

● A tavola

- Napoli
- Caserta

- Salerno
- Bari
- **Foggia**
- Lecce
- **Palermo**
- Corriere della Sera

- Cronaca
- Politica
- Economia
- Salute
- Sport
- Cultura
- Spettacoli
- Movida
- Scuola
- Agenda
- Blog
- METEO, 24°C ☀

» Corriere del Mezzogiorno > palermo > A tavola > *Alta finanza e (alta) gastronomia: unione golosa per la solidarietà*



0Share ▲ A 📄 ✉

vomero il 25 maggio a villa d'angelo

Alta finanza e (alta) gastronomia: unione golosa per la solidarietà

*Serata a favore dell'associazione di Don Merola
Pizze fritte, birre artigianali e workshop*



Don Luigi Merola

NAPOLI - La finanza internazionale e la grande gastronomia finiscono braccetto (per una sera) in nome della solidarietà. A beneficiare dell'inedito connubio è l'associazione «'A voce d' e creature» fondata dal prete anticamorra don Luigi Merola - che riceverà un assegno da Banca Generali utile a sostenere le tante iniziative a favore dei ragazzi. L'evento è fissato per mercoledì 25 maggio a Villa D'Angelo, splendida magione vomerese: Banca Generali vi fa ritorno per un nuovo appuntamento solidale. Ouverture d'eccezione affidata alle pizze fritte del maestro **Enzo Coccia** della «Pizzeria La Notizia» di Napoli servite in terrazza. Complemento ad hoc saranno le birre artigianali del microbirrifico Karma di Alvignano, nel Casertano. La serata continuerà con un workshop sulla finanza internazionale cui prendono parte tre grandi banche d'affari estere: **Invesco**, **Morgan Stanley** e **Threadneedle**.

IL MENU - Alle 21 avrà inizio la cena al tavolo con uno speciale menu a "otto mani". A dare il via sarà **Giovanni Morra** di Villa D'Angelo di Napoli con il suo carpaccio di seppie con gamberoni scottati su erbetta di campo profumata ai limoni della Costiera, seguito dalla intrigante formella di ricotta alla pasta mischiata con frutti di mare di **Rosanna Marziale**, chef in rosa de «Le Colonne di Caserta». Si passerà, poi, al Fusillo alla Bella Donna con capperi, olive, fumè di vongole e tocchetti di tonno di **Michele Succoia** dello storico ristorante «Mimi alla Ferrovia» per terminare con la triglia al gratin di erba cipollina con cuore di provola, puntarelle e patata all'olio extravergine proposta da **Lino Scarallo**, chef stellato del ristorante Palazzo Petrucci di Napoli. Vini dell'azienda Feudi di San

Gregorio di Sorbo Serpico (Avellino) e dolci della pasticceria Blue Moon di San Marcellino (Caserta), con i liquori dell'Antica distilleria

torna a palermo
categorie
»

Petrone di Mondragone.


Redazione online
21 maggio 2011


© RIPRODUZIONE RISERVATA


commenta la notizia


[CONDIVIDI LE TUE OPINIONI SU CORRIERE DEL MEZZOGIORNO.IT](#)


Per poter accedere a questa funzionalità devi identificarti in qualità di utente registrato a Corriere.it. Effettua il [login](#) oppure [registrati](#)


 Palestre · Piscine · SPA · Parrucchieri · Estetista
Massaggi · Profumerie · Dermatologi · Cavitazione


 Ristoranti · Pizzerie · Bar · Locali · Hotel · B&B
Residence · Agriturismi · Pub · Ristoranti Etnici


 Centri Commerciali · Alimenti Bio · Gastronomie
Supermercati · Pasticcerie · Gelaterie · Enotecche

 Abbigliamento · Gioielleria · Scarpe · Borse · Outlet
Lavanderie · Sartorie · Occhiali · Abiti da cerimonia

 Mobili · Elettrodomestici · Idraulici · Piante e fiori
Serramenti · Climatizzatori · Elettronica · Traslochi

 Taxi · Agenzie Viaggi · Stazioni · Noleggio Veicoli
Aeroporti · Concessionari · Autofficine · Spedizioni

 Banche · Assicurazioni · Finanziamenti e Mutui
Commercialisti · Avvocati · Agenzie Immobiliari

 Farmacie · Ospedali · Pronto soccorso · Medici
Guardia medica · Dentisti · Ortopedici · Veterinari

VETRINApromozioni

TUTTE

Vuoi il tuo spazio in questa vetrina? [Scopri](#)

[come](#)

- I nostri siti:
- RCS Digital |
- Gazzetta |
- Corriere Mobile |
- Fueps |
- El Mundo |

- Marca |
- Dada |
- RCS Mediagroup



- Copyright 2011 © Editoriale del Mezzogiorno srl. Tutti i diritti sono riservati | P. IVA 00748930153 | **RCS Digital Spa** | Per la pubblicità contatta **RCS Pubblicità Spa**
EDITORIALE DEL MEZZOGIORNO S.p.A. Sede legale: Vico Il San Nicola alla Dogana, 9 80133 Napoli | Codice Fiscale e Partiva IVA 06890970632 | R.E.A. Napoli 535226
Capitale sociale € 866.360 i.v. | Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di RCS MediaGroup S.p.A.
- [Scrivi](#)

Gusto

Appuntamenti golosi

SALVATORE TUCCILLO

Vino e mozzarella. Due tra i prodotti più amati dagli italiani e dai buongustai del mondo intero. E nella nostra regione saranno in mostra e in degustazione nei prossimi giorni in due importanti e particolari eventi. Particolari perché il vino sarà solo quello prodotto da vitigni autoctoni e tradizionali e la mozzarella esclusivamente quella di bufala campana prodotta nel salernitano, precisamente nella piana del Sele.

Quello del vino è ormai un appuntamento storico che vede, dal 2005, Napoli per tre giorni capitale del mondo enologico con "Viti-ignoItalia" che trasformerà il Castel dell'Ovo ed il Borgo Marinaro, da domenica 22 a martedì 24 maggio, in un immenso villeggio da vivere all'insegna dell'arte, della musica, della cucina d'autore e naturalmente del buon vino.

Il salone dedicato ai vitigni autoctoni, in questa settima edizione, costituirà l'importante vetrina di circa 300 cantine provenienti da tutt'Italia e per il pubblico di enoappassionati sarà l'occasione per verificare, in prima persona, la crescita qualitativa delle aziende campane.

Sarà l'occasione per cercare conferme nell'assaggio di sorsi di storia che hanno avviato la rivalutazione di vitigni autoctoni destinati

Foto: Sara De Rosa



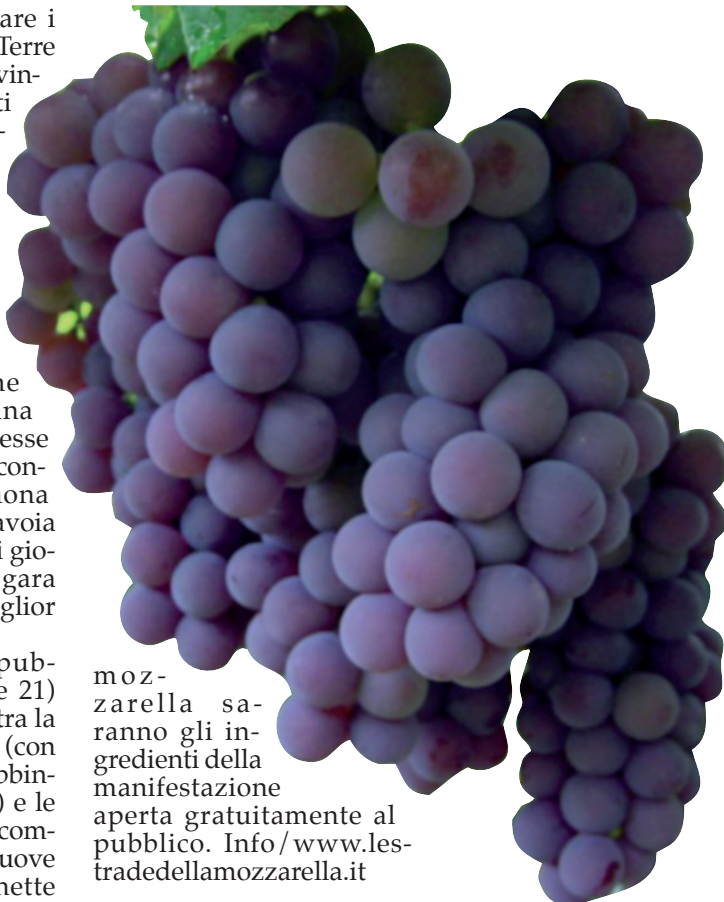
all'oblio, basti ricordare i vini di aziende come "Terre del Principe" della provincia di Caserta prodotti con Pallagrello e Casavecchia o di conoscere aziende nuove che hanno messo al centro della propria produzione i vitigni tradizionali della zona come nel caso di "La Fortezza" di Torrecuso (Bn). Ampio spazio, anche quest'anno, alla cucina d'autore con la kermesse "Cooking For Wine" condotta da Luigi Cremona che nel Real Circolo Savoia presenterà la sfida tra i giovani chef del sud in gara per il premio come miglior "Emergente".

