

## Si chiude la Rassegna delle Giacche Bianche: confermata l'edizione 2025

### Un momento di scambio e confronto con ospiti speciali, momenti a sorpresa e grande partecipazione alla raccolta fondi per ANT Campania

Condivisione, solidarietà e amore per il buon cibo: questi i temi centrali della **Rassegna delle Giacche Bianche** appena conclusa. L'evento non competitivo ha dato spazio a talenti e aspirazioni nel campo della creatività culinaria attraverso il confronto. Nello showroom di **Casolaro al CIS di Nola**, chef, pizzaioli, barmen, pasticceri, appassionati di cucina e alunni degli istituti alberghieri hanno presentato le loro specialità ai microfoni di Maria Vittoria Casolaro in diretta Facebook, e alla platea di giornalisti, media partner, imprenditori e pareri autorevoli nel mondo della cucina presenti alla manifestazione.

Centrali per l'evento i **rappresentanti di categoria** che hanno supportato i partecipanti: **Armando Palmieri**, maestro AMPI, che vanta all'attivo esperienze all'estero e premi come la nomina di ambasciatore del dolce italiano nel mondo; **Vincenzo Capuano**, campione del mondo di pizza "contemporanea", accompagnato dal suo maestro, il nonno Enzo; **Nancy Sannino** per la categoria appassionati, che ha iniziato a coltivare la sua passione frequentando i corsi di pasticceria di Casolaro, e che oggi è una pastrychef affermata. Presente all'evento il **maestro di cucina Ennio Caprio**, classe 1933 dall'alto dei suoi 91 anni e con 70 anni di carriera alle spalle, ha "regalato" un discorso molto toccante ai ragazzi degli istituti alberghieri.

Grande partecipazione per la **raccolta fondi** a favore della **delegazione Campania della Fondazione Ant Italia**, con una presenza massiccia che ha visto il contributo della famiglia Casolaro in primis, con la devoluzione delle quote di iscrizione di tutti i partecipanti, e di chi ha lasciato un'offerta spontanea nell'urna presente nella postazione ANT durante l'evento. Così ha commentato il **Delegato ANT Campania, Antonio Imbrogno**, l'iniziativa: *"La decisione di dedicare l'evento più prestigioso dell'anno alla Fondazione ANT è stato, da parte della famiglia Casolaro, un gesto che ci ha emozionati molto, anche perché legato al ricordo di Paolo Casolaro. Gli oltre 7000 euro raccolti rappresentano un dono prezioso perché ci consentiranno di continuare a portare assistenza e cure domiciliari gratuite ai malati oncologici a Napoli e Caserta con maggiore serenità nei mesi a venire. Il sostegno da parte di una delle aziende più importanti e longeve del panorama campano e nazionale ci riempie d'orgoglio e ci fa capire ancor di più quanto la sinergia tra le realtà del Terzo Settore e le imprese che intendono lasciare un segno nel territorio in cui operano sia fondamentale"*.

Ogni giorno, prima della pausa pranzo, un vero e proprio **flashmob** ha preso vita nello showroom con la complicità del tenore Luca Venditto che, fingendosi un anonimo partecipante ha poi coinvolto **altri due tenori e due soprani** che si sono esibiti sorpendendo tutti i presenti. Graditi ospiti, alcuni componenti del **Team Culinary Napoli**, che ha condiviso con i presenti la recente esperienza ai mondiali di cucina "IKA Culinary Olympics" a Stoccarda.

La pausa pranzo è stata curata dagli chef di casa: **Gaetano Zelante**, che ha proposto un primo piatto con le “chicche” del pastificio Leonessa, e il **pastrychef Andrea Vitale** che ha preparato un dessert al cioccolato. In degustazione gustosi assaggi a cura delle aziende partner: i latticini di Lattè, il Blu di Bufala di Lombardi, le “fritturine” di Sapori di Napoli, i taralli “San Tarallo” con i loro gusti originali, il pane dell’Agridipificio Santalucia, i filetti di arancia candita di Agrimontana, il miele dell’azienda apistica Montuori, le nocciole e “tartellette” al burro d’arachidi dell’azienda Sodano, le torte della pasticceria Celestina. Per il beverage: la birra artigianale Kbirr, gli ottimi vini irpini de I Dve Principati, l’espresso napoletano di Caffè Borbone e l’acqua offerta da Sugros. Tutte le aziende sponsor hanno offerto un cadeau per la gift bag destinata a tutti i partecipanti: Saturnia, Bormioli, Fasa, Abert, Molino Caputo, Vista Alegre, Horecatech, Vulcania, Sodano, Lattè, Hendi, Unox, Pasta Leonessa, Leone, Trabo, Bisetti, Gimetal, Agrimontana, Bioali, Montuori, e Workline. Studio 92 ha creato le ostie personalizzate che hanno guarnito i piatti in rassegna.

**Maria Vittoria Casolaro**, ha già anticipato che la manifestazione ritornerà l'anno prossimo e a tal proposito, **commenta**: *“L'evento ha superato ogni aspettativa, con così tante adesioni che già stiamo pianificando l'edizione 2025. La rassegna è un momento di confronto e condivisione, dedicato a coloro che da sempre ci sostengono e supportano, i nostri clienti. In questa rassegna particolare, che torna dopo una lunga battuta d'arresto per gli eventi ben noti, desideriamo ricordare con affetto il nostro amato Paolo, mancato lo scorso anno, così come l'imprenditore e amico di sempre Aldo Guida della Workline, partner dell'evento sin dalla prima edizione.”*