

Premio

Miss Chef
 II° edizione

La prima competizione tra alcune delle migliori Chef Donne italiane con la proposizione dei più rinomati menù della tradizione culinaria nostrana.

CARTELLA STAMPA

1-2 SETTEMBRE 2013 – ISCHIA

PARK HOTEL & TERME ROMANTICA SANT'ANGELO D'ISCHIA

Un evento organizzato da:



Major Press

di

Mariangela Petruzzelli



Indice

<i>Prefazione</i>	<i>Pag. 3</i>
<i>Contatti</i>	<i>Pag. 6</i>
<i>Location</i>	<i>Pag. 7</i>
<i>Miss Chef 2012 1° Edizione</i>	<i>Pag. 9</i>
<i>Partner e media partner</i>	<i>Pag. 13</i>
<i>Sponsor</i>	<i>Pag. 14</i>
<i>Calendario eventi</i>	<i>Pag. 15</i>
<i>Aree evento ed espositive</i>	<i>Pag. 18</i>
<i>Concept MISS CHEF 2013</i>	<i>Pag. 19</i>
<i>Dichiarazione Presidente MISS CHEF</i>	<i>Pag. 20</i>
<i>Testimonial MISS CHEF</i>	<i>Pag. 21</i>
<i>Le MISS CHEF in gara 2013</i>	<i>Pag. 22</i>
<i>Sezione Fashion MISS CHEF 2013</i>	<i>Pag. 23</i>
<i>Ass. Libere Donne</i>	<i>Pag. 33</i>
<i>Ass. Donne in Società</i>	<i>Pag. 35</i>

Benvenuti a “MISS CHEF 2013”

“MISS CHEF” è la prima competizione tra alcune delle migliori Chef Donne italiane con la proposizione dei più rinomati menù della tradizione culinaria nostrana, tra ieri ed oggi, valorizzando il "Made in Italy" delle eccellenze enogastronomiche, note ed apprezzate in tutto il mondo. Dopo aver ottenuto ampio successo di pubblico e di critica, nella sua prima edizione 2012, “MISS CHEF” edizione 2013, ritorna nella splendida isola di Ischia e si svolgerà il 1 e 2 settembre 2013, nella prestigiosa e confortevole cornice del “**Park Hotel & Terme Romantica**”, di Sant’Angelo-Ischia.

“MISS CHEF” nasce da un’idea di MARIANGELA PETRUZZELLI, (giornalista e autrice tv, anche per la Rai) che è presidente del Premio, sua direttrice artistica ed organizzatrice.

La **seconda edizione** del Premio, con la sua formula **innovativa e dinamica**, vuole contribuire ancor più alla sincronia e sinergia socio-culturali partendo dalla bravura e dall’intraprendenza delle Donne Chef italiane, sempre prime donne anche oltre la Cucina ed ancora poco conosciute al grande pubblico. “MISS CHEF” vuole essere contenitore multiculturale in cui si incontrano idee, intuizioni, conoscenze, progettualità, realtà imprenditoriali, artigianali ed artistiche provenienti anche da differenti settori che caratterizzano il “Made in Italy”, ponendo sempre al centro il valore della Donna italiana partendo dalla Cucina tutta italiana.

“MISS CHEF” ritorna ad Ischia, una delle mete più ambite delle vacanze d'elite.



“Park Hotel & Terme Romantica”-Sant’Angelo-Ischia.

“MISS CHEF 2013” viene organizzato in sinergia prestigiosa con **ASMEF (Associazione Sviluppo Mezzogiorno e Futuro-www.asmef.it)**, presieduta da Salvo Iavarone, nell’ambito della rassegna **“Giornate dell’Emigrazione-VIII Edizione”** e con la rinomata struttura ricettiva e termale **PARK HOTEL & TERME ROMANTICA**, di Sant’Angelo-Ischia (www.romantica.net), di cui è proprietaria la Signora Dediree Rossi.

Sostenitori cardine del Premio 2013 sono: FEDERALBERGHI-ISCHIA e AGRIPROMOS-Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli.

“MISS CHEF 2013” ha come importanti partner: la BOSCOLO ETOILE ACADEMY, il gruppo food PURPLE TASTE, il ristorante “VINO E CAMINO” di Roma, l’Associazione LIBERE DONNE di Crotone-Calabria, l’Associazione DONNE IN SOCIETA’ di Brindisi-Puglia.

“MISS CHEF 2013” si realizza grazie alla sinergia costruttiva con prestigiosi sponsor quali: il brand di vino GROTTA DEL SOLE, di cui è produttrice la signora Elena Martusciello, presidente Associazione Nazionale “Donne del Vino”; TECNOSCUOLA che fornirà la genuina mozzarella di bufala campana; KILESA ITALIA, brand fashion di borse e accessori moda d’élite, di cui è marketing manager la Signora Bianca Imbembo; il rinomato e famoso “GRAN CAFFE’ CANASTA” di Salerno; SCHIANO BUS, qualificato brand di trasporti su gomma dell’Isola di Ischia;l’accogliente struttura alberghiera CASA GARIBALDI di Sant’Angelo d’Ischia; DELTA che realizza penne stilografiche ad arte; CARPISA, il fashion brand della valigeria e delle borse trendy di alta qualità; il rinomato pastificio di Gragnano (Na) AFELTRA; i brand CID SOFTWARE e SAMISUD, il gruppo ASMEZ.

Media partner di “MISS CHEF 2013” sono: i magazine on-line e cartacei IL PUNTO MAGAZINE; E’AZZURRO e IL DISPARI di Ischia; le produzioni televisive nazionali tematiche BACKSTAGE e MAL D’ESTRO TV, ideate e realizzate da Ettore Monaco, in onda su SKY; TELEISCHIA, la dinamica emittente televisiva ischitana doc.

Autorevole è la presenza a “MISS CHEF 2013” di eccellenti esponenti di istituzioni politiche e socio-economiche di rilievo internazionale e nazionale. Prestigiosa l’adesione a “MISS CHEF 2013” di MAURIZIO MADDALONI, presidente della Camera di Commercio di Napoli che presiederà anche la giuria istituzionale del Premio. Ospiti d’onore della kermesse sono: SALVO IAVARONE, presidente ASMEF che ha fortemente sostenuto il Premio sin dalla sua nascita, l’europarlamentare ERMINIA MAZZONI, il consigliere della Regione Campania, On. LUCIANO SCHIFONE, PASQUALE SOMMESE, Assessore al Turismo Regione Campania; SALVO IAVARONE, presidente ASMEF.

Oltre a proporre la gara in show-cooking di cinque Donne Chef professioniste italiane, davanti ad una giuria tecnica e ad una giuria istituzionale, “MISS CHEF 2013” verrà arricchita da una suggestiva sfilata di alta moda dello stilista, di nascita pugliese e di fama internazionale, SALVATORE COLELLA che proporrà sulla passerella 15 abiti raffinati ed arditi, punte di diamante della sua ultima collezione HAUTE COUTURE. Coreografa della sfilata di moda sarà ANGELA HOWELL, abile professionista di solida esperienza maturata con l’organizzazione di eventi fashion in tutto il mondo.

Durante “MISS CHEF 2013” vi sarà anche l’elezione di “MISS FASHION DIETA MEDITERRANEA”. La giovane cantautrice pugliese **ADRIANA SARDANO** si esibirà proponendo due suoi brani inediti.

La kermesse si concluderà con una cena di gala offerta dalla Direzione del “Park Hotel & Terme Romantica”, di Sant’Angelo-Ischia, a cura dello chef executive **RAFFAELE AUTORINO**. A fine cena si potrà assistere ad una performance di barchef a cura di **AMEDEO LA PADULA**, barchef di CASA SANREMO, area vip all’interno del famoso Palafiori, durante il FESTIVAL DELLA CANZONE ITALIANA DI SANREMO.

Le chef in gara quest’anno sono giovani, preparate e provenienti da tutto il Sud Italia.

Testimonial di “MISS CHEF” è **Viola Rossetti**, giovane, bella e dinamica Chef, l’unica docente DONNA della famosa e riconosciuta scuola di alta cucina Boscolo Etoile Academy.

“MISS CHEF” vuole anche porre l’attenzione su un’ emergenza sociale molto attuale e dilagante in questo momento: la violenza sulle donne.