Il Castello apre al pubblico (ore 14 fino alle 21) che potrà immergersi tra la musica di Radio Capri (con Dj e sommelier che abbineranno vini e canzoni) e le opere d'arte esposte accompagnandole a sorsi di nuove annate e grandi etichette di bianchi, rossi, passiti e bollicine. O partecipare alle verticali di Taurasi (oggi ore 15) o Lacryma Cristi bianco (giorno 24 ore 15) o ancora al concorso del "Vino Perfetto".

A Paestum (spazio antistante ai templi) invece sarà di scena, da venerdì 27 a domenica 29 maggio, la mozzarella di bufala con l'evento "Le Strade della Mozzarella".

Visite guidate ai caseifici, eventi culturali, presentazioni di libri, corsi di cucina, cene tematiche e degustazioni guidate di vini del territorio in abbinamento alla

A Napoli, da oggi fino al 24,
"VitiignoItalia" a Castel dell'Ovo
A Paestum dal 27 al 29 maggio
"Le Strade della Mozzarella"



mozzarella saranno gli ingredienti della manifestazione aperta gratuitamente al pubblico. Info/ www.les-tradedellamozzarella.it

Bianco Rosso & Bollicine

A CURA DEL SOMMELIER GIANNANTONIO AIUOLO

Taurasi in Riserva

VINO: PIANO DI MONTEVERGINE TAURASI RIS. 96

UVE: AGLIANICO 100%

AZIENDA: FEUDI SAN GREGORIO-SORBO S.(AV)

Calice d'annata, sfoggia la livrea scura e seria di colore rosso granato intenso con bordo aranciato; timidamente la vivacità di colore annuncia la vitalità del sorso. Naso all'inizio chiuso ed impersonale che smaltito il sonno durato 15 anni apre all'olfatto la complessa varietà di riconoscimenti che, dalla ciliegia in confettura, la prugna secca ed altre bacche in conserva, rimbalza su note speziate soffuse a tratti eteree di liquirizia, cacao, fondo di caffè. Chiusura con lievi ricordi di tartufo e mallo di noce. Buona successione di elementi odorosi di grande finezza. Sorso intenso; secco e di adeguato vigore alcolico, accarezza il palato concedendo solo la firma al tannino completamente fuso nella struttura gustativa regalando un'invidiabile equilibrio gustativo. La grande saporosa persistenza accompagna il palato per lungo tempo rimandando alla memoria la cremosa sensazione fruttata di prima impressione, bocca leggermente ammandorlata e pulita al finale di bocca. Servizio in calice ampio con apertura anticipata a 18° C abbinato a Brasato di manzo all'Aglanico

Giudizio: ★★★★★

★ Mediocre - ★★ Sufficiente - ★★★ Buono
★★★★ Ottimo - ★★★★★ Eccellente

Aviso ai Gastronauti

FESTA DEL PESCE AZZURRO

Giovedì 26 maggio, ore 20.30, all'agriturismo "Villa Palmentello", via Pesaturo, Sant'Antonio Abate, serata dedicata al pesce azzurro. Piatti della tradizione marinara in abbinamento ai vini di Marisa Cuomo. Costo 35euro. Info/081.5392456



CANTINE APERTE 2011

Sarà l'unità d'Italia il tema dell'edizione 2011 di "Cantine Aperte", l'evento dedicato agli enoturisti organizzato dal "Movimento Turismo del Vino". Domenica 29 maggio visite guidate nelle aziende vinicole della Campania che apriranno le cantine a curiosi ed appassionati con degustazioni e sorsi delle eccellenze regionali. Info/081.7645566

SOLIDARIETA' A CENA

Mercoledì 25 maggio, ore 21, al ristorante "Villa D'Angelo", via A. Falcone, Napoli, kermesse enogastronomica



in favore dell'associazione "A voce d'è creature" di don Luigi Merola. La serata organizzata da Banca Generali vedrà ai fornelli 4 chef ed un maestro pizzaiolo. Pizze fritte di Enzo Coccia, Fusilli alla bella donna dello chef Michele Succoia, Formella di ricotta alla pasta mischiata con frutti di mare della chef Rosanna Marziale (foto), Triglia al gratin dello chef Lino Scarallo e Carpaccio di seppie dello chef Giovanni Morra in abbinamento ai vini di Feudi di San Gregorio.

MATTI PER LA BIRRA

L'associazione "Malti da Legare" organizza per domenica 29 maggio, ore 21, all'"OttavonanoPub" di Atripalda (Av) una cena degustazione con 5 piatti in abbinamento alle birre "Geco". La degustazione sarà guidata dal mastro birraio Luca Ligas. Costo 30euro. Info/334.3471923

LA PIZZA IN CATTEDRA

Lunedì 23 maggio il maestro pizzaiolo Gino Sorbillo (foto) sarà protagonista di due importanti eventi. Alle ore 8, con replica ore 18, sul canale satellitare Alice Sorbillo svelerà i segreti della pizza partenopea. Mentre alle 19.30, a Città del Gusto di Napoli parteciperà al convegno sul "lievito madre per la pizza" con Piero Gabrieli, Massimo Di Porzio e la giornalista Laura Gambacorta. Seguirà degustazione a 4 mani con Renato Bosco. Info/www.molino-quaglia.com

salvatore.tuccillo@libero.it



Associazione Italiana Sommeliers

AIS – delegazione di Napoli



• Blog AIS Napoli

• Delegazione AIS Napoli

◀ Corsi Sommelier

• Servizi Sommelier

• TasteFace

• Contattaci



...eventi aisnapoli



Sei appuntamenti dedicati alla Birra con Divinoinvigna Enoteca



Dal 18 al 21 maggio torna a Napoli Wine&Thecity il "fuori salone del vino"



Nuove date per Esame Terzo Livello AIS NAPOLI



1° Corso di aggiornamento per Sommelier, Degustatori e Relatori

A Villa D'Angelo con Banca Generali all'insegna di alta finanza, piatti d'autore e solidarietà

• Pubblicato da aisnapoli il 19 - maggio - 2011 [Versione PDF](#)

Il 25 maggio a Villa D'Angelo di Napoli

Banca Generali firma un nuovo appuntamento

Gli eventi dell'AIS Napoli

- dal 24 mag 2011 al 29 giu 2011 alle ore:20:00
Sei appuntamenti dedicati alla Birra con Divinoinvigna Enoteca
Mancano: 00:00 ore.
[Leggi maggiori dettagli »](#)

all'insegna di alta finanza, piatti d'autore e solidarietà

Serata d'eccezione firmata Banca Generali con la partecipazione di tre grandi banche d'affari internazionali e di rinomati chef in favore dell'associazione "A voce d' 'e creature" fondata da don Luigi Merola



Grandi nomi della finanza internazionale e della gastronomia insieme per un evento in favore dell'associazione "A voce d' 'e creature" fondata da don Luigi Merola. Banca Generali, una delle principali realtà nazionali dedite alla gestione degli investimenti e da sempre sensibile alle problematiche sociali, mercoledì 25 maggio ritorna a Villa D'Angelo di Napoli per un nuovo appuntamento solidale, dopo la serata del 3 maggio scorso organizzata in favore dei minori a rischio che

frequentano i laboratori di cucina della Onlus "Nisida Punto e a capo". Ad aprire la serata saranno le pizze fritte del maestro Enzo Coccia della Pizzeria La Notizia di Napoli servite sulla splendida terrazza di Villa D'Angelo che dalla collina del Vomero domina l'intero Golfo di Napoli. Perfetto complemento saranno le birre artigianali del microbirrificio Karma di Alvignano (Ce).

