

Ritorna la Rassegna delle Giacche Bianche: iscrizioni aperte fino al 10 febbraio per l'evento gastronomico non competitivo

Crea, condividi, sostieni: Casolaro devolve il ricavato alla Fondazione ANT per l'assistenza oncologica domiciliare

Ritorna la rassegna delle Giacche Bianche dal 4 al 6 marzo con tante novità. Non è una gara, si tratta dell'evento gastronomico non competitivo che si terrà presso lo showroom di Casolaro Hotellerie al Cis di Nola e che è aperto a *cuochi, pasticceri, pizzaioli, esponenti dello street food, del panino gourmet, alunni degli istituti alberghieri, appassionati di cucina, e, per la prima volta, anche alla categoria barmen*. Le **iscrizioni sono aperte fino al 10 febbraio** e possono essere effettuate sia in sede che online sul sito casolaro.it. L'evento promuove la condivisione, la valorizzazione delle competenze e la creatività senza la pressione della competizione; quest'anno, in una veste rinnovata e con un atto di solidarietà, la **quota di iscrizione sarà devoluta interamente alla delegazione Campania della Fondazione ANT Italia**, che garantisce assistenza medica specialistica domiciliare ai malati oncologici.

La manifestazione, ideata nel 2018 per celebrare i 150 anni di attività dell'azienda, è una piattaforma unica per i professionisti del mondo gastronomico. Oltre ad essere un punto di riferimento nel settore delle forniture alberghiere, Casolaro Hotellerie si impegna quotidianamente a supportare i professionisti del settore HoReCa promuovendo la passione e la condivisione. La "Rassegna delle Giacche Bianche" è un momento di scambio e crescita. Purtroppo, in questa edizione ci saranno dei grandi assenti, a partire dal compianto Paolo jr Casolaro.

Maria Vittoria Casolaro, responsabile divisione Eventi di Casolaro Hotellerie, commenta: *"Desideravamo ripetere l'evento da tempo, ma con la malattia e la perdita del nostro caro Paolo e l'ombra della pandemia, non riuscivamo a trovare il giusto spirito. È importante per noi portare nuovamente un clima gioioso in casa Casolaro, e quest'anno ci sentiamo pronti a farlo con uno scopo solidale, in memoria di Paolo e di coloro che hanno contribuito significativamente alle passate edizioni della Rassegna, come lo chef Nicola Ricci e l'imprenditore Aldo Guida della WorkLine. Il ricavato delle quote d'iscrizione sarà devoluto alla delegazione Campania della Fondazione ANT Italia. Invito chi ha a cuore non solo la gastronomia, ma anche questa nobile causa, ad iscriversi prontamente per essere in squadra con noi."*

I tre giorni dell'evento sono dedicati a diverse categorie professionali: chef e pasticceri il 4 marzo, pizzaioli e barmen il 5 marzo, appassionati di cucina e alunni degli istituti alberghieri il 6 marzo. I partecipanti dovranno presentare un piatto già pronto (ad eccezione dei pizzaioli, che invece potranno preparare una pizza in live). I professionisti riceveranno come omaggio la giacca dell'evento, mentre agli appassionati e agli alunni degli istituti alberghieri sarà riservato il grembiule ufficiale della manifestazione. Tutti potranno presentarsi al pubblico, ai giornalisti e ai media con una personale intervista in diretta sul canale facebook dell'azienda e riceveranno gli omaggi da parte degli sponsor. Durante l'evento, sono previsti interventi di ospiti, assaggi dei prodotti delle aziende partner e l'immane pausa pranzo a cura dello chef APCI Gaetano Zelante.