Infatti, “MISS CHEF” sostiene l’Associazione onlus “LIBERE DONNE” di Crotone-Calabria, presieduta dalla Signora **Katia Villirillo**, che realizza una bambola- fatta a mano dalle Donne in fase di riabilitazione post-violenza- che si chiama LEA, in memoria di **LEA GAROFALO**, vittima di un eclatante caso di femminicidio. Durante la kermesse ad Ischia si potrà dare un contributo importante all’associazione **LIBERE DONNE** acquistando la bambola LEA.

Inoltre, insieme all’Associazione onlus “DONNE IN SOCIETA” di Brindisi-Puglia di cui è presidente la Signora **ANGELA HOWELL** (associazione attiva sulla violenza contro le donne attraverso la realizzazione di eventi moda a livello internazionale) “MISS CHEF 2013” proporrà la vendita in beneficenza, a favore della causa anti-violenza sulle donne e a tutela contro il femminicidio, di tre abiti di alta moda messi a disposizione dallo stilista **SALVATORE COLELLA**. L’intero ricavato andrà all’Associazione “DONNE IN SOCIETA”.

Contatti

Direzione Artistica & Presidenza Premio MISS CHEF

Mariangela Petruzzelli

Cell.: +39 331 5934925 - +39 333 4532314;

e-mail: misschef@hotmail.it; mariangelapetruzzelli@hotmail.it; petruzzellimariangela@yahoo.it;

Organizzazione MISS CHEF 2013

Asmef & Park Hotel & Terme Romantica-Sant'Angelo-Ischia & Major Press

Ufficio Stampa Nazionale MISS CHEF-www.misschef.net

Mariangela Petruzzelli

Cell.: +39 331 5934925

e-mail: mariangelapetruzzelli@gmail.com

Segreteria Organizzativa ASMEF-www.asmef.it

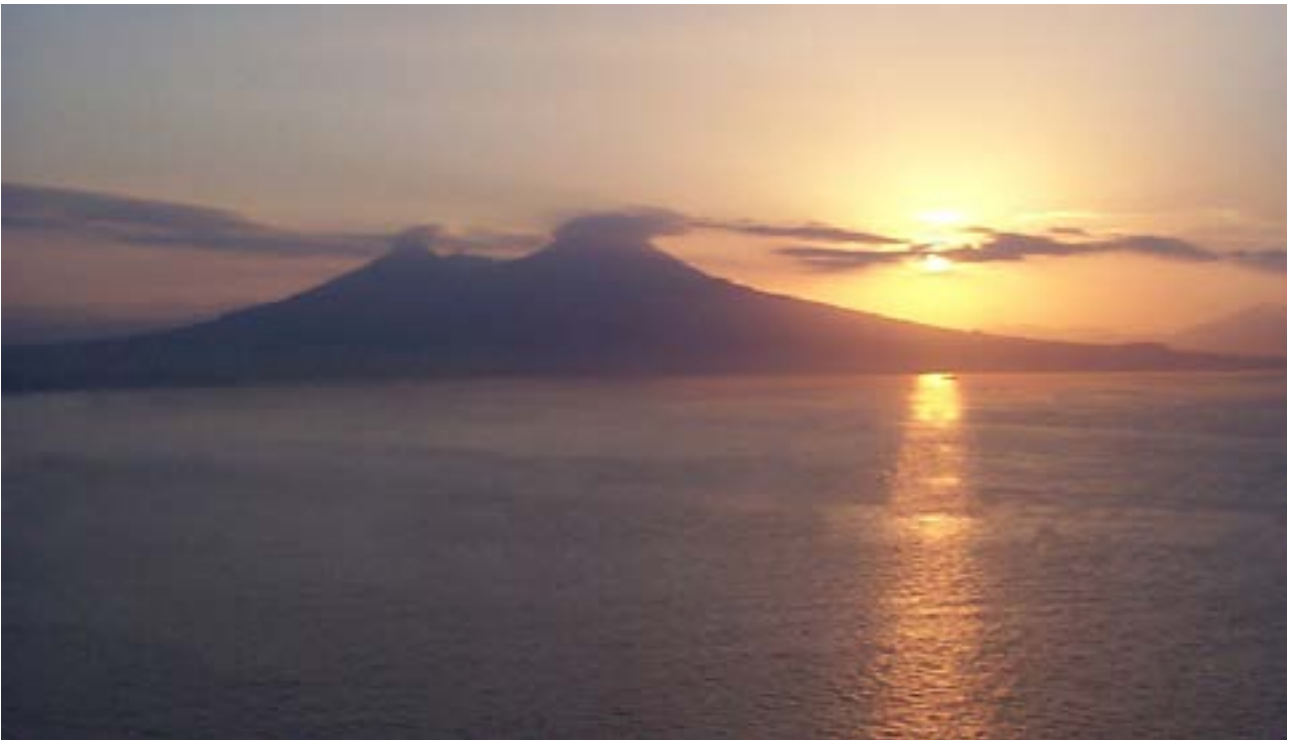
Maria Addeo

Cell.: +39.081.7879551 - +39.328.0934588

e-mail: maria.addeo@asmef.it

Location:

PARK HOTEL & TERME ROMANTICA SANT'ANGELO D'ISCHIA - www.romantica.net





“MISS CHEF”- EDIZIONE 2012

La prima edizione del Premio si è svolta, con ampio successo di pubblico e di critica, nella splendida isola di Ischia, lo scorso 13 settembre 2012, presso la rinomata struttura ricettiva del “Parco Termale Il Castiglione”, situato a Casamicciola Terme. Il Premio “**MISS CHEF**” nasce da un’idea di **Mariangela Petruzzelli**, giornalista e autrice tv. La kermesse 2012 è stata organizzata insieme all’Associazione **ASMEF** (Associazione Sviluppo Mezzogiorno Futuro), insieme alla **Fondazione G.B. Vico**, con **Federalberghi Ischia**, con **Agripromos- Napoli** e con la partecipazione dell’**Associazione Ischitani nel Mondo**. Presidente del Premio “**MISS CHEF**” è **Mariangela Petruzzelli** cui è stata affidata la direzione tecnico-artistica dell’intero evento.

La kermesse “**MISS CHEF 2012**” è stata accolta con entusiasmo e plauso. Vincitrice incontrastata della prima edizione è stata la signora **MARIA RINA**, titolare del ristorante “**Il Ghiottone Restaurant**” di Policastro (Salerno). Maria ha vinto con un punteggio totale di **1602 punti** convincendo sia la giura tecnica che quella istituzionale con un piatto semplice, sano ed equilibrato. La chef cilentana ha presentato un primo piatto a base di spaghetti integrali fatti con del grano saraceno, con salsa di “mollichella di pane” ed alici. Il piatto ha conquistato all’unanimità tutti i giurati essendo un compendio armonico di gusto, sobrietà e salubrità.

Le cinque chef in gara sono state tutte brave ed affiatate. La scelta dei giurati è stata davvero ardua visto che lo stacco di punteggio tra tutte le gareggianti è stato esiguo. Si è ottimamente piazzata la chef lucana **MARIA ANTONIETTA SANTORO**, titolare del ristorante “**Al becco della civetta**” di Castelmezzano (Potenza) che ha presentato un trittico di baccalà tricolore condito con i croccanti peperoni cruschi di Senise e con una delicata purea di zucchine. Maria Antonietta ha omaggiato fuori regione la sua terra di provenienza, la Basilicata, portando ad Ischia una bellissima forma gigante di pane igp di Matera, noto in tutto il mondo e che è stato molto apprezzato anche ad Ischia.

