



Sabato, 29 ottobre 2016

**Arrivo a Napoli
e sistemazione in hotel**

ore 16.00

La cucina borbonica: il sartù di riso

Masterclass dello Chef Alfonso Crisci

Degustazione di Vini: Albarosa Spumante Aglianico Rosè extra dry

A seguire

Romantic Tour

Viaggio in navetta verso la collina di Posillipo e il Lungomare con Castel dell'Ovo

Tappa a Piazza del Plebiscito e arrivo a Piazza Municipio

Ore 19.30

Cerimonia di premiazione

Presso la Sala Giunta di Palazzo San Giacomo _ Piazza Municipio

ore 20.30

Pizzeria Gino Sorbillo a Via dei Tribunali

- Antipasti a bicchierino dello Chef Mario Avallone

- Assaggi di pizza



Domenica, 30 ottobre 2016

ore 8.30

Cultural Tour

Tour alla scoperta dei tesori antichi della città

Un guida esperta ci condurrà attraverso le meraviglie del cuore antico della Neapolis grecoromana. I decumani, San Gregorio Armeno, il Chiostro Maiolicato di Santa Chiara, il Caravaggio del Pio Monte della Misericordia, ecc..

La strada dei pastori

Incontro con l'artista Marco Ferrigno

A seguire

Aperitivo con l'Artista

Lello Esposito apre le porte del suo Atelier alle Scuderie di Palazzo San Severo

Light Lunch con lo street food partenopeo

- rosticceria e mozzarella di bufala

Degustazione di vini: Falanghina del Sannio DOP Spumante

ore 15.00

L'oro rosso della Dieta Mediterranea: il pomodoro San Marzano DOP

Masterclass dello Chef Maurizio De Raggi

Degustazione di Vini: Falanghina del Sannio DOP

ore 17.00

I grandi classici della pasticceria: il babà napoletano

Masterclass del Maestro Pasticciere Salvatore Gabbiano

Degustazione di Vini: Sannio DOP Passito

Transfer in navetta verso il Sannio

Cena in Cantina

con degustazione di vini e prodotti tipici locali



Lunedì, 31 ottobre 2016

ore 9.00

Tour tra cantine, borghi e vigne

I blogger incontrano i produttori dei vini del Sannio

Rientro a Napoli

Ore 14.30

La regina della Dieta Mediterranea: la pasta. Tecniche di cottura

Masterclass dello Chef Peppe Guida

Degustazione di Vini: Falanghina del Sannio DOP

ore 16.30

La vera pizza napoletana. L'impasto della marinara

Masterclass del Maestro Pizzaiolo Ciro Oliva

Degustazione di Vini: Barbera del Sannio DOP

Transfer in navetta verso Ercolano

Ore 19.30

Dieta Mediterranea. Il pesce azzurro e gli ortaggi del Vesuvio.

Showcooking dello Chef Lino Scarallo

Ore 20.30

Cena di Gala

Con i prodotti e con i vini vesuviani

MALVAROSA 2016
FOODBLOGAWARD
dieta mediterranea



Martedì, 1 novembre 2016

ore 9.00
Tour alle pendici del Vesuvio
La vigna panoramica

Ore 10.30
Gli Scavi di Ercolano
Visita Guidata

Rientro a Napoli

Ore 13.30
Arrivo in Stazione Centrale
e saluti