La serata continuerà con un interessante workshop sulla finanza internazionale, che si aprirà con l'intervento di Giuseppe Pizzo, area manager per la Campania, Calabria e Sicilia di Banca Generali, che illustrerà le dinamiche e performance di un'accurata diversificazione del portafoglio con un prodotto innovativo come BG SELECTION, e che vedrà la partecipazione di tre grandi banche d'affari estere: Invesco, Morgan Stanley e Threadneedle.

Alle 21,00 avrà inizio la cena al tavolo con uno speciale menu a "otto mani". A dare il via sarà Giovanni Morra di Villa D'Angelo di Napoli con il suo *Carpaccio di seppie con gamberoni scottati su erbetta di campo profumata ai limoni della Costiera*, seguito dalla intrigante *Formella di ricotta alla pasta mischiata con frutti di mare* di Rosanna Marziale, chef in rosa de Le Colonne di Caserta. Si passerà, poi, al *Fusillo alla Bella Donna con capperi, olive, fumè di vongole e tocchetti di tonno* di Michele Succoia dello storico ristorante Mimi alla Ferrovia per terminare con la *Triglia al gratin di erba cipollina con cuore di provola, puntarelle e patata all'olio extravergine* proposta da Lino Scarallo, chef stellato del ristorante Palazzo Petrucci di Napoli. In abbinamento

Sponsors



Per il tuo banner
sul nostro sito
contattaci

Per il tuo banner
sul nostro sito
contattaci

Per il tuo banner
sul nostro sito
contattaci

Corsi e servizi sommelier

Corsi
da...
sommelier
2010 - 2011

Un
sommelier
ai tuoi...
Eventi

Tags Articoli recenti

ai piatti della serata verranno offerti i vini dell'azienda *Feudi di San Gregorio* di Sorbo Serpico (Av).

Chiusura in bellezza con un semifreddo agli agrumi della Pasticceria Blue Moon di San Marcellino (Ce) e con i liquori dell'Antica Distilleria Petrone di Mondragone (Ce).

Al termine della serata Banca Generali consegnerà un assegno a don Luigi Merola per sostenere uno dei tanti progetti di recupero sociale realizzati attraverso la sua associazione "A voce d' 'e creature".

Responsabile Relazioni Esterne Banca Generali Michele Seghizzi 02. 6076 5683 [Michele.seghizzi@bancagenerali.it](mailto:seghizzi@bancagenerali.it)

Ufficio stampa evento Laura Gambacorta Mob. 349 2886327 349 2886327 Email: laugam@libero.it

Ida Giugliano Mob. 388 1879458 388 1879458 Email: idagiugliano@libero.it

 News dalle aziende & Comunicati stampa

 Condividi l'articolo

Commenta

Nome (obbligatorio)

E-Mail (Non verrà pubblicata) (obbligatoria)

Sito web

AIS Napoli & i Social media

•

Wikio: classifica dei blog

16

Top Blogs WIKIO

Vino

69

Top Blogs WIKIO

Gastronomia

Archivio

Corrispondenze migliori per 3 maggio villa d'angelo
banca generali

a Villa D'Angelo di Napoli Banca Generali firma un nuovo
appuntamento... [Passa al testo »](#)

dopo la serata del 3 maggio scorso organizzata in favore dei...
[Passa al testo »](#)

Gastronomia e Ricette

Napoli. Cena di solidarietà a Villa d'Angelo con Banca Generali. REPORT di Mario Carillo

26/5/2011

di **Laura Gambacorta**



Stampa



NAPOLI BANCA GENERALI FIRMA PER LA SOLIDARIETA'

IL REPORT DI MARIO CARILLO*

L'alta finanza e piatti d'autore uniti per una serata di solidarietà a favore dell'associazione " 'A voce d'è creature" di don Luigi Merola. L'evento, mercoledì sera, sulle panoramiche terrazze del ristorante Villa D'Angelo di Via Aniello Falcone, promosso dalla Banca Generali con la partecipazione di rappresentanti di tre grandi banche d'affari internazionali. Nel folto ed elegante parterre, giornalisti, esperti in economia e gli attori di un posto al sole.

Ad accogliere gli ospiti le pizze fritte del maestro Enzo Coccia della Pizzeria La Notizia di Napoli e le birre artigianali del microbirrifico Karma di Alvignano (Ce). E' seguito un interessante workshop sulla finanza internazionale con l'intervento di Giuseppe Pizzo, area manager per la Campania, Calabria e Sicilia di Banca Generali che ha illustrato le ragioni e performance di un'accurata diversificazione del portafoglio con un prodotto innovativo come Bg Selection con la partecipazione di tre grandi banche d'affari estere: Invesco, Morgan Stanley e Threadneedle.

"Morgan Stanley Investment Management – ha detto Pizzo – è una società orientata al cliente che si propone di aiutare gli investitori di tutto il mondo ad assumere decisioni d'investimento più efficaci e a gestire i propri portafogli in modo più efficiente. Riteniamo – ha continuato – che la nostra presenza globale, l'autorevolezza delle nostre opinioni e l'ampia gamma di prodotti e servizi offerti ci permettono di soddisfare le esigenze degli investitori a fronte della costante evoluzione dei mercati finanziari".

La cena nelle eleganti sale con uno speciale menu a "otto mani". A dare il via Giovanni Morra della struttura ospitante con il suo Carpaccio di seppie con gamberoni scottati su erbetta di campo profumata ai limoni della Costiera, seguito dall'intrigante Formella di ricotta alla pasta mischiata con frutti di mare di Rosanna Marziale, (nella foto), chef in rosa de Le Colonne di Caserta.

Di seguito Fusillo alla Bella Donna con capperi, olive, fumè di vongole e tocchetti di tonno di Michele Succoia dello storico ristorante Mimi alla Ferrovia per terminare con la Triglia al gratin di erba cipollina con cuore di provola, puntarelle e patata all'olio extravergine proposta da Lino Scarallo, chef stellato del ristorante Palazzo Petrucci di Napoli.

In abbinamento ai piatti della serata i vini dell'azienda Feudi di San Gregorio di Sorbo Serpico (Av).

Chiusura in bellezza con un semifreddo agli agrumi della Pasticceria Blue Moon di San Marcellino (Ce) e con i liquori dell'Antica Distilleria Petrone di Mondragone (Ce).

L'ufficio stampa è stato curato dalla giornalista Laura Gambacorta, coadiuvata brillantemente da Ida Giugliano.

Al termine della serata, Michele Seghizzi, responsabile relazioni esterne della Banca Generali, ha consegnato un assegno a don Luigi Merola per sostenere uno dei tanti progetti di recupero sociale realizzati attraverso la sua associazione "'A voce d'è creature".

L'ufficio stampa è stato curato dalla giornalista Laura Gambacorta, coadiuvata brillantemente da Ida Giugliano.

*giornalista, associato all'Arga Campania

Il 25 maggio 2011

a Villa D'Angelo di Napoli Banca Generali firma un nuovo appuntamento all'insegna di alta finanza, piatti d'autore e solidarietà.

