portate e il dessert offerto dalla storica Pasticceria Mennella di Torre del Greco.

La Cena Stellata a Poggioreale è realizzata grazie al supporto di **Pastificio Di Martino**, **L’Orto di Lucullo**, **I Sapori di Corbara**, **Schettino Cucine Professionali** e con la preziosa collaborazione dell’Azienda Vitivinicola Villa Matilde e di **Festeggiando Banqueting**. Si ringraziano per la sensibilità e la partecipazione no-profit gli chef Alfonso Caputo, Peppe Guida, Marianna Vitale, il



Uffici Stampa & PR per hotel, eventi, wine&food

via Francesco Crispi 116/118 | 80122 Napoli

Tel. [+39 081 681505](tel:+39081681505) - info@dipuntostudio.it

www.dipuntostudio.it

Seguici su Facebook:



pizzaiolo **Ciro Salvo**; l'Istituto Alberghiero I.P.S.S.E.O.A. **Antonio Esposito Ferraioli** per il servizio di sala.

Per partecipare alla cena è prevista una donazione di 75 euro per contribuire alla realizzazione del laboratorio permanente, o eventuali altri progetti per il reinserimento dei detenuti a cura della onlus **Il Carcere possibile**.

I posti sono limitati.

Per conoscere tutte le modalità di partecipazione:

info@wineandthecity.it Tel. 081 681505

Ufficio stampa dipuntostudio | 081 681505 www.dipuntostudio.it

L'Associazione Il Carcere Possibile, attualmente presieduta dall'Avv. Sergio Schlitzer, nasce nell'aprile del 2003, come "progetto" della Camera Penale di Napoli, su iniziativa dell'Avv. Riccardo Polidoro. Il 6 novembre 2006, il "progetto" si trasforma in un'Organizzazione Non Lucrativa Di Utilità Sociale, con la denominazione "Il Carcere Possibile onlus". L'Associazione persegue il fine della solidarietà sociale, civile e culturale nei confronti della popolazione detenuta, nel rispetto dei principi sanciti dall'art. 27, secondo e terzo comma della Costituzione della Repubblica Italiana: "L'imputato non è considerato colpevole sino alla condanna definitiva"; "Le pene non possono consistere in trattamenti contrari al senso di umanità e devono tendere alla rieducazione del condannato"; nonché nel rispetto delle norme dell'Ordinamento Penitenziario. Tra gli scopi dell'Associazione vi è anche quello specifico di tutelare in ogni sede, anche giudiziaria, i diritti dei detenuti e di promuovere azioni, anche legali, in difesa di tali diritti, per pretenderne il rispetto ed eventuali danni causati alla comunità detenuta. www.ilcarcerepossibileonlus.it

Wine&Thecity, associazione culturale fondata da Donatella Bernabò Silorata, dal 2008 organizza eventi a Napoli anche con un occhio alle tematiche sociali. Negli anni ha promosso iniziative a favore di realtà più fragili o comunque ai margini dell'attenzione: i ragazzi del Rione Sanità, i bambini e ragazzi con lievi disabilità della Gloriette, bene confiscato alle Mafie, gestito dall'associazione L'Orsa Maggiore. Nel maggio scorso ha organizzato un evento all'Istituto Penale per i Minorenni di Nisida per far conoscere al pubblico "l'isola che non c'è" e le numerose attività dei "Ragazzi di Nisida" con la partecipazione dello chef Due Stelle Michelin Francesco Sposito e il pizzaiolo **Ciro Salvo**. www.wineandthecity.it

Gli Chef:

Marianna Vitale

Chef di *Sud, Quarto (NA)*

Votata religiosamente al culto del cibo, nel maggio 2009 ha aperto **Sud Ristorante** con **Pino Esposito** a Quarto Flegreo, in provincia di Napoli. Dal 2012 il ristorante è insignito della stella Michelin e fa parte del circuito dei Jeunes Restaurateurs d'Europe. Marianna è miglior cuoca d'Italia per le guide ai ristoranti de "L'Espresso" e di "Identità Golose" per l'anno 2015.



Uffici Stampa & PR per hotel, eventi, wine&food

via Francesco Crispi 116/118 | 80122 Napoli

Tel. [+39 081 681505](tel:+39081681505) - info@dipuntostudio.it

www.dipuntostudio.it

Seguici su Facebook:



Alfonso Caputo

Chef di *La Taverna del Capitano, Massa Lubrense (NA)*

L'obiettivo della cucina di Alfonso Caputo è valorizzare i prodotti del territorio, esaltandone il sapore attraverso la ricerca e la presentazione con il cromatismo, seguendo una filosofia di cucina ancorata alle tradizioni, ma aperta al futuro e ricca di idee e creatività. Nel 1995, ha avuto il conferimento della stella Michelin.

Peppe Guida

Chef di *Antica Osteria Nonna Rosa, Vico Equense (NA)*

L'essenza della cucina di Peppe è un intrigante viaggio nei sapori di una volta. Una lunga gavetta, in una costante crescita segnata da importanti riconoscimenti su diverse guide del settore fino alla conquista nel 2015 della prestigiosa Stella della Guida Michelin.



Uffici Stampa & PR per hotel, eventi, wine&food

via Francesco Crispi 116/118 | 80122 Napoli

Tel. [+39 081 681505](tel:+39081681505) - info@dipuntostudio.it

www.dipuntostudio.it

Seguici su Facebook:

