

Arriva la Rassegna delle Giacche Bianche: più di 150 professionisti della gastronomia uniti per la raccolta fondi a favore di Ant Campania

L'evento non competitivo va in scena dal 4 al 6 marzo, da Casolaro Hotellerie ogni giorno in programma una categoria diversa

Manca poco alla **Rassegna delle Giacche Bianche**, l'evento ideato nel 2018 che quest'anno si presenta con una veste rinnovata. **Dal 4 al 6 marzo, presso lo showroom di Casolaro al Cis di Nola**, torna l'evento gastronomico non competitivo, dedicato a chi desidera confrontarsi nel campo della creatività. **Più di 150 partecipanti hanno aderito** tra cuochi, pasticceri, pizzaioli, esponenti dello street food e del panino gourmet, istituti alberghieri, appassionati di cucina e per la prima volta barmen. Quest'anno la Rassegna ha un fine nobile grazie al contributo dei partecipanti e dell'azienda Casolaro. **L'intero ricavato delle quote d'iscrizione sarà infatti devoluto alla delegazione Campania della Fondazione ANT Italia, che garantisce assistenza medico-specialistica domiciliare ai malati oncologici.** Il tutto in memoria di Paolo Jr Casolaro e di altre figure che in passato hanno contribuito significativamente all'evento, come l'imprenditore Aldo Guida della Workline e lo chef sannita Nicola Ricci.

L'evento è a porte aperte, tutti sono invitati ad assistere ed è un'occasione di condivisione e valorizzazione della professionalità, senza lo stress della competizione, dove tutti sono vincitori. Un appuntamento in puro stile Casolaro, che da sempre sostiene i professionisti del settore promuovendo momenti di scambio e confronto amichevole. Non mancheranno ospiti, momenti conviviali e interventi di professionisti del mondo horeca; tra cui il **Team Culinary Napoli**, che condividerà la recente esperienza ai mondiali di cucina **"IKA Culinary Olympics" a Stoccarda.**

La manifestazione si svolge su tre giorni: lunedì 4 si avvicenderanno chef, pasticceri, esponenti dello street food e del panino gourmet; **martedì 5**, è il turno di pizzaioli e barmen; **mercoledì 6** saranno protagonisti gli appassionati di cucina e gli alunni degli istituti alberghieri.

L'appuntamento è dalle 9:30 alle 17.00, ogni partecipante presenterà una specialità a scelta in diretta dal canale Facebook dell'azienda, ai microfoni di Maria Vittoria Casolaro, responsabile della divisione eventi. Attesi imprenditori da tutta Italia, in particolare **i partner che hanno sostenuto l'evento**; non mancheranno **produttori enogastronomici con assaggi speciali.**

La pausa pranzo è a cura dello chef "di casa" Gaetano Zelante, docente di enogastronomia, supportato in cucina dagli alunni dell'ISIS De'Medici di Ottaviano. Anche l'ISIS Vittorio Veneto di Napoli e il Tognazzi di Velletri daranno il proprio contributo con i ragazzi di sala/bar ed accoglienza.

Tutti i partecipanti riceveranno la giacca o il grembiule dell'evento ed una "gift bag" con gli omaggi delle aziende partner della Rassegna 2024: Abert, Bormioli, Mulino Caputo, Fasa, Saturnia, Horecatech, Lattè, Leone, Sodano, Vista Alegre, Vulcania, Unox, Workline, Agrimontana, Bioali, Bisetti, Gimetal, Montuori, Trabo, Pasta Leonessa, Caffè Borbone.