Serata d'eccezione firmata Banca Generali con la partecipazione di tre grandi banche d'affari internazionali e di rinomati chef in favore dell'associazione "A voce d' 'e creature" fondata da don Luigi Merola

Grandi nomi della finanza internazionale e della gastronomia insieme per un evento in favore dell'associazione "A voce d' 'e creature" fondata da don Luigi Merola. Banca Generali, una delle principali realtà nazionali dedite alla gestione degli investimenti e da sempre sensibile alle problematiche sociali, mercoledì 25 maggio ritorna a Villa D'Angelo di Napoli per un nuovo appuntamento solidale, dopo la serata del 3 maggio scorso organizzata in favore dei minori a rischio che frequentano i laboratori di cucina della Onlus "Nisida Punto e a capo".

Ad aprire la serata saranno le pizze fritte del maestro Enzo Coccia della Pizzeria La Notizia di Napoli servite sulla splendida terrazza di Villa D'Angelo che dalla collina del Vomero domina l'intero Golfo di Napoli. Perfetto complemento saranno le birre artigianali del microbirrificio Karma di Alvignano (Ce).

La serata continuerà con un interessante workshop sulla finanza internazionale, che si aprirà con l'intervento di Giuseppe Pizzo, area manager per la Campania, Calabria e Sicilia di Banca Generali, che illustrerà le dinamiche e performance di un'accurata diversificazione del portafoglio con un prodotto innovativo come BG SELECTION, e che vedrà la partecipazione di tre grandi banche d'affari estere: Invesco, Morgan Stanley e Threadneedle.

Alle 21,00 avrà inizio la cena al tavolo con uno speciale menu a "otto mani". A dare il via sarà Giovanni Morra di Villa D'Angelo di Napoli con il suo Carpaccio di seppie con gamberoni scottati su erbetta di campo profumata ai limoni della Costiera, seguito dalla intrigante Formella di ricotta alla pasta mischiata con frutti di mare di Rosanna Marziale, chef in rosa de Le Colonne di Caserta. Si passerà, poi, al Fusillo alla Bella Donna con capperi, olive, fumè di vongole e tocchetti di tonno di Michele Succoia dello storico ristorante Mimi alla Ferrovia per terminare con la Triglia al gratin di erba cipollina con cuore di provola, puntarelle e patata all'olio extravergine proposta da Lino Scarallo, chef stellato del ristorante Palazzo Petrucci di Napoli. In abbinamento ai piatti della serata verranno offerti i vini dell'azienda Feudi di San Gregorio di Sorbo Serpico (Av).

Chiusura in bellezza con un semifreddo agli agrumi della Pasticceria Blue Moon di San Marcellino (Ce) e con i liquori dell'Antica Distilleria Petrone di Mondragone (Ce).

Al termine della serata Banca Generali consegnerà un assegno a don Luigi Merola per sostenere uno dei tanti progetti di recupero sociale realizzati attraverso la sua associazione "A voce d' 'e creature".

Responsabile Relazioni Esterne Banca Generali

Michele Seghizzi

02. 6076 5683

Michele.seghizzi@bancagenerali.it

Ufficio stampa evento

Laura Gambacorta

Mob. 349 2886327 349 2886327

Email: laugam@libero.it

Ida Giugliano

Mob. 388 1879458 388 1879458

Email: idagiugliano@libero.it

. ARTICOLI ONLINE.NET .

CONDIVIDI LE INFORMAZIONI, ESPRIMI LE TUE OPINIONI, PUBBLICA I TUOI ARTICOLI!!!

- HOME - Articoli
- Cosa è Articoli Online
- Pubblica il tuo Articolo
- Preleva un Articolo

giovedì, maggio 26, 2011

Napoli - Piatti d'Autore e solidarietà

L'alta finanza e piatti d'autore uniti per una serata di solidarietà a favore dell'associazione " 'A voce d' creature" di don Luigi Merola. L'evento, mercoledì sera, sulle panoramiche terrazze del ristorante Villa D'Angelo di Via Aniello Falcone, promosso dalla Banca Generali con la partecipazione di rappresentanti di tre grandi banche d'affari internazionali. Nel folto ed elegante parterre, giornalisti, esperti in economia e gli attori di un posto al sole.

Ad accogliere gli ospiti le pizze fritte del maestro Enzo Coccia della Pizzeria La Notizia di Napoli e le birre artigianali del microbirrificio *Karma* di Alvignano (Ce). E' seguito un interessante workshop sulla finanza internazionale con l'intervento di Giuseppe Pizzo, area manager per la Campania, Calabria e Sicilia di Banca Generali che ha illustrato le ragioni e performance di un'accurata diversificazione del portafoglio con un prodotto innovativo come Bg Selection con la partecipazione di tre grandi banche d'affari estere: Invesco, Morgan Stanley e Threadneedle.

"Morgan Stanley Investment Management – ha detto Pizzo – è una società orientata al cliente che si propone di aiutare gli investitori di tutto il mondo ad assumere decisioni d'investimento più efficaci e a gestire i propri portafogli in modo più efficiente. Riteniamo – ha continuato – che la nostra presenza globale, l'autorevolezza delle nostre opinioni e l'ampia gamma di prodotti e servizi offerti ci permettono di soddisfare le esigenze degli investitori a fronte della costante evoluzione dei mercati finanziari".

La cena nelle eleganti sale con uno speciale menu a "otto mani". A dare il via Giovanni Morra della struttura ospitante con il suo *Carpaccio di seppie con gamberoni scottati su erbetta di campo profumata ai limoni della Costiera*, seguito dall'intrigante *Formella di ricotta alla pasta mischiata con frutti di mare* di Rosanna Marziale, chef in rosa de Le Colonne di Caserta. Di seguito *Fusillo alla Bella Donna con capperi, olive, fumè di vongole e tocchetti di tonno* di Michele Succoia dello storico ristorante Mimì alla Ferrovia per terminare con la *Triglia al gratin di erba cipollina con cuore di provola, puntarelle e patata all'olio extravergine* proposta da Lino Scarallo, chef stellato del ristorante Palazzo Petrucci di Napoli. In abbinamento ai piatti della serata i vini dell'azienda *Feudi di San Gregorio* di Sorbo Serpico (Av).

Chiusura in bellezza con un semifreddo agli agrumi della Pasticceria Blue Moon di San Marcellino (Ce) e con i liquori dell'Antica Distilleria Petrone di Mondragone (Ce).

L'ufficio stampa è stato curato dalla giornalista Laura Gambacorta, coadiuvata brillantemente da Ida Giugliano.

Al termine della serata, Michele Seghizzi, responsabile relazioni esterne della Banca Generali, ha consegnato un assegno a don Luigi Merola per sostenere uno dei tanti progetti di recupero sociale realizzati attraverso la sua associazione "A voce d' 'e creature". L'ufficio stampa è stato curato dalla giornalista Laura Gambacorta, coadiuvata brillantemente da Ida Giugliano.



[Invia tramite email](#)

[Postalo sul blog](#)

[Condividi su Twitter](#)

[Condividi su Facebook](#)

[Condividi su Google Buzz](#)

Reazioni:

0 commenti:

CAMPANIA CHE VAI

il blog di Monica Piscitelli: gli eventi, le idee, le risorse, le degustazioni e le iniziative culturali della Campania - e del Sud - che sa e che fa, che si fa trovare e che accoglie. Il racconto di tutto ciò che amo e che sono, di tutto quel che "va".

venerdì 20 maggio 2011

25 maggio 2011 Cena di solidarietà a Villa d'Angelo con tanti chef

Grandi nomi della finanza internazionale e della gastronomia insieme per un evento in favore dell'associazione "A voce d' 'e creature" fondata da don Luigi Merola. Banca Generali, una della principali realtà nazionali dedite alla gestione degli investimenti e da sempre sensibile alle problematiche sociali, **mercoledì 25 maggio ritorna a Villa D'Angelo di Napoli per un nuovo appuntamento solidale**, dopo la serata del 3 maggio scorso organizzata in favore dei minori a rischio che frequentano i laboratori di cucina della Onlus "Nisida Punto e a capo". Ad aprire la serata saranno le pizze fritte del maestro Enzo Coccia della Pizzeria La Notizia di Napoli servite sulla splendida terrazza di Villa D'Angelo che dalla collina del Vomero domina l'intero Golfo di Napoli. Perfetto complemento saranno le birre artigianali del microbirrifico Karma di Alvignano (Ce). La serata continuerà con un interessante **workshop sulla finanza internazionale**,

UN BLOG, UNA FACCIA



CHI SONO

Monica Piscitelli giornalista | blogger |
consulente di comunicazione | copy writer |
food and wine rater | sommelier.