Smagliante anche lo show-cooking e prelibatissime le ricette delle due ischitane in gara: **FRANCESCA CASTRIGNANO**, chef executive dell’ “**Hotel San Lorenzo**” che ha presentato una zuppa di pasta, legumi e cozze che ha unito i saperi ed i sapori di Ischia e della Puglia, terra di origine di Francesca. **LIBERA IOVINE**, regina del ristorante “**Il Melograno**” di Forio-Ischia, ha gareggiato con un antipasto colorato e fresco a base di gamberi sgusciati e scottati al vapore su letto di verdure. Bravissima è stata anche la chef romana **CRISTINA BARONI** del ristorante “**Vino e Camino**” con un classico “**Cacio e Pepe**”, gustoso e “determinato” come la stessa Cristina. L’intera kermesse è iniziata verso le 17 del pomeriggio del 13 settembre con la gara in show-cooking. Due la giurie coinvolte: istituzionale e tecnica. Questi i nomi dei giurati istituzionali: **Domenico De Siano**-consigliere Regione Campania; **Maurizio Maddaloni**-presidente Camera di Commercio Napoli; **Vincenzo Pepe**-presidente Fondazione G.B. Vico; **Ermando Mennella**-presidente Federalberghi Ischia; **Marianna Boccanfuso**-assessore al turismo Comune di Ischia; **Carlo Palmieri**-presidente Sezione Moda Unione Industriali Napoli; **Maria Lauro**-presidente Associazione Ischitani nel Mondo; **Mary Di Costanzo**-Asmef, **Aniello Di Leva**-artista ceramista. La giuria tecnica è stata composta da: il presidente **Nino Di Costanzo**-maestro chef, due stelle Michelin del “**Terme Manzi Hotel**” di Casamicciola Terme-Ischia; **Fabio Sevi**-maestro chef del ristorante “**O’ Guarracino**” all’interno del “**Parco Termale Castiglione**”, **Mariangela Petruzzelli**-presidente Premio “**Miss Chef**”, **Silvana Genzone**-curatrice Premio “**Miss Chef**”, **Enzo Crivella**-gastronomo per lo sviluppo, anche lui cilentano come la “**MISS CHEF 2012**”, Maria Rina, **Pasquale Esposito**-firma storica de “**Il Mattino**”, e dai due giornalisti ischitani **Filippo Di Iorio** de “**Il Denaro**” e **Lucia Fiorentino**.

La gara è consistita in uno show-cooking con la successiva degustazione dei piatti realizzati davanti alle due giurie che hanno assegnato il titolo “**MISS CHEF 2012**” basandosi su ben 14 criteri di giudizio come: creatività del piatto realizzato, gusto, genuinità, valore nutrizionale, presentazione artistica, cromia del piatto. La giuria istituzionale ha assegnato, per ogni criterio previsto dal regolamento del Premio, un voto da 1 a 5, mentre la giuria tecnica ha assegnato,

sempre per ogni criterio, un voto da 1 a 10. La graduatoria finale si è ottenuta sommando, per ogni **MISS CHEF** in gara, i punteggi delle due giurie.

Il Premio è stato seguito dalla stampa nazionale generalista e specializzata in campo turistico ed enogastronomico. E' stata presente una troupe di UNO MATTINA, il noto programma di RAIUNO, capeggiata dalla regista CLAUDIA MORICONI e dal presentatore DOMENICO MILANI. Vi è anche stata una diretta radiofonica con ICNRADIO, il network radiofonico di NEW YORK, il più seguito negli USA sia dagli americani che dagli italo-americani, condotto dal giornalista TONY PASQUALE. Durante la puntata di "UNOMATTINA" di venerdì 21 settembre 2012 (RAIUNO), è andato in onda il colorato reportage su "MISS CHEF 2012" da Ischia.

Subito dopo la premiazione di "MISS CHEF 2012" MARIANGELA PETRUZZELLI, presidente del PREMIO e giornalista esperta di enogastronomia (essendo anche stata autrice per il canale tematico RAISAT Gamberosso Channel), forte del successo di questa prima edizione tutta ischitana di MISS CHEF, già ha progettato per il futuro. La PETRUZZELLI ha dichiarato: "Vogliamo far crescere la manifestazione con una serie di appuntamenti sparsi sul territorio nazionale e non sono esclusi gemellaggi territoriali e che il Premio diventi un format televisivo. Il Premio è nato per valorizzare le Donne Chef, soprattutto quelle del Sud Italia, tanto brave e preparate ma, da noi ed all'estero, ancora poco note nei luoghi deputati. Organizzare questo Premio è un modo giocoso e dinamico per promuovere, in contesti nazionali ed internazionali, la buona tavola italiana, con i suoi saperi e sapori antichi e genuini. Le MISS CHEF italiane sono bravissime e hanno molto da raccontare, bisogna solo dar loro il giusto spazio".

La premiazione finale si è svolta in serata con una cerimonia: tutte le chef erano emozionate e felici. MARIA RINA si è aggiudicata il trofeo in ceramica, simbolo di MISS CHEF, un bel piatto con il logo del Premio e con raffigurato il Castello Aragonese di Ischia. A realizzare il piatto-trofeo di "MISS CHEF 2012" è stato il maestro decoratore e ceramista di Ischia ANIELLO DI LEVA, fondatore del laboratorio di ceramiche e terracotta "Kèramos". Appena proclamata vittoriosa, MARIA RINA ha affermato: *"Sono molto contenta e di certo non me lo aspettavo. Dedico il Premio alle mie sfidanti con cui è nata un'amicizia che continuerà e a tutte le MISS CHEF che cucinano con impegno, devozione, fatica e soprattutto con amore e senza volere la ribalta"*. Alla premiazione è seguita un'ottima cena a base di prodotti enogastronomici campani arricchita da piatti della migliore tradizione culinaria ischitana.

Il Concept di "MISS CHEF 2012" si è basato sui due temi congiunti e rilevanti: 1) l'emigrazione degli italiani nel mondo, soprattutto dei campani, in relazione ai saperi e ad i sapori della cultura culinaria ed agroalimentare italiana divulgati, a livello internazionale, anche grazie alle comunità dei nostri connazionali all'estero; 2) i valori della Dieta Mediterranea, patrimonio dell'umanità su cui si fonda il benessere psico-fisico della buona tavola italiana rendendola ancor più apprezzata e nota nel mondo.

Protagoniste della gara sono state cinque Chef Donne, soprattutto del nostro Sud, blasonate in Italia, che si sono cimentate nella realizzazione di un piatto in base al loro repertorio in cucina seguendo i menù storici presenti, un tempo, sulle navi da crociera che, soprattutto, nel secolo scorso, trasportavano i nostri emigrati nelle Americhe partendo dal porto di Napoli e da quello di Ischia. Per divulgare il valore storico ed attuale, altamente salutistico, della Dieta Mediterranea, denominata patrimonio immateriale dell'Unesco dal 2010, le Chef in gara hanno realizzato i propri piatti facendo trionfare gli ingredienti cardine della Dieta Mediterranea (come olio, pomodoro, pasta, pesce azzurro, etc.) tenendo conto che lo scopritore della Dieta Mediterranea fu il nutrizionista Angel Keys che sbarcò, nel secolo scorso, nel Cilento, da una nave, proprio come i nostri emigrati fecero nelle Americhe, soprattutto negli Usa.

A corredo del Premio "MISS CHEF 2012", il 14 settembre, è stata inaugurata, presso la Torre del Mulino, ex Carcere Mandamentale di Ischia, la mostra documentaria dal titolo "Le vie del gusto: crociere e delizie sulle rotte dell'oceano" che compendia alcuni menù storici presenti sulle navi su cui, in passato, viaggiavano i nostri connazionali emigranti, soprattutto verso il Nuovo Mondo; menù storici su cui si è basata la realizzazione dei piatti in gara a "MISS CHEF 2012". La mostra è stata realizzata dall'Associazione Ischitani nel

Mondo nell'ambito della rassegna "Pe' terre assaje luntane-l'Emigrazione Ischitana verso le Americhe", giunta alla sua nona edizione.

"MISS CHEF 2012" è stato organizzato sotto l'egida del Ministero degli Affari Esteri e della Regione Campania, in partenariato vincente con Asmef, la Fondazione G.B. Vico, Federalberghi Ischia, Agripromos Napoli, il "Parco Termale Castiglione" di Casamicciola Terme e grazie alla sinergia costruttiva con prestigiosi sponsor quali: **TECNOSCUOLA** che ha fornito la genuina mozzarella di bufala campana; le cantine **GROTTA DEL SOLE** di cui è produttrice Elena Martusciello, presidente nazionale del movimento "Le Donne del Vino"; le cantine di **ANTONIO MAZZELLA** che producono un ottimo vino ischitano doc; **SAMISUD** e **CIDSOFTWARE**; **DELTA** che realizza penne stilografiche ad arte; **CARPISA**, il fashion brand della valigeria e delle borse trendy di alta qualità; **YAMAMAY**, il noto marchio dell'intimo giovane e delizioso.

Un ringraziamento particolare per la realizzazione della kermesse va a: MAURIZIO MADDALONI, presidente Camera di Commercio Napoli, ERMANDO MENNELLA, presidente di Federalberghi Ischia, ENZO FERRANDINO, direttore Federalberghi Ischia, PIETRO LAURO, direttore del "Parco Termale Castiglione", a NINO DI COSTANZO, maestro chef due stelle Michelin del "Terme Manzi Hotel"-Casamicciola Terme-Ischia, a FABIO SEVI (ed a tutti i suoi collaboratori), maestro chef del ristorante "O' Guarracino" situato all'interno del "Parco Castiglione", al canale ALICE Sky Tv, specializzato nell'enogastronomia.

