

“I dolci delle feste dei grandi interpreti, tra tradizione e innovazione: omaggio alla Francia di Carolina Bonaparte” è questo il tema scelto per la quarta edizione dell’evento natalizio firmato **Molino Caputo**. Il 1° dicembre, grandi interpreti della pasticceria e chef stellati si incontrano a Napoli per presentare i dolci delle feste di Natale nell’elegante sala panoramica **Beluga** dell’albergo 5 stelle lusso **Romeo Hotel**.

Dolci della tradizione siciliana, toscana e campana accanto a qualche nuovo nato, ispirato agli stilemi neoclassici introdotti a Napoli dalla sorella di Napoleone Bonaparte, durante il regno di Gioacchino Murat.

Antimo Caputo, AD del Molino Caputo nonché promotore dell’iniziativa, ha espresso la sua soddisfazione: “Questa manifestazione, anno dopo anno, ci offre nuovi input legati alla creatività e alla professionalità dei nostri ospiti. Si tratta di un’ottima occasione di scambio di saperi e tradizioni tra tecnici e artigiani. Il confronto è alla base di quel costante miglioramento che tutti noi perseguiamo sempre nel nostro lavoro e che auspichiamo per l’intera filiera produttiva dell’arte bianca, e non solo.”



Ecco chi saranno i protagonisti della serata, gli autori che interpreteranno le loro creazioni grazie alla “Farina Oro”, quella amata dai grandi pasticceri e prodotta per loro dal Molino Caputo di Napoli.

Sarà presente una delegazione di alcuni tra i più famosi associati alla prestigiosa ed esclusiva Accademia dei Maestri Pasticcieri Italiani: **Sal De Riso**, il toscano **Paolo Sacchetti**, **Alfonso Pepe**, il palermitano **Santi Palazzolo** e **Salvatore Varriale**. Ma anche una rappresentanza della più schietta tradizione dolciaria campana, con la presenza di **Sabatino Sirica**, presidente onorario dell’Associazione Pasticcieri Napoletani. In degustazione, ci saranno le eleganti creazioni di **Stella Ricci** ma anche di **Galileo Reposo**, di **Antonino Maresca** e di **Aniello Di Caprio**, pasticciere della scuola di

formazione Dolce&Salato di Maddaloni.

Dal ricchissimo panorama della ristorazione d'eccellenza campana, troviamo il padrone di casa **Salvatore Bianco**, Executive Chef de "Il Comandante", il ristorante che fa del Romeo hotel l'unico albergo di Napoli con ristorante stellato.



Ad accompagnarlo ci saranno **Gennaro Esposito**, della "Torre del Saracino" di Vico Equense; lo chef del ristorante "Indaco", **Pasquale Palamaro**, del Regina Isabella di Lacco Ameno (Ischia); lo stellato **Giuseppe Stanzione** del ristorante "Le Trabe" della Tenuta Capodifiume di Capaccio Paestum e, ancora da Vico Equense, **Vincenzo Guarino**, chef del ristorante stellato "L'Accanto". Le degustazioni saranno accompagnate dai vini di alcune tra le più rinomate cantine nazionali, selezionate per l'occasione: Berlucchi, Ferrari e Bortolomiol. **Romeo Hotel** è il cinque stelle lusso più innovativo di Napoli, in cui convivono in perfetta armonia arte e architettura contemporanea, design e preziosi oggetti di antiquariato. L'hotel, nato dal recupero e restauro del celebre Palazzo Lauro, su progetto dello Studio Kenzo Tange e Associati di Tokyo, si affaccia sul suggestivo golfo di Napoli e ospita spazi esclusivi, quali il centro benessere "La Dogana del Sale", il Beluga Skybar & Event, il Romeo Sushi Bar & Restaurant, il ristorante gourmet "Il Comandante" e tre sale meeting. □



PER ULTERIORI INFORMAZIONI

Romeo Hotel

Via Cristoforo Colombo, 45 – Napoli

Tel +39 081 0175001 – reservations@romeohotel.it