Per saperne di più

Per segnalazioni e commenti scrivere al mio

che si aprirà con l'intervento di Giuseppe Pizzo, area manager per la Campania, Calabria e Sicilia di Banca Generali, che illustrerà le dinamiche e performance di un'accurata diversificazione del portafoglio con un prodotto innovativo come BG SELECTION, e che vedrà la partecipazione di tre grandi banche d'affari estere: Invesco, Morgan Stanley e Threadneedle.

Alle 21,00 avrà inizio la cena al tavolo con uno speciale menu a "otto mani". A dare il via sarà Giovanni Morra di Villa D'Angelo di Napoli con il suo Carpaccio di seppie con gamberoni scottati su erbetta di campo profumata ai limoni della Costiera, seguito dalla intrigante Formella di ricotta alla pasta mischiata con frutti di mare di Rosanna Marziale, chef in rosa de Le Colonne di Caserta. Si passerà, poi, al Fusillo alla Bella Donna con capperi, olive, fumè di vongole e tocchetti di tonno di Michele Succoia dello storico ristorante Mimì alla Ferrovia per terminare con la Triglia al gratin di erba cipollina con cuore di provola, puntarelle e patata all'olio extravergine proposta da Lino Scarallo, chef stellato del ristorante Palazzo Petrucci di Napoli. In abbinamento ai piatti della serata verranno offerti i vini dell'azienda Feudi di San Gregorio di Sorbo Serpico (Av). Chiusura in bellezza con un semifreddo agli agrumi della Pasticceria Blue Moon di San Marcellino (Ce) e con i liquori dell'Antica Distilleria Petrone di Mondragone (Ce).

Al termine della serata Banca Generali consegnerà un assegno a don Luigi Merola per sostenere uno dei tanti progetti di recupero sociale realizzati attraverso la sua associazione "A voce d' 'e creature".

a 09:35 Etichette: [Degustazioni](#), [Napoli e provincia](#) 

[Invia tramite email](#)

[Postalo sul blog](#)

[Condividi su Twitter](#)

[Condividi su Facebook](#)

[Condividi su Google Buzz](#)

Pubblicato da [Monica Piscitelli](#)

0 commenti:

[Posta un commento](#)



indirizzo email: m.piscitelli@yahoo.com.

CLICCA QUI PER SAPERE COSA

FACCIO E COME

monica 
piscitelli
cogito ergo... comunico

Iscriviti al blog

Cerca nel blog

powered by

SEZIONI

: (1) Ambiente (156) Arte (166)
Avellino e provincia (167) Benevento e provincia (127) Birra (6) Caserta e provincia (307) Celebrazioni (73) Cinema (42) Cogito ergo sic comunico (59) com (1) Comunicazioni da Monica (32) Concorsi (69) Corsi (98) Curiosità (9) Da provare (26) **Degustazioni (1078)** Degustazioni. Locali (29) Digressioni (1) Donne del vino notizie (23) ev (1) Eventi

» Home » TempModerni

inviava ad un amico

Gastronomia ed impegno sociale a Villa D'Angelo



Serata d'eccezione firmata Banca Generali con la partecipazione di tre grandi banche d'affari internazionali e rinomati chef in favore dell'associazione "A voce d' "e creature" di don Luigi Merola

La sera del 25 maggio, presso Villa D'Angelo a Napoli, Banca Generali firma un nuovo appuntamento all'insegna di alta finanza, piatti d'autore e solidarietà che, dopo l'evento del 3 maggio in favore della Onlus "Niskda punto e a capo", tornano ad intrecciarsi sulle rive del golfo per un evento in favore dell'associazione "A voce d' "e creature" fondata da don Luigi Merola.

PIZZE FRITTE E MERCATI FINANZIARI

L'apertura della serata verrà affidata alle pizze fritte del maestro Enzo Cocca della "Pizzeria La Notizia" di Napoli, servite sulla terrazza di Villa D'Angelo, che dalla collina del Vomero domina l'intero Golfo di Napoli: perfetto complemento saranno le birre artigianali del microbirrifico Karma di Abvignano.

Dopo l'aperitivo si svolgerà un seminario durante il quale Giuseppe Pizzo, delegato di Banca Generali per il sud, illustrerà dinamiche e prestazioni di un'accurata diversificazione del portafoglio finanziario ed introdurrà i relatori di tre grandi banche d'affari estere: Invesco, Morgan Stanley e Threadneedle.

LA CENA DEGLI CHEF STELLATI - Alle 21.00 avrà inizio la cena al tavolo con uno speciale menu a "otto mani": A dare il via sarà il resident chef Giovanni Morra con il suo "cacioppo di seppioli con gamberoni scottati su erbetta di campo profumata ai limoni della Costiera", seguito dalla intrigante "formella di ricotta alla pasta mischiata con frutti di mare" di Rossana Marziale, chef in rosa de Le Colonne di Caserta. Si passerà, poi, al "fusillo alla Bella Donna con capperi, olive, fume di vongole e cocchetti di tonno" di Michele Succola dello storico ristorante Mimi alla Ferrovia, per fermarsi con la "triglia al gratin di erba cipollina con cuore di provola, puntarelle e patata all'olio extravergine" proposta da Lino Scariello, chef stellato di Palazzo Petrucci. In abbinamento ai piatti della serata verranno offerti i vini dell'azienda Feudi di San Gregorio di Sorbo Serpico.

LA CHIUSURA IN BELLEZZA - Chiusura in bellezza per gli ospiti, sia sul versante gastronomico che solidale: i loro palati si potranno deliziare con un semifreddo agli agrumi della Pasticceria Blue Moon di San Marcelino, accompagnato dai liquori della Antica Distilleria Perfone di Montegrone; immediatamente dopo i loro cuori si rallegreranno, quando il delegato di Banca Generali consegnerà a don Luigi Merola un assegno per sostenere uno dei tanti progetti di recupero sociale realizzati dalla sua associazione "A voce d' "e creature".

© Riproduzione riservata

Redazione
Aggiungi un commento

inviava ad un amico

23 Maggio
2011

CorrieredelWeb.it L'informazione fuori e dentro la Rete.



News Blog Network curato da una redazione virtuale composta da giornalisti e addetti stampa, professionisti di marketing, comunicazione, PR, opinionisti e bloggers. Il CorrieredelWeb.it vuole promuovere relazioni tra tutti i comunicatori e sviluppare in pieno le potenzialità della Rete per una comunicazione democratica e partecipata.

News network del CorrieredelWeb.it

[Home](#) [TuttoFiere](#) [TuttoMostre](#) [TuttoFormazione](#) [TuttoTeatro](#) [TuttoDisco](#) [TuttoDonna](#) [Nuovo CorrieredelWeb](#)

[MilanoNotizie](#) [Eco-Sostenibile](#) [Il Comunicato Stampa](#) [TuttoPoesia](#) [TuttoICT](#) [TuttoFotografie](#) [TuttoTurismo](#) [TuttoArredamento](#)
[TuttoNormativa](#) [OggiArte](#)

Cerca nel blog

powered by

Italia21



CorrieredelWeb.it L'informazione

fuori e dentro la Rete.

Con un piccolo contributo puoi supportare il ns. servizio, grazie!