Il logo di "MISS CHEF" è stato ideato da ARTURO BARBARISI, brillante designer dello studio SEGNOASSOCIATI di Salerno.

Gli esiti della prima edizione di "MISS CHEF" sono anche stati resi noti durante un importante meeting a New York, in occasione del "Columbus Day", nel mese di ottobre 2012.

E' nostra intenzione promuovere il premio, in futuro, anche all'estero con tutte le tradizioni enogastronomiche, le risorse socio-culturali ed umane, i luoghi, i patrimoni dell'Italia. La divulgazione dei risultati del Premio "MISS CHEF 2012", anche presso la stampa americana, non ha fatto altro che avvalorare ancor più gli intenti suddetti.

Negli anni a venire ed a partire dal 2013, si vuol far diventare "MISS CHEF" un premio nazionale itinerante che possa fare tappa in diverse regioni italiane e, dopo il giusto numero di edizioni, anche essere esportato all'estero come format di promozione del "Made in Italy", non solo in campo eno-gastronomico.

I partner, gli sponsor, i giurati, gli esperti e le professionalità, coinvolte nel Premio "MISS CHEF", saranno, ci auguriamo, in aumento, di anno in anno, a seconda delle condizioni specifiche di organizzazione e sponsorizzazione del format.

Questi i nomi delle "Miss Chef" in gara nel 2012:

- Libera Iovine de "Il Melograno" ristorante - Forio Ischia (Campania);**
- Francesca Castrignanò dell' "Hotel San Lorenzo" di Lacco Ameno-Ischia (Campania);**
- Cristina Baroni di "Vino e camino" ristorante- Roma (Lazio);**
- Maria Rina de "Il Ghiottone Restaurant" -Policastro (Sa)-(Campania)**
- Maria Antonietta Romano di "Al becco della civetta" ristorante -Castelmezzano (Potenza)-(Basilicata).**

PARTNER MISS CHEF 2013



MEDIAPARTNER MISS CHEF 2013



SPONSOR MISS CHEF 2013



Calendario eventi

CONFERENZA STAMPA nazionale...

...in convivium

di presentazione del

Premio “MISS CHEF 2013”

venerdì, 30 agosto 2013-ore 13,00

Ristorante “VINO E CAMINO”

Piazza dell’Oro, n.6

ROMA

(di fronte Largo dei Fiorentini-angolo Corso Vittorio)

seguirà degustazione a base di “cacio e pepe” e mozzarella di bufala campana doc

Relatori della conferenza stampa, moderata da MARCO MELEGARO, redattore di SKYTG24, sono: **MARIANGELA PETRUZZELLI**, presidente del Premio **MISS CHEF**; **SALVO IAVARONE**, presidente Associazione **ASMEF**; **VIOLA ROSSETTI**, chef e docente Scuola Internazionale di Cucina “Boscolo Etoile Academy”, anche presidente della giuria tecnica di **MISS CHEF 2013**; **ANGELA HOWELL**, presidente Associazione **DONNE IN SOCIETA’**- e coreografa della sfilata di alta moda a **MISS CHEF 2013**; **KATIA VILLIRILLO**, presidente Associazione **LIBERE DONNE**.

Intervengono: **PAOLA e MASSIMO BARONI**, proprietari e gestori del Ristorante “VINO E CAMINO”, nonché **CRISTINA BARONI**, chef capo della Cucina di “VINO E CAMINO”, anche **MISS CHEF** che ha gareggiato nel 2012; il **M° GIUSEPPE CASCELLA**, artista pittore di fama internazionale, giurato a **MISS CHEF 2013**; **ENZO MASSIMILIANO ACRI**-produttore cinematografico e televisivo, giurato a **MISS CHEF 2013**; **AMEDEO LA PADULA**, barchef di CASA SANREMO e giurato tecnico a **MISS CHEF 2013**; **MASSIMILIANO GENTILE**, manager estero food&beverage “Key Consulting OOD” e giurato tecnico a **MISS CHEF 2013**; **BIANCA IMBEMBO**, marketing manager del brand di accessori fashion **KILESA ITALIA**; **ETTORE MONACO**, regista e produttore televisivo delle produzioni televisive nazionali tematiche **BACKSTAGE** e **MAL D’ESTRO TV**, in onda su SKY, media partner di **MISS CHEF 2013**; **MAURIZIO MARTINA**, M° in arti marziali di fama internazionale, ideatore del progetto “IO SALVO UNA DONNA”; **BIAGIO DI STEFANO**, progettista del sito web www.misschef.net

Saranno presenti tutti i componenti lo staff di **MISS CHEF 2013**; i referenti dei media-partner del Premio; i rappresentanti di tutti gli sponsor e partner tecnici della kermesse.

La degustazione è a base di “cacio e pepe”, cucinato ad arte ed offerto da VINO E CAMINO e a base di ottima mozzarella di bufala campana doc, offerta gentilmente dallo sponsor TECNOSCUOLA.

Programma Miss Chef 2013

presenta

Mariangela Petruzzelli

Giornalista e Presidente Premio *Miss Chef*

ore 17.00 apertura lavori

ore 17.30 inizio gara

ore 18.30 riunione giuria

ore 20.00 chiusura dei lavori

ore 21.00

cena di gala a base di prodotti enogastronomici campani

a cura del PARK HOTEL & TERME ROMANTICA dimostrazione barchef a cura di

Amedeo La Padula

ore 22.00

sfilata di alta moda-stilista Salvatore Colella

Haute Couture

coreografia Angela Howell

esibizione canora Adriana Sardano

elezione Miss Fashion Dieta Mediterranea 2013

ore 23.00

elezione e premiazione *Miss Chef* 2013

Saluti Istituzionali

Maurizio Maddaloni-Presidente *CC.II.AA di Napoli*

Ermando Mennella-Presidente *Federalberghi Ischia*

Salvo Iavarone-Presidente *Asmef*

Erminia Mazzoni-Europarlamentare

Luciano Schifone-Consigliere *Regione Campania*

Stefania Capaldo-Vicepresidente Nazionale *Federterme*

Elena Martusciello-Presidente *Ass. Naz. Donne del Vino*

I Sindaci dei Comuni di: Barano d'Ischia, Casamicciola Terme, Forio, Ischia, Lacco Ameno, Serrara Fontana

GIURIA PREMIO *MISS CHEF* 2013

GIURIA ISTITUZIONALE

Presidente Giuria

Maurizio Maddaloni-Presidente *CC.II.AA. di Napoli*

Ermando Mennella-Presidente *Federalberghi Ischia*

Carlo Palmieri-Presidente *Sez. Moda Unione Industriali di Napoli*

Stefania Capaldo-Vicepresidente Nazionale *Federterme*

Massimo Palmieri-Brand Manager *Cid Software*

M° Giuseppe Cascella-Artista pittore di fama internazionale

Enzo Massimiliano Acri-Produttore cinematografico e televisivo

Gaia Gadaleta-Rappresentante di *Deliacultura*

Mary Di Costanzo-*Asmef*

GIURIA TECNICA

Presidente Giuria

Viola Rossetti- Chef e docente Scuola Internazionale di Cucina *Boscolo Etoile Academy*

Raffaele Autorino-M° Chef *Park Hotel & Terme Romantica-Sant' Angelo d' Ischia*

Elena Martusciello-Presidente Associazione Nazionale *Donne del Vino*

Desiree Rossi-Proprietaria *Park Hotel & Terme Romantica-Sant' Angelo d' Ischia*

Marco Melegaro-Redattore *SkyTG24*

Mariangela Petruzzelli-Presidente Premio *Miss Chef*

Ettore Monaco- Regista e produttore televisivo

Amedeo La Padula-Barchef e docente scuola alberghiera

Massimiliano Gentile-Manager estero food&beverage *Key Consulting OOD*

Enrico Buono-direttore *Teleischia*

Alessia Impagliazzo-redattrice de *Il Golfo*

AREE EVENTO ed ESPOSITIVE



Servizi:

- 1 Reception, Hall e Bar
- 2 Ristorante "Salvadore"
- 3 Stato/mondo Terme e SPA
- 4 Bar Ristorante "Capricci d'Ischia"
- 5 Piscina "Solfonea"
- 6 Piscina "Concerto"
- 7 Ristorante "Eden"
- 8 Parco Termale
- 9 Sauna
- 10 Fitness Corner
- 11 Terrazza Naturale
- 12 SPA Cafe
- 13 Spiagge
- 14 Calcetto
- 15 Tennis



