



*Al Cluster dei Cereali e Tuberi Varvello 1888. Martedì 6 ottobre la sapienza rurale e le note di un romanzo sonoro*

## **Ad Expo la cucina contadina di Pietro Zito e la magia della mandola di Gianluca Longo**

**Lunedì 5 orecchiette di Nicolò Zambello, noto chef in camicia e  
mercoledì 7 ottobre lo chef giramondo Mauro Pansini**

**L'iniziativa è promossa dall'azienda Casillo Group (Corato, Bari)**

**Corato (Ba), 30 settembre 2015.** È un legame profondo quello che unisce il cibo e la musica, se solo si pensa ai rituali in cui, praticamente da sempre e in ogni occasione, l'uno accompagna l'altra e viceversa. Ecco perché per tre giorni *Casillo Group* ha organizzato ad Expo giornate di spettacoli, note che stanno accompagnando le performance culinaria dei più grandi chef del momento.

Gli appuntamenti si inseriscono nel calendario di *Casillo Day* all'interno del *Cluster dei Cereali e Tuberi Varvello 1888*, organizzato dall'azienda di Corato (Bari) che partecipa all'Esposizione Universale di Milano come main partner dell'official sponsor Farine Varvello 1888.

### **Lunedì 5 ottobre**

Dalle 13.30 giornata dal titolo *Agricola del Sole, naturalmente a tavola*. **Nicolò Zambello**, noto chef in camicia, intratterrà i visitatori preparando le Orecchiette con crema di cime di rape e pesce bandiera al timo. L'ottimo risultato finale è assicurato soprattutto se gli ingredienti primi sono prodotti di qualità come quelli di Agricole del Sole.

Alle 20.00 in scena una delle voci musicali più interessanti del momento: **Marirosa Fedele**. Brasiliana di nascita e irpina d'adozione, colpisce per la sua voce potente e che riesce a essere struggente e potente allo stesso tempo, una timbrica vocale che si può adattare a diversi generi musicali.

### **Martedì 6 ottobre,**

Alle 13.00 e alle 18.30, l'interessante appuntamento per gli amanti del food con il grande **Pietro Zito**. Con sapienza rurale, ostinazione e amore per la

terra, Chef Zito ha ridato valore alla ruralità e alla cultura contadina mettendo al centro la campagna come motore delle micro economie locali. Pietro Zito agricoltore e ristoratore offrirà al grande pubblico l'emozione della riscoperta del "necessario" attraverso la "cucina della sopravvivenza" ovvero la cucina contadina. Durante il suo show cooking sarà proiettata la video ricetta girata nel suo territorio, suggello visivo della ricca biodiversità:  
[www.youtube.com/watch?v=-3dwtRZ-EmM](http://www.youtube.com/watch?v=-3dwtRZ-EmM)

Ma Casillo Day non è solo cucina e spettacolo ma anche divulgazione scientifica. Alle 16.00 sarà ospite **Carmela Lamacchia**, dell'Università degli Studi di Foggia, Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, per presentare al grande pubblico di Expo il Progetto Gluten Friendly. Una ricerca, grazie al sostegno finanziario del Gruppo Casillo, che attraverso processi fisici, e quindi naturali dovrebbe scongiurare l'intolleranza al glutine dei celiaci, e nel contempo garantire sapore e fragranza degli alimenti.

La sera si concluderà con la magia della mandola di **Gianluca Longo**. Il giovane musicista presenterà il suo nuovo lavoro discografico "**Aubergine**". Per l'artista è il primo lavoro autorale interamente scritto ed eseguito da lui. Si tratta di un romanzo sonoro affidato alla mandola, con una concezione stilistica originale; un progetto eclettico, che racchiude, tra le altre, composizioni originali per film e teatro. Longo è stato mandolista e mandolinista dell'Orchestra Popolare della Notte della Taranta, una della manifestazioni musicali più importanti in Italia

### **Mercoledì 7 ottobre**

Alle 13.00 e alle 18.30 sarà la volta dello chef giramondo **Mauro Pansini**, che preparerà delle prelibatezze pugliesi accompagnate dagli ottimi salumi **Santoro** di Cisternino (Br) insieme alle birre artigianali non pastorizzate di **Birrificio Decimoprino** di Trinitapoli (Bt). Pansini, che ha ricevuto a New York il "**Premio Casillo**" per la sua maestria ai fornelli, promuove il territorio della Puglia nel mondo.

**Casillo Day** è il nome degli appuntamenti racchiusi "**NEL NOME DEL PADRE, storie di grano e di terra**", il grande progetto ideato dal fotografo, scrittore e regista Carlos Solito e con il quale Casillo Group partecipa ad Expo 2015 (fino al 31 ottobre) per raccontare la sua storia e il suo lavoro, radicato nella tradizione, ma anche attento al contributo delle tecnologie e alla qualità dell'alimentazione.

\*\*\*

Il **Gruppo Casillo**, fondato nel 1958 da Vincenzo Casillo a Corato (Ba), è oggi leader nella trasformazione e commercializzazione internazionale di grano e commodities agricole, con

un fatturato consolidato di 1 Miliardo di euro nel 2014 e una capacità di macinazione e movimentazione di oltre 3 milioni di t/annue in continua espansione e differenziazione.

Il Gruppo Casillo è un'organizzazione "totale", multispecialista e multicanale, operando con successo in tutti i segmenti del mercato del food industriale, artigianale e retail (Selezione Casillo, Agricola del Sole), utilizzando le migliori materie prime e i più avanzati processi tecnologici, con 12 impianti produttivi, 6 terminali portuali, 5 silos di stoccaggio.

Responsabilità sociale ed etica, sicurezza alimentare, qualità, ricerca continua, innovazione e know-how industriale, utilizzo di energie rinnovabili e gestione integrata dell'intera catena del valore rappresentano i fattori di successo del Gruppo Casillo in Italia e nel Mondo.

Il Gruppo è certificato Halal, Kosher, ISO 9001 (Qualità), ISO 14001 e ISO 14064-1 (Ambiente), OHSAS 18001 (Sicurezza sui luoghi di lavoro), SA 8000 (Responsabilità Sociale).

### **Per informazioni**

[www.casillogroup.it](http://www.casillogroup.it) | [molino@molinocasillo.it](mailto:molino@molinocasillo.it) | Tel.080.9172505 | Via Sant'Elia Z.I.  
70033 Corato (Ba)

Referente Ufficio Stampa:

Daniela Fabietti | m +39 3351979415 | [fabietti.daniela@gmail.com](mailto:fabietti.daniela@gmail.com)

Rosalba Cavuoto | m +393461294946 | [rosalba@interno15.net](mailto:rosalba@interno15.net)