- [Aversa - Nucleare - Vota Sì e te pass 'a paura - domenica 5 giugno 2011](#)

- **Aversa - Nucleare - Vota Sì - domenica 5 giugno 2011**
- **Attacco di Quorum - Chi non vota è un burattino - domenica 5 giugno 2011**
- **Chi è il sensitivo e quali sono i suoi poteri - domenica 5 giugno 2011**
- **Maturità 2011 materie esterne classico - domenica 5 giugno 2011**

giovedì 26 maggio 2011

Napoli - Piatti d'Autore e solidarietà

L'alta finanza e piatti d'autore uniti per una serata di solidarietà a favore dell'associazione " 'A voce d'e creature" di don Luigi Merola. L'evento, mercoledì sera, sulle panoramiche terrazze del ristorante Villa D'Angelo di Via Aniello Falcone, promosso dalla Banca Generali con la partecipazione di rappresentanti di tre grandi banche d'affari internazionali. Nel folto ed elegante parterre, giornalisti, esperti in economia e gli attori di un posto al sole.

Ad accogliere gli ospiti le pizze fritte del maestro Enzo Coccia della Pizzeria La Notizia di Napoli e le birre artigianali del microbirrifico *Karma* di Alvignano (Ce). E' seguito un interessante workshop sulla finanza

Per la pubblicità su questo sito contattaci



Come pubblicare le notizie

Per entrare nella community dei comunicatori del CorrieredelWeb.it:

internazionale con l'intervento di Giuseppe Pizzo, area manager per la Campania, Calabria e Sicilia di Banca Generali che ha illustrato le ragioni e performance di un'accurata diversificazione del portafoglio con un prodotto innovativo come Bg Selection con la partecipazione di tre grandi banche d'affari estere: Invesco, [Morgan Stanley](#) e [Threadneedle](#).

"[Morgan Stanley](#) Investment Management – ha detto Pizzo – è una società orientata al cliente che si propone di aiutare gli investitori di tutto il mondo ad assumere decisioni d'investimento più efficaci e a gestire i propri portafogli in modo più efficiente. Riteniamo – ha continuato – che la nostra presenza globale, l'autorevolezza delle nostre opinioni e l'ampia gamma di prodotti e servizi offerti ci permettono di soddisfare le esigenze degli investitori a fronte della costante evoluzione dei mercati finanziari".

La cena nelle eleganti sale con uno speciale menu a "otto mani". A dare il via Giovanni Morra della struttura ospitante con il suo *Carpaccio di seppie con gamberoni scottati su erbetta di campo profumata ai limoni della Costiera*, seguito dall'intrigante *Formella di ricotta alla pasta mischiata con frutti di mare* di Rosanna Marziale, chef in rosa de Le Colonne di Caserta. Di seguito *Fusillo alla Bella Donna con capperi, olive, fumè di vongole e tocchetti di tonno* di Michele Succoia dello storico ristorante

1. richiedi l'accredito stampa

2. segui le istruzioni per pubblicare via email.

I lettori possono commentare le news con un click su [COMMENTI](#) o votarle con i [SOCIAL BOOKMARK](#) sotto ogni post.

Errori di pubblicazione? Clicca qui.

Iscriviti alla Newsletter e vota le news



CorrieredelWeb su Facebook

Iscriviti alla newsletter del CorrieredelWeb.it

Inserisci la tua email

Visita il **Nuovo CorrieredelWeb** 

Iscriviti a

Mimi alla Ferrovia per terminare con la *Triglia al gratin di erba cipollina con cuore di provola, puntarelle e patata all'olio extravergine* proposta da Lino Scarallo, chef stellato del ristorante Palazzo Petrucci di Napoli. In abbinamento ai piatti della serata i vini dell'azienda *Feudi di San Gregorio* di Sorbo Serpico (Av).

Chiusura in bellezza con un semifreddo agli agrumi della Pasticceria Blue Moon di San Marcellino (Ce) e con i liquori dell'Antica Distilleria Petrone di Mondragone (Ce).

L'ufficio stampa è stato curato dalla giornalista Laura Gambacorta, coadiuvata brillantemente da Ida Giugliano.

Al termine della serata, Michele Seghizzi, responsabile relazioni esterne della Banca Generali, ha consegnato un assegno a don Luigi Merola per sostenere uno dei tanti progetti di recupero sociale realizzati attraverso la sua associazione "A voce d' 'e creature". L'ufficio stampa è stato curato dalla giornalista Laura Gambacorta, coadiuvata brillantemente da Ida Giugliano.

mario carillo - napoli-news.org

Publicato da Mario Carillo alle ore

19:18 

VOTA o condividi questo articolo



PublicaNews TuttoBlog DIGO! SuGiu.it

 Commenti

Cerca nel blog con Technorati



Statistiche



Il mio sito vale
€96.648,21

Archivio blog

- ▼ **2011** (4794)
 - • **giugno** (111)
 - ▼ **maggio** (895)
 - **Gela, quartiere eleusi diffidati i proprietari ...**
 - **Video lottery, divertimento assicurato**
 - **VODAFONE AL FESTIVAL DELL'ECONOMIA DI TRENTO - Con...**
 - **Terna, Flavio Cattaneo, investimento da 45 milioni...**
 - **Casapulla (CE) - Corse clandestine, sequestrati 7 ...**
 - **EMOGATE® è il nuovo strumento di TechSigno**



Meteo in Costiera



Oggi



Domani

Scrivi al Direttore

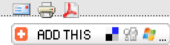
Segnala una Notizia/Evento

Ricerca articoli

Questo sito è presentato da
positano news
Il giornale on-line della
costiera amalfitana e della
penisola sorrentina

Letto: 302 volte

18/05/2011



Il 25 maggio a Villa D'Angelo di Napoli

Powered by Google™ Traduci

Il 25 maggio a Villa D'Angelo di Napoli



Lino Scarallo

Banca Generali firma un nuovo appuntamento all'insegna di alta finanza, piatti d'autore e solidarietà

Serata d'eccezione firmata Banca Generali con la partecipazione di tre grandi banche d'affari internazionali e di rinomati chef in favore dell'associazione "A voce d' le creature" fondata da don Luigi Merola

Grandi nomi della finanza internazionale e della gastronomia insieme per un evento in favore dell'associazione "A voce d' le creature" fondata da don Luigi Merola. Banca Generali, una delle principali realtà nazionali dedite alla gestione degli investimenti e da sempre sensibile alle problematiche sociali, mercoledì 25 maggio ritorna a Villa D'Angelo di Napoli per un nuovo appuntamento solidale, dopo la serata del 3 maggio scorso organizzata in favore dei minori a rischio che frequentano i laboratori di cucina della Onlus "Nisida Punto e a capo".

Ad aprire la serata saranno le pizze fritte del maestro Enzo Coccia della Pizzeria La Notizia di Napoli servite sulla splendida terrazza di Villa D'Angelo che dalla collina del Vomero domina l'intero Golfo di Napoli. Perfetto complemento saranno le birre artigianali del microbirrifico Karma di Alvignano (Ce).

La serata continuerà con un interessante workshop sulla finanza internazionale, che si aprirà con l'intervento di Giuseppe Pizzo, area manager per la Campania, Calabria e Sicilia di Banca Generali, che illustrerà le dinamiche e performance di un'accurata diversificazione del portafoglio con un prodotto innovativo come BG SELECTION, e che vedrà la partecipazione di tre grandi banche d'affari estere: Invesco, Morgan Stanley e Threadneedle.