Einrichtungen:

- 1 Reception, Lobby und Bar
- 2 Restaurant "Salvadore"
- 3 Kur- und Wellnessabteilung
- 4 Bar Restaurant "Capricci d'Ischia"
- 5 Schwimmbad "Solfonea"
- 6 Schwimmbad "Concerto"
- 7 Restaurant "Eden"
- 8 Thermalpark
- 9 Sauna
- 10 Fitness Corner
- 11 Park - Terrasse
- 12 SPA Cafe
- 13 Spielse
- 14 Sport-Fußball
- 15 Tennis

Facilities:

- 1 Reception, Lobby and Bar
- 2 Restaurant "Salvadore"
- 3 SPA Corner
- 4 Bar Restaurant "Capricci d'Ischia"
- 5 Swimming Pool "Solfonea"
- 6 Swimming Pool "Concerto"
- 7 Restaurant "Eden"
- 8 Thermal Park
- 9 Sauna
- 10 Fitness Corner
- 11 Outdoor Terrace
- 12 SPA Cafe
- 13 Beach
- 14 La site football
- 15 Tennis

Услуги:

- 1 Приемная, холл и бар
- 2 Ресторан "Сальвадоре"
- 3 SPA-зона
- 4 Бар-ресторан "Капричи д'Искья"
- 5 Бассейн "Сольфонеа"
- 6 Бассейн "Концерто"
- 7 Ресторан "Эден"
- 8 Термальный парк
- 9 Сауна
- 10 Фитнес-клуб
- 11 Терраса открытого воздуха
- 12 SPA-кафе
- 13 Пляжи
- 14 Мини-футбол
- 15 Теннис



Camere Room Zimmer Номера

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 "Dolce" 218, 215 | 14 "Margherita" 168 |
| 2 "Ginepro" 238 | 15 "Vino" 198 |
| 3 "Nuvola" 218 - 230, 191 - 196, 302, 197 - 201 | 16 "Orchidea" 211 |
| 4 "Rose" 174 - 176, 214 | 17 "Columella" 205 |
| 5 "Solfonea" 110 - 116 | 18 "Orchestra" 208 - 210 |
| 6 "Lilium" 171 - 176, 180 - 189 | 19 "Ginepro" 124 |
| 7 "Concerto" 203 - 204 | |
| 8 "Sole" 101 - 108, 205 - 209 | |
| 9 "Abbinato" 202 - 207 | |
| 10 "Vibisco" 128 - 143, 145 - 151 | |
| 11 "Ginepro" 160 | |
| 12 "Sole" 118 - 122, 125 - 127 | |
| 13 "Flora di Arancio" 163 | |

→ Strada asfaltata per Sant'Angelo
 Following North Sant'Angelo
 Walk Street to Sant'Angelo
 Распечатать карту в Sant'Angelo

6 Piscina "Concerto" - Sfilata di Moda, Cena di Gala, Corner Espositivi

7 Ristorante Eden – Gara, Corner Espositivi

CONCEPT MISS CHEF 2013

Il Concept di “MISS CHEF 2013” si basa su due temi 1) i valori della Dieta Mediterranea, patrimonio dell’umanità su cui si fonda il benessere psico-fisico della buona tavola italiana rendendola ancor più apprezzata e nota nel mondo; 2) la migliore tradizione culinaria ischitana.

Protagoniste della gara 2013 saranno cinque Chef Donne, soprattutto del nostro Sud, che dovranno cimentarsi nella realizzazione di un piatto in base al loro repertorio in cucina seguendo: 1) i cardini della Dieta Mediterranea denominata patrimonio immateriale dell’Unesco dal 2010 facendo trionfare nei piatti che verranno proposti in gara gli ingredienti cardine della Dieta Mediterranea (come olio, pomodoro, pasta, pesce azzurro, etc.); 2) utilizzando almeno un prodotto del paniere di tipicità gastronomiche dell’Isola di Ischia. La gara consisterà in uno show-cooking con la successiva degustazione dei piatti realizzati davanti a due giurie preposte che, in seguito, daranno un giudizio globale in base al regolamento del Premio. Si assegnerà il premio “MISS CHEF 2013” basandosi su alcuni criteri: creatività del piatto realizzato, gusto, genuinità e bontà, valore nutrizionale, presentazione artistica, tempi di realizzazione.

La giuria, sia istituzionale che tecnica, è costituita da personaggi del mondo politico-economico e socio-culturale nazionale, da giornalisti ed esperti enogastronomi.

La premiazione finale si svolgerà con una breve cerimonia di gala ed una cena a base di prodotti enogastronomici campani arricchita da piatti della migliore tradizione culinaria ischitana. **Il Premio verrà seguito dalla stampa nazionale generalista e specializzata in campo turistico ed enogastronomico. La scorsa edizione è stata oggetto di interesse e di comunicazione da parte di media (cartacei,web e radiotelevisivi) internazionali, nazionali e locali, tra cui: Radio ICN di New York-USA, Radio RAI UNO e DUE, Radio RTL, emittenti nazionali televisive tra cui EAT PARADE-RAI DUE,UNOMATTINA-RAIUNO, sul canale a tema enogastronomico e viaggi ALICE SKY, IL MATTINO, IL DENARO.**

La kermesse 2013 intende mettere in luce la bellezza ambientale e culturale della rinomata ed amena Isola di Ischia e, soprattutto, la professionalità e la creatività della Donne Chef protagoniste della manifestazione.

DICHIARAZIONE DEL PRESIDENTE PREMIO MISS CHEF 2013



Mariangela Petruzzelli-Presidente Premio MISS CHEF

MARIANGELA PETRUZZELLI, presidente del PREMIO e giornalista esperta di enogastronomia (essendo anche stata autrice per il canale tematico RAISAT Gamberosso Channel) ha dichiarato : *““Il Premio è nato nel 2012 per valorizzare le Donne Chef, soprattutto quelle del Sud Italia, tanto brave e preparate ma, da noi ed all'estero, ancora poco note nei luoghi deputati. Organizzare questo Premio, giunto alla sua seconda edizione, dopo quella del 2012 che ha ottenuto molti plausi e consensi, è un modo giocoso e dinamico per promuovere, in contesti nazionali ed internazionali, la buona tavola mediterranea, in particolare del Mezzogiorno d'Italia, con i suoi saperi e sapori antichi e genuini valorizzando la DONNA, come PRIMA DONNA, partendo dalle eccellenze del “MADE IN ITALY” in cucina. Ringrazio tutti i partner, gli sponsor e lo staff di lavoro di “MISS CHEF” ed in particolare l'Ass. ASMEF. Ho deciso di dedicare il Premio ad una causa sociale che mi sta molto a cuore: sensibilizzare l'opinione pubblica con una viva campagna di comunicazione sociale contro la violenza sulle donne e il reato del femminicidio sostenendo l'azione di due Associazioni onlus: Ass. LIBERE DONNE di Crotona, in Calabria e Ass. DONNE IN SOCIETA' di Brindisi, in Puglia. Dopo l'edizione 2013, a partire dalla primavera 2014, il Premio crescerà grazie ad una squadra di lavoro ben consolidata, che ringrazio sin d'ora, divenendo un progetto itinerante nel Sud Italia anche con la nascita di un programma televisivo tematico”.*

TESTIMONIAL DI MISS CHEF

Viola Rossetti- Chef e docente Scuola Internazionale di Cucina *Boscolo Etoile Academy*



www.purpletaste.it

VIOLA ROSSETTI, dinamica, istrionica, spiritosa, ma anche ardita, altamente professionale, precisa, appassionata, instancabile, incarna la **MISS CHEF** degli anni 2000: una **DONNA** tradizionalista in cucina ed oltre, con sani principi, che si dedica con creatività alla sperimentazione del melting pot dei saperi e dei sapori partendo e, mai dimenticando, il nostro eccellente "Made in Italy" in campo enogastronomico. Una **PRIMADONNA** che, partendo dall'alta professionalità in cucina, sa essere innovatrice di valori, tendenze e ricerche sempre più moderne.

