



Il **Pastificio dei Campi** – giovane azienda artigianale con l’obiettivo di produrre *la migliore pasta di sempre* – in questi ultimi anni si è affermato sempre di più come una **realtà poliedrica, sempre attenta alle esigenze della cucina contemporanea e dei suoi interpreti.**

Non solo un’azienda produttrice di pasta, ma una fabbrica di idee, di attività, di iniziative.

Scelta già dalle Scuole del **Gambero Rosso**, sponsor ufficiale dell’associazione **JRE - Jeunes Restaurateurs d'Europe** e delle più attive iniziative inerenti al mondo della Sala, questa dinamica azienda è alla costante ricerca dell’algoritmo perfetto tra rispetto della secolare tradizione della Pasta di Gragnano IGP e la corsa verso la creatività e l’innovazione, creando negli ultimi anni un prodotto in grado di **rispondere alle esigenze sempre in crescita del mondo della ristorazione.**

Come ogni anno, anche per l’edizione 2018 di Identità Golose il **Pastificio dei Campi ha voluto coinvolgere degli chef che interpretassero al meglio il proprio prodotto**, restando ben aderenti al tema del *Fattore Umano*.

Sabato 3 marzo aprirà la manifestazione uno chef molto caro al pastificio, **Cristoph Bob, del Monastero Santarosa**, neo stella Michelin di Conca dei Marini (Amalfi), di origini tedesche ma da sempre innamorato del Mezzogiorno, che preparerà i **Campotti di Gragnano con Gamberetti, spinaci e olio EVO al gusto di Limone**.

La domenica invece sarà la volta di un giovane chef che racchiude il mare ed il sole di Napoli, anzi della sua Procida, in tutte le sue ricette: **Marco Ambrosino**, del ristorante milanese **28 Posti**. Il suo piatto: **Mischiato Potente di Gragnano, mandorla, pomodoro secco, finocchio di mare.**

Nel pomeriggio dello stesso giorno la **chef giapponese Fumiko Sakai**, che dalla prossima stagione dirigerà i fornelli delle cucine del ristorante **Il Bikini**, ci regalerà un assaggio di **Candele spezzate di Gragnano con il famoso Ragù secondo Riccardo**.

Lunedì si chiuderà il congresso con una doppietta d’oro in perfetto equilibrio tra il calore partenopeo e catalano: le due chef vincitrici del contest Primo Piatto dei Campi 2018, **Alba Esteve Ruiz** del ristorante **Marzapane** di Roma e **Faby Scarica**, del ristorante di Vico Equense **Villa Chiara orto e Cucina** cucineranno rispettivamente **Eliche di Gragnano con agnello e lupini** e un piatto originale, creato appositamente per questa occasione, **Terra e Mare/ Nord e Sud**.

Per scaricare la cartella stampa del **Pastificio dei Campi** vi invitiamo a consultare la sezione press sul sito internet [www.pastificiodeicampi.it](http://www.pastificiodeicampi.it)

#### **Pastificio dei Campi**

Via dei Campi, 50

80054 Gragnano (Na)

tel. 081 8018430