Alle 21,00 avrà inizio la cena al tavolo con uno speciale menu a "otto mani". A dare il via sarà Giovanni Morra di Villa D'Angelo di Napoli con il suo *Carpaccio di seppie con gamberoni scottati su erbetta di campo profumata ai limoni della Costiera*, seguito dalla intrigante *Formella di ricotta alla pasta mischiata con frutti di mare di Rosanna Marziale*, chef in rosa de Le Colonne di

Ultime notizie da PositanoNews

- Positano daily photo
- RAVELLO, AL PRIMO CONSIGLIO ANCORA POLEMICHE SU FONDAZIONE, COMUNE E GESTIONE AUDITORIUM
- Potenza, Chiaromonte, in provincia, la memoria
- A CAUSA DELLA PIOGGIA NIENTE SPIAGGE. MA LA MOBILITAZIONE A SOSTEGNO DEL SI' CONTINUA
- Napoli. Sancarlucio. Vivissimo successo dello spettacolo "Una persona normale" di Antonio Guerriero.
- Il presidente yemenita ferito atteso in Arabia Saudita per farsi curare. E Riyad media tra lealisti e ribelli
- (NA)28 Maggio2011-teatro della chiesa Regina Coeli I "Lazzari e Briganti"hanno presentato: "Masaniello"
- Calcio scommesse - Nuovo colpo di scena trovati 450.000 euro (Monica Scozzafava responsabile dell' area comunicazione)
- Moda Positano - quo vadis?
- IL monte fatto... contribuirà ad aumentare l'inquinamento del nostro mare

Caserta. Si passerà, poi, al *Fusillo alla Bella Donna con capperi, olive, fumè di vongole e tocchetti di tonno* di Michele Succoia dello storico ristorante Mimì alla Ferrovia per terminare con la *Triglia al gratin di erba cipollina con cuore di provola, puntarelle e patata all'olio extravergine* proposta da Lino Scarallo, chef stellato del ristorante Palazzo Petrucci di Napoli. In abbinamento ai piatti della serata verranno offerti i vini dell'azienda *Feudi di San Gregorio* di Sorbo Serpico (Av).

Chiusura in bellezza con un semifreddo agli agrumi della Pasticceria Blue Moon di San Marcellino (Ce) e con i liquori dell'Antica Distilleria Petrone di Mondragone (Ce).

Al termine della serata Banca Generali consegnerà un assegno a don Luigi Merola per sostenere uno dei tanti progetti di recupero sociale realizzati attraverso la sua associazione "A voce d' 'e creature".

Responsabile Relazioni Esterne Banca Generali

Michele Seghizzi

02. 6076 5683

Michele.seghizzi@bancagenerali.it

Ufficio stampa evento

Laura Gambacorta

Mob. 349 2886327 349 2886327

Email: laugam@libero.it

Ida Giugliano

Mob. 388 1879458 388 1879458

Email: idagiugliano@libero.it

[Articolo Precedente](#)



Invia Stampa PDF

[Articolo Successivo](#)

Articoli correlati

- 26/04/2011 - Il 3 maggio a Villa D'Angelo di Napoli Banca Generali firma una serata solidale con chef stellati
- 02/05/2011 - 8 maggio, 'Voler bene all'Italia' nel ricordo di Angelo Vassallo a Pollica
- 28/04/2011 - Il 2 maggio a S. Alfonso di Cava de' Tirreni Angelo Di Gennaro parlerà della sua recente conversione

Registrato presso il Tribunale di Salerno N. 6 del 25/01/2006. È consentito l'uso dei testi con l'obbligo di citare la fonte come per legge, oppure contattare la redazione.

©2009 Positanonews - Copyright | Privacy - POSITANO Costiera Amalfitana Italy - x info: info@positanonews.it - Hotel Positano - Amalfi Coast - Pc Brescia - Moontek -

Positano Proget | Agorà Notizie | Bigol | Leggimi Gratis



Napoli News

L'alta finanza e piatti d'autore uniti per una serata di solidarietà a favore dell'associazione “ 'A voce d'e creature” di don Luigi Merola. L'evento, mercoledì sera, sulle panoramiche terrazze del ristorante Villa D'Angelo di Via Aniello Falcone, promosso dalla Banca Generali con la partecipazione di rappresentanti di tre grandi banche d'affari internazionali. Nel folto ed elegante parterre, giornalisti, esperti in economia e gli attori di un posto al sole.

Ad accogliere gli ospiti le pizze fritte del maestro Enzo Coccia della Pizzeria La Notizia di Napoli e le birre artigianali del microbirrificio Karma di Alvignano (Ce). E' seguito un interessante workshop sulla finanza internazionale con l'intervento di Giuseppe Pizzo, area manager per la Campania, Calabria e Sicilia di Banca Generali che ha illustrato le ragioni e performance di un'accurata diversificazione del portafoglio con un prodotto innovativo come Bg Selection con la partecipazione di tre grandi banche d'affari estere: Invesco, Morgan Stanley e Threadneedle.

“Morgan Stanley Investment Management – ha detto Pizzo – è una società orientata al cliente che si propone di aiutare gli investitori di tutto il mondo ad assumere decisioni d'investimento più efficaci e a gestire i propri portafogli in modo più efficiente. Riteniamo – ha continuato – che la nostra presenza globale, l'autorevolezza delle nostre opinioni e l'ampia gamma di prodotti e servizi offerti ci permettono di soddisfare le esigenze degli investitori a fronte della costante evoluzione dei mercati finanziari”.

La cena nelle eleganti sale con uno speciale menu a “otto mani”. A dare il via Giovanni Morra della struttura ospitante con il suo Carpaccio di seppie con gamberoni scottati su erbetta di campo profumata ai limoni della Costiera, seguito dall'intrigante Formella di ricotta alla pasta mischiata con frutti di mare di Rosanna Marziale, chef in rosa de Le Colonne di Caserta. Di

seguito Fusillo alla Bella Donna con capperi, olive, fumè di vongole e tocchetti di tonno di Michele Succoia dello storico ristorante Mimì alla Ferrovia per terminare con la Triglia al gratin di erba cipollina con cuore di provola, puntarelle e patata all'olio extravergine proposta da Lino Scarallo, chef stellato del ristorante Palazzo Petrucci di Napoli. In abbinamento ai piatti della serata i vini dell'azienda Feudi di San Gregorio di Sorbo Serpico (Av).

Chiusura in bellezza con un semifreddo agli agrumi della Pasticceria Blue Moon di San Marcellino (Ce) e con i liquori dell'Antica Distilleria Petrone di Mondragone (Ce).

L'ufficio stampa è stato curato dalla giornalista Laura Gambacorta, coadiuvata brillantemente da Ida Giugliano.

Al termine della serata, Michele Seghizzi, responsabile relazioni esterne della Banca Generali, ha consegnato un assegno a don Luigi Merola per sostenere uno dei tanti progetti di recupero sociale realizzati attraverso la sua associazione "A voce d' 'e creature". L'ufficio stampa è stato curato dalla giornalista Laura Gambacorta, coadiuvata brillantemente da Ida Giugliano.





[Home](#)

Napoli, 27/05/2011 ore: 20.05

SPAGHETTITALIANI.COM

network

EVENTI

[stampa](#)

inserito da:



Laura Gambacorta

Protagonista

[lauragambacorta](#)

[Condividi](#)

25/05/2011

Il 25 maggio a Villa D'Angelo di Napoli Banca Generali firma un nuovo appuntamento all'insegna di alta finanza, piatti d'autore e solidarietà





Grandi nomi della finanza internazionale e della gastronomia insieme per un evento in favore dell'associazione "A voce d' 'e creature" fondata da don Luigi Merola. Banca Generali, una delle principali realtà nazionali dedite alla gestione degli investimenti e da sempre sensibile alle problematiche sociali, mercoledì 25 maggio ritorna a Villa D'Angelo di Napoli per un nuovo appuntamento solidale, dopo la serata del 3 maggio scorso organizzata in favore dei minori a rischio che frequentano i laboratori di cucina della Onlus "Nisida Punto e a capo".

Ad aprire la serata saranno le pizze fritte del maestro Enzo Coccia della Pizzeria La Notizia di Napoli servite sulla splendida terrazza di Villa D'Angelo che dalla collina del Vomero domina l'intero Golfo di Napoli. Perfetto complemento saranno le birre artigianali del microbirrifico Karma di Alvignano (Ce).

La serata continuerà con un interessante workshop sulla finanza internazionale, che si aprirà con l'intervento di Giuseppe Pizzo, area manager per la Campania, Calabria e Sicilia di Banca Generali, che illustrerà le dinamiche e performance di un'accurata diversificazione del portafoglio con un prodotto innovativo come BG SELECTION, e che vedrà la partecipazione di tre grandi banche d'affari estere: Invesco, Morgan Stanley e Threadneedle.

Alle 21,00 avrà inizio la cena al tavolo con uno speciale menu a "otto mani". A dare il via sarà Giovanni

Morra di Villa D'Angelo di Napoli con il suo Carpaccio di seppie con gamberoni scottati su erbetta di campo profumata ai limoni della Costiera, seguito dalla intrigante Formella di ricotta alla pasta mischiata con frutti di mare di Rosanna Marziale, chef in rosa de Le Colonne di Caserta. Si passerà, poi, al Fusillo alla Bella Donna con capperi, olive, fumè di vongole e tocchetti di tonno di Michele Succoia dello storico ristorante Mimì alla Ferrovia per terminare con la Triglia al gratin di erba cipollina con cuore di provola, puntarelle e patata all'olio extravergine proposta da Lino Scarallo, chef stellato del ristorante Palazzo Petrucci di Napoli. In abbinamento ai piatti della serata verranno offerti i vini dell'azienda Feudi di San Gregorio di Sorbo Serpico (Av).

Chiusura in bellezza con un semifreddo agli agrumi della Pasticceria Blue Moon di San Marcellino (Ce) e con i liquori dell'Antica Distilleria Petrone di Mondragone (Ce).

Al termine della serata Banca Generali consegnerà un assegno a don Luigi Merola per sostenere uno dei tanti progetti di recupero sociale realizzati attraverso la sua associazione "A voce d' 'e creature".

evento segnalato in www.thefoodcenter.it by www.spaghetitaliani.com

SPAGHETTITALIANI SOCIAL NETWORK

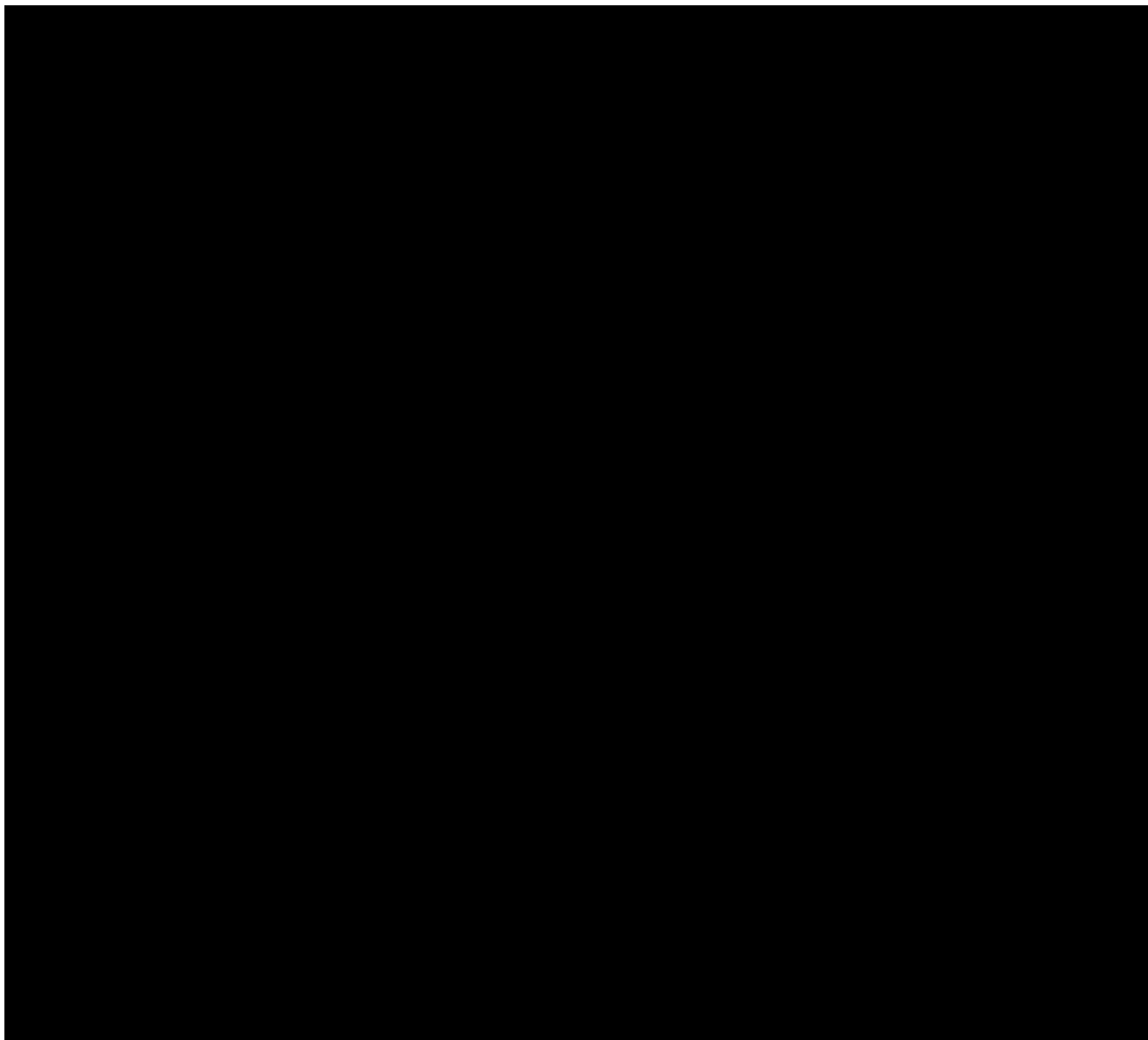


Cerca

[Sfoglia](#)[Carica video](#) [Crea account](#) [Accedi](#)

BANCA GENERALI & VILLA D'ANGELO 25 maggio 2011 video by MAXPONZO.wmv

[maxponzo](#) 146 video [Iscriviti](#)



Suggerimenti

Mi piace Aggiungi a Condividi
Caricato da [maxponzo](#) in data 27/mag/2011

21 visualizzazioni

una Città sotto le stelle con " GRUPPO BANCA GENERALI " mercoledì' 25 maggio 2011 c/o Villa D'Angelo in via Aniello Falcone-Vomero- NAPOLI - BANCA GENERALI, firma un nuovo appuntamento all'insegna dell'alta Finanza , piatti d'autore e solidarietà quindi una serata d'eccezione firmata BANCA GENERALI e di rinomati CHEF come " GIOVANNI MORRA , ROSANNA MARZIALE ,e LINO SCARANO " in favore dell'associazione " A voce d' è creature " fondata da DON LUIGI MEROLA --il posto al sole -- GERMANO BELLAVIA -- PEPPE ZARBO --MARZIO HONORATO- ILENIA LAZZARIN -- LUISA AMATUCCI video by MAXPONZO .. si ringraziano tutti i consulenti BANCA GENERALI (EGON D'ORLANDO - PAOLO MARTELLI Mostra altro TRE TUTTI COLORO CHE HANNO PARTECIPATO A QUESTA BELLISSIMA MANIFESTAZIONEvideo by MAXPONZO

Tutti i commenti (0)

0 Mi piace, 0 Non mi piace



Artista: [Bond](#)



Acquista "Piazzolla: Libertango" su: [iTunes](#)



Disturbi da Menopausa?

di [namedchannel](#)

Video sponsorizzato

33702 visualizzazioni



GIANLUCA CAPOZZI FOTOGRAFIE SANDRA y

[MASSIMO Vi...](#)

di [maxponzo](#)

12 visualizzazioni



BATACOTO Villa Comunale Napoli video

[by maxPONZ...](#)

di [maxponzo](#)

470 visualizzazioni



Microcar GrecaV 50 EKE 505 diesel video

[by maxP...](#)

di [maxponzo](#)

27 visualizzazioni



DOPPIO CANESTRO con perfetto lancio di

[BUCCIA d...](#)

di [maxponzo](#)

30 visualizzazioni

COLLEZIONE LP in