Viola vive e lavora a Roma dove è nata nel 1985. Dopo la maturità classica consegue, uno dopo l'altro, numerosi titoli professionali da chef di alta cucina formandosi, soprattutto, presso la **Boscolo Etoile Academy**, Accademia di Alta Cucina per Amatori e Professionisti, sita presso Tuscania (VT) diretta da **Rossano Boscolo**, grande M° Chef, noto in tutto il mondo. Viola si specializza anche in Cake Design, Pasticceria per Celiaci, in Cucina Creativa Mediterranea e Cucina Creativa Primi Piatti. Dopo una lunga gavetta in veste di aiuto chef e chef, in numerosi e prestigiosi ristoranti d'élite della Capitale, da febbraio 2012 ad oggi è l'unica insegnante **DONNA** di Corsi di Cucina per Gourmet presso la **Boscolo Etoile Academy**. Viola ha anche esperienza consolidata nella redazione di articoli enogastronomici per la **Boscolo Etoile Academy** pubblicati sul sito dell'Accademia, su social network e riviste specifiche. E' apparsa più volte sul canale televisivo e telematico "Gusto Channel" in collaborazione con la **Boscolo Etoile Academy**. Ha pubblicato la prefazione di storia del cake design moderno sul primo volume di "Wedding Cake secondo l'Etoile di Alessandra Frisoni" edizioni **Boscolo Etoile**.

E' anche diventata insegnante di Cucina e Manager Chef dopo che ha fondato il brand **Purple Taste** (www.purpletaste.it) che organizza: corsi di Cucina Mediterranea e Orientale, Corsi di Sushi, Corsi di Finger Food, Pasticceria e Cake Design, Cene a Domicilio, Minicatering e Banchetti, Eventi Speciali, Sushi Aperitif. Viola ha vinto tre concorsi letterari con pubblicazione dei suoi racconti. Nel poco tempo libero che ha studia Filosofia all'Università "La Sapienza" di Roma. E' appassionata di musica e canto jazz, è amante del Teatro e delle Arti.

LE 5 MISS CHEF in gara nel 2013

CRISTINA BASSO-Pianura (Na-Campania)

LUISA CUOZZO-Giugliano (Na-Campania)

FILOMENA LUFRANO-San Costantino Albanese (Pz-Basilicata)

VALENTINA NASTRO-Roma (Lazio)

ANNAMARIA SPAGNOLO-Brindisi (Puglia)

1) **CRISTINA BASSO-Pianura (Na-Campania)**



Napoletana di nascita fiera, 54 anni, vive a Pianura (Na). Ci ha detto: *“Ancora sento l'emozione che dava il profumo del pane appena sfornato, l'odore acre del **crescito** (lievito madre). Queste sono sensazioni che fanno parte della mia vita!”*. Infatti, Cristina discende da due generazioni di panificatori. Si è sposata giovane ed oggi ha tre figli. Ha dedicato la sua vita alla sperimentazione, sia nel campo della panificazione che nella pasticceria arricchendo sempre più il suo bagaglio di esperienze.

Afferma ancora Cristina: *“Ti rendi conto che non basta ciò che sperimenti ogni giorno; devi dare sempre di più; da qualche anno mi sono totalmente concentrata sulla lavorazione del senza glutine perchè realizzare ricette sempre nuove e saporite serve a far sorridere tante persone che hanno la problematica di non poter degustare pietanze a base di glutine. Sto cercando in tutti modi di diffondere le mie conoscenze in questo campo perchè tutto ciò è importante per chi deve avere la libertà di potersi cucinare, anche in casa, il pane e la pizza, due cibi tanto amati da noi che apparteniamo alle genti mediterranee, ma tremendamente desiderati dai celiaci che normalmente non possono mangiare”*.

Cristina ha ottenuto grandi soddisfazioni anche con la pasticceria dove sta realizzando dolci che non hanno nulla da invidiare ai prodotti glutinosi. La nostra pasticciera-chef organizza corsi "mani in pasta" presso strutture private, soprattutto in molte farmacie di Napoli. Ultimamente ha partecipato intensamente al progetto PON, intitolato "Cucina senza Glutine" organizzato presso alcuni istituti alberghieri di Napoli.

2) LUISA CUOZZO- Giugliano (Na-Campania)



E' la più giovane chef in gara 2013: ha 25 anni ma già una grande esperienza in cucina! Luisa Cuozzo è nata e vive a Giugliano, un paese della conurbazione di Napoli. Dopo aver conseguito il diploma di maturità scientifica e dopo aver lavorato per qualche anno in un call center, decide di dedicarsi professionalmente ai fornelli. Segue soprattutto corsi di specializzazione in cake design. Nel 2011 arriva la consacrazione per diventare davvero chef in carriera perché Luisa si classifica seconda nel noto talent show televisivo "MASTERCHEF" in onda su Sky e prodotto da Magnolia. Giunge al secondo posto del programma tv venendo giudicata da MISTER CHEF stellati come Carlo Cracco, Davide Scabin, Moreno Cedroni e Gualtiero Marchesi. La televisione le porta fortuna perché dal 2012 Luisa inizia una serie di collaborazioni con media locali campani e nazionali curando dinamiche rubriche enogastronomiche: collabora con Radio Ibiza, Radio Quinta Rete; scrive sulla rivista TORTE dove cura una rubrica che si chiama "I dolci di Luisa". Sino ad oggi ha lavorato come chef in noti ristoranti campani: "Pallino Sas" di Napoli e Veritas sempre di Napoli dove ha svolto il suo primo stage. Su di lei, Luisa afferma: "Amo tantissimo curare l'estetica di tutto ciò che faccio. Sono molto creativa, dipingo e realizzo sculture con materiali di riciclo. Nel tempo libero amo cantare, giocare a scacchi e leggere tanto".

3)FILOMENA LUFRANO-San Costantino Albanese (Pz-Basilicata)



E' una ragazza chef verace e genuina come i piatti che sa cucinare. Filomena ha 36 anni e proviene da Terranova del Pollino, ameno borgo della Basilicata, situato al confine con la Calabria. Da 7 anni è "lo chef" della Cucina del Ristorante "Rifugio Acquafredda", risto-agriturismo, accogliente e delizioso, posto in alta montagna o meglio in alto Pollino e, precisamente, situato a San Costantino Albanese, in provincia di Potenza laddove trionfano ancora la natura incontaminata ed i sapori ed i saperi sani ed antichi. Filomena dirige il rifugio con Enzo che ha sposato nel 2002. Dopo essersi diplomata in ragioneria, lavora, prima, in una mensa scolastica e, in seguito in un caseificio. La gavetta vera inizia al "Rifugio Acquafredda" dove ha iniziato come aiuto del cugino del marito per poi arrivare a superarlo nei ruoli, divenendo lei, in poco tempo, capo brigata. In cucina, Filomena lavora duramente e, ci ha detto che, spesso, ha poco tempo da dedicare a lei stessa. Nel suo breve tempo libero gioca ed accudisce i nipotini, figli della sorella, non avendo lei ancora figli. Ha sottolineato: "Amo cucinare anche per la mia famiglia, molto numerosa oltre che per mio marito. Mi piace, soprattutto, realizzare buoni dolci per i miei nipoti. Amo fare le crostate con le marmellate fatte in casa. Mi riesce benissimo la crostata alla marmellata di arancia". Filomena ama cucinare di tutto prediligendo le paste fatte in casa ed in particolare i fusilli trafiletti con lo storico ferretto della nonna. Un suo piatto forte è la ciambotta peperonata, piatto molto apprezzato, tipico della tradizione culinaria del Pollino. Filomena ci ha confidato di essere una buongustaia sia quando cucina ma, soprattutto, quando mangia. Ama cucinare quasi sempre con il suo cappello da chef rosso che vediamo in foto. Ci ha confidato che lo indosserà anche durante la gara di **MISS CHEF 2013** come portafortuna.

4) VALENTINA NASTRO-Roma (Lazio)



E' una Miss Chef originale e poliedrica, molto dinamica. Valentina, 38 anni, ha il papà campano e la mamma pugliese e vive a Roma da tanti anni. Si è laureata a pieni voti in Lettere e Filosofia, con indirizzo Cinema, al Dams di Bologna e dopo ha anche conseguito un Master di alta formazione in organizzazione di eventi. In passato ha promosso e organizzato importanti festival e kermesse di cinema e musica. Avendo una forte passione per la cucina e per la cultura enogastronomica in genere, nel febbraio del 2013, ha conseguito il titolo di chef 1° livello presso l'Italian Chef Academy di Roma. Fino a maggio 2013, ha lavorato nel Ristorante "Museo Canova Tadolini" di via del Babuino- Roma. In lei spiccano forte motivazione, umiltà e desiderio di imparare. Ci ha detto: "La cucina è stata sempre una mia grande passione e, ad un certo punto, ho deciso fermamente di farla diventare una professione; ho messo da parte tutto il resto e mi sono buttata, consapevole della fatica. Tutto ha preso forma dopo che ho letto "Il talento del cuoco" di Martin Suter, un romanzo bellissimo che, in qualche modo, e lo dico sottovoce, mi ha ispirato. Ora sto lavorando ad un mio progetto che dovrebbe partire a fine settembre per provare a fare la personal chef, quindi sto lavorando ai menù, al sito, alla comunicazione ma nel frattempo sono onorata di partecipare a **MISS CHEF**, progetto ben pensato che farà a lungo parlare di sé".

5)ANNAMARIA SPAGNOLO-Brindisi (Puglia)



Annamaria, 48 anni, ha imparato a essere chef guardando in cucina, sin da piccola, il padre, cuoco al lavoro. Dopo aver svolto altre attività in campo commerciale, da 18 anni, è chef titolare del suo risto-pub SARASAMU che ha sede a Brindisi, in Puglia dove Annamaria è nata e vive. I brindisini dicono che SARASAMU è anche la migliore “panzotteria” della provincia ed oltre, luogo ristorativo dove Annamaria prepara i tipici e prelibati panzerotti salati pugliesi doc.

Sara, 16 anni e Samuele, 10 anni, sono i suoi due amatissimi figli i cui due nomi hanno ispirato la denominazione SARASAMU. Di loro Annamaria dice: “Sono la mia luce, il mio amore grande di vita. Tutto! Sono due ragazzi sani e belli, fuori e dentro. Li ho cresciuti con grande fatica, soprattutto, lavorando al ristorante e da donna separata. Entrambi mi aiutano nell’attività. Sara ama danzare. Samuele già dice che, da grande, vorrà fare lo chef con me e dopo di me”. La nostra **MISS CHEF** pugliese ha anche alle spalle una lunga gavetta nel campo delle fiere enogastronomiche in tutta Italia che continua a svolgere con fatica ed impegno. Nel suo poco tempo libero ama dipingere e fare lavori di decoupage nonché andare a ballare anche con i suoi due figli. Degli chef uomini dice che sono, in genere, più bravi delle **MISS CHEF** poiché ci mettono più passione ed estro.

SEZIONE MODA MISS CHEF 2013

“MISS CHEF 2013” verrà arricchita da una suggestiva sfilata di alta moda dello stilista, di nascita pugliese e di fama internazionale, **SALVATORE COLELLA** che proporrà sulla passerella 15 abiti raffinati ed arditi, punte di diamante della sua ultima collezione **HAUTE COUTURE**. Coreografa della sfilata di moda sarà **ANGELA HOWELL**, abile professionista di solida esperienza maturata con l’organizzazione di eventi fashion in tutto il mondo.

Durante **“MISS CHEF 2013”** vi sarà anche l’elezione di **“MISS FASHION DIETA MEDITERRANEA”** a cura della **GIURIA ISTITUZIONALE di MISS CHEF 2013**. La giovane cantautrice pugliese **ADRIANA SARDANO** si esibirà proponendo due suoi brani inediti.

Questi i nomi delle modelle in passerella che si contenderanno il titolo di **“MISS FASHION DIETA MEDITERRANEA”**: **Maira Mazzarella, Chiara Gabrielle, Sharom Ottaviano, Nadia Leo, Sara Aprile**.



Salvatore Colella, nasce nel cuore del Salento, a Carovigno (BR), nel 1983; fin dalla sua tenera età viene attratto dal mondo e dalla creatività sartoriale.

Frequenta la scuola della sartoria artigianale presso l'azienda di famiglia apprendendo con amore il valore dell'alta moda, usando cotone, aghi, tessuti, forbici, mettendoci grande passione soprattutto nella costruzione ad arte degli abiti.

Dal 1998 al 2002 frequenta l' Istituto d'Arte accrescendo il proprio bagaglio culturale ed artistico, anche accarezzando la volontà di dedicarsi alla pittura, all'architettura ed alla scultura.

Nel 2002 si trasferisce a Roma ed approfondisce la passione e il talento per la moda vivendo appieno l'Accademia di Moda e Costumi.

Dopo quattro mesi di soggiorno nella Capitale, spinto dall'ambizione e soprattutto per coronare il suo grande sogno di vita, seguito da noti personaggi della “Roma bella” nel campo dell'alta moda, decide di fondare il marchio **“Salvatore Colella Haute Couture”**.

Il marchio **“Salvatore Colella Haute Couture”** viene richiesto in moltissime e note passerelle nazionali ed europee.

Salvatore Colella riceve prestigiose proposte di lavoro da alcune case milanesi, ma amante della sua Terra di Puglia, nel 2007, decide di creare un suo atelier di alta moda nel suo natio Salento, un prezioso laboratorio artigianale capace di esportare nel mondo la propria filosofia ardita e caleidoscopica.

La filosofia dello stilista Colella esalta la sensualità e la bellezza di una DONNA moderna, dinamica, viva, ruggente.

Le sue collezioni esprimono viaggi lirici e carnali al contempo dove trionfa un'energia universale potente che esalta l'ideale del bello greco, i colori sud-americani, le epicità egiziane, il rigore geometrico del nord-est europeo, l'introspezione profonda di cui può essere espressione alta una

DONNA intensa e dirompente.

Sfizzo barocco, seduzione raffinata, eleganza over-chic, fascino oltre il potere, tutto questo ed altro rappresenta la DONNA di *“Salvatore Colella Haute Couture”*.



“MISS CHEF 2013” proporrà la vendita in beneficenza, a favore della causa anti-violenza sulle donne e a tutela contro il femminicidio, di tre abiti di alta moda messi a disposizione dallo stilista SALVATORE COLELLA.

*“IO, SALVATORE COLELLA, DA TEMPO VICINO ALLA LOTTA CONTRO GLI ABUSI SULLE DONNE DECIDO, IN OCCASIONE DEL GRAN GALA' AD ISCHIA PER MISS CHEF 2013 DI DEVOLVERE 3 CAPI DELLA MIA COLLEZIONE DI HAUTE COUTURE IN BENEFICENZA.
SIN DALLA NASCITA SONO SEMPRE STATO INCLINE AD AMARE L'ESSERE PERFETTO (DONNA) COCCOLANDO QUESTA PERFEZIONE, COPRENDOLA CON PIZZI, TESSUTI, ROSE E VOLANT;*

*NON SI POSSONO ACCETTARE VIOLENZA, GUERRA, ODIO.....
ANCOR PIU' CARICO DI EMOZIONE, VORREI GRIDARE CHE NON SI PUO' USARE VIOLENZA NEI CONFRONTI DI UN ESSERE FISICAMENTE E MENTALMENTE VOLUBILE.*

*AD ISCHIA ORGANizzeremo UN'ASTA DI BENEFICENZA ESPONENDO 3 CAPI E L'INTERO RICAVATO SARA' DEVOLUTO ALL'ASSOCIAZIONE "DONNE IN SOCIETA'",
LA SOMMA CHE RACCOGLIEREMO SARA' DESTINATA ALLA LOTTA DELLA VIOLENZA SULLE DONNE, CONTRO QUESTO CANCRO DELLA SOCIETA' MODERNA”.*

Salvatore Colella

CHACKRA- essenziale ed umile nella forma, ispirazione spirituale presa dall' energia del sole. Giallo-Oro e' il colore che colora l'abito, corpetto interamente da paillettes, calorosi intrecci che avvolgono i fianchi.

PARTENZA ASTA: euro 1200



SALENTO- tullier che rappresenta l'arte della natura salentina. Colori tenui e naturali, intrecci di rose in toulle, contrapposti alla rigidita' del tafta che costruisce il capo. Dal bianco latte al rosa tenue.

PARTENZA ASTA: euro 1100



SPLASH-abito dalla forma fluida con ispirazione Pop-Art e Action Painting; tessuto dipinto e interamente ricamato con piastrine che illuminano ed avvolgono il corpo naturale della donna.
Intreccio tra colori naturali, irrazionalità delle luci, ed eleganti catene che baciano la schiena.

PARTENZA ASTA: euro 1500



MISS CHEF 2013..in canto



ADRIANA SARDANO un'artista brindisina a tutto tondo che qualcuno definirebbe poliedrica: il canto, la musica e la danza sono le sue prime passioni.

E' coinvolta sin da giovanissima in un tourbillon di iniziative culturali ed artistiche grazie alle quali si fa strada velocemente e viene apprezzata oltre il territorio locale; apre in canto alcuni concerti di **Povia** e **Antonino**; **partecipa** al Festival delle Arti con **Andrea Mingardi**, al **Festival Estivo di Piombino**, al **Festival Città di Avezzano** con Luca di Nicola inviato **RAI**, **su di lei viene realizzato un** servizio giornalistico ad **UNO MATTINA**. Alla finale **Grandi Festival Italiani** riceve un riconoscimento speciale **"Miglior testo dedicato alla vita"** con il brano "E' tempo di..."; al **Teatro Petruzzelli di Bari**, per il Festival "Incanto", riceve il premio della critica, **vincitrice** del Girodoro, unica finalista per la Puglia al **Festival di Saint Vincent**, secondo posto al Concorso **Star Sprint** e **vincitrice** del **Concorso Miss Talento Puglia**, fa parte del cast pugliese del **Ciccio Riccio in Tour**.

La partecipazione alla trasmissione televisiva **"Ho imparato una canzone"** con **Povia**, su **Canale Italia**, segna l'incontro artistico con l'etichetta discografica VS Records.

Da qui nasce il progetto musicale "Da..A" che la porta in Tour e a dicembre 2011 al **debutto discografico** con l'uscita del singolo dal titolo **"E' tempo di"** prodotto da Sabino Valerio, in collaborazione con **BOB KATZ**, ingegnere del suono della Digital Domain (Florida).

La promozione del singolo, presente su tutti i portali musicali, segue il suo percorso tra le diverse emittenti radiofoniche nazionali, intanto in studio continuano i lavori per l'album di esordio previsto in uscita a Dicembre 2013 avvalendosi della preziosa collaborazione di **Steve Lyon**

A **MISS CHEF 2013 ADRIANA** canterà il singolo **"E' tempo di.."** dal progetto discografico e Proporrà, dall'album in lavorazione, il nuovissimo brano **"Pessime Persone"**.

Il fashion brand, ammaliante e raffinato, “KILESA ITALIA”, ideato e diretto dalla sua manager Bianca Imbembo, imprenditrice DONNA riconosciuta a livello internazionale fornisce gli accessori moda durante la sfilata Haute Couture di Salvatore Colella.

BRAND PROFILE “KILESA ITALIA”

Il brand KILESA nasce dall’ idea della ENCROC ITALIA SRL, una start up avviata da un progetto di un’ imprenditrice casertana avente l’ obiettivo di creare un’ azienda giovane e dinamica, al fine di anticipare le tendenze moda e di coniugarle con i processi produttivi tipici della tradizione artigianale dell’ HAND MADE IN ITALY. KILESA crea accessori moda donna realizzati a mano con tessuti innovativi di elevata qualità, quali feltro, sicuramente poco esplorato, e per questo unico ed insostituibile soprattutto se abbinato ad altri materiali. Inoltre particolare attenzione viene fatta nella cura dei dettagli di ricerca e alla provenienza dei materiali esclusivamente italiani. L’attenzione al rispetto dell’ambiente, ha fatto sì che venissero anche adoperati tessuti feltrorriciclabili ed ecologici provenienti da PET (ovvero dal riciclo delle bottiglie di plastica) e tinte con colori naturali. Il rispetto per l’ ambiente è un ulteriore elemento di distinzione ed innovazione perchè la Filosofia del Brand è QUALITA’ SECONDO NATURA....100% MADE IN ITALY. Così innovazione e design incontrano la passione per la moda dettata da uno stile essenziale senza spreco.... Questi ed altri elementi hanno fatto’ sì’ che l’azienda fosse annoverata tra i partecipanti al PREMIO BEST PRACTICES per l’innovazione indetto da Confindustria SALERNO che si è svolto il 6 e 7 giugno scorsi. Altro progetto importante è quello in corso con la Fondazione TARI’ che è una delle eccellenze non solo Campane ma internazionali per l’alta Formazione dedicata ai temi del Design, della ricerca e dell’ innovazione .Del Brand KILESA parla anche il quotidiano il mattino nazionale con un articolo uscito in giugno 2013. L’AZIENDA vuole dare un’ impronta etica al suo Brand aderendo al progetto ONLUS “SAVE THE WOMAN” contro il femminicidio con la nota criminologa Dott.ssa Roberta Bruzzone. KILESA intende inserirsi nel mercato proponendo un look originale e fantasioso, rivolgendosi alla donna che ama i contrasti e strizza l’occhio al mondo della moda con originalità e stile. Pur essendo entrata da poco nel mercato, KILESA sta conquistando rapidamente i social media network, considerando che tutte le blogger fremono dalla voglia di contendersi una delle borse della nuova collezione da proporre come nuovo trend sui propri blog. Un brand, dunque, che ha voglia di emergere accompagnato dai suoi “Angioletti” ovvero dalle loro FASHION ANGELS che tende contemporaneamente anche alla conquista della rete retail.



ASSOCIAZIONE “LIBERE DONNE”-CROTONE (CALABRIA)



Katia Villirillo e Mariangela Petruzzelli a Crotone con la bambola LEA

“MISS CHEF” vuole anche porre l’attenzione su un’ emergenza sociale molto attuale e dilagante in questo momento: la violenza sulle donne.

Infatti, “MISS CHEF” sostiene l’Associazione onlus “LIBERE DONNE” di Crotone-Calabria, presieduta dalla Signora Katia Villirillo, che realizza una bambola- fatta a mano dalle Donne in fase di riabilitazione post-violenza- che si chiama LEA, in memoria di LEA GAROFALO, vittima di un eclatante caso di femminicidio. Durante la kermesse ad Ischia si potrà dare un contributo importante all’associazione **LIBERE DONNE** acquistando la bambola LEA.

A) STORIA DELL’ASSOCIAZIONE

“Libere donne” nasce in modo spontaneo ed informale nel giugno del 2009 per volontà di un gruppo di donne che, diverse per esperienze personali, culturali e politiche, si uniscono per promuovere sul territorio azioni rivolte ad affermare la parità di genere e le politiche attive in favore del contrasto alla violenza sulle donne.

Nel febbraio del 2011 diventa Associazione di promozione sociale in ottemperanza alla normativa prevista della Legge 383 del 2000 e viene regolarmente iscritta al registro dell’Agenzia delle Entrate della provincia di Crotone. Ad oggi conta circa 170 iscritte regolarmente tesserate.

“Libere donne” muove i suoi primi passi nella realtà spesso nascosta e rinnegata della violenza domestica, psicologica, dello stalking e dell’abuso sessuale. Libere donne opera su due livelli, quello delle azioni riparative a violenze già subite o preventive affinché tali violenze non si compiano. Il suo obiettivo principale è quello di costruire percorsi progettuali ed iniziative finalizzate a contrastare ogni forma di violenza sia essa sommersa o esplicita, e nello stesso tempo di affermare nuove occasioni di rinascita personale e sociale delle vittime di violenza sostenendoli nello sviluppo di percorsi di inserimento lavorativo e auto imprenditorialità.

Sin dall’inizio l’associazione ha voluto promuovere presso le sue associate l’interesse per i temi della interculturalità e per tale motivo ha inteso costruire relazioni utili tra donne di diversa provenienza, dotandosi di una mediatrice interculturale qualificata nominata come responsabile delle attività rivolte agli immigrati. La stessa è anche socia fondatrice.

B) FINALITA' PERSEGUITE

L'associazione da sostegno fattivo alle donne in termini di denuncia alle forze dell'ordine di abusi e violenze, di sostegno alle fasi che seguono la denuncia curando la sistemazione di ragazze italiane e straniere in strutture sicure e vigilate, fornendo loro con il contributo di volontari anche esterni alla realtà associativa cure mediche e diagnostiche, e promuovendo occasioni di formazione, e avviamento al lavoro. Tra le sue principali finalità c'è pertanto quella di sensibilizzare, informare e formare il territorio rispetto alle tematiche della inclusione sociale, della difesa dei diritti e delle pari opportunità.

ASSOCIAZIONE "LIBERE DONNE"

via Ducarne, n.35-CROTONE

NUMERO VERDE 800168262

e-mail: associazioneliberedonne@email.it; facebook: Libere Donne;

www.liberedonnecrotone.jimdo.com



ASSOCIAZIONE “DONNE IN SOCIETA’”-Brindisi (Puglia)

Presieduta dalla signora Angela Howell, l’Ass. **DONNE IN SOCIETA’** si occupa da trent'anni di realizzare eventi culturali a livello internazionale adoperandosi principalmente nella campagna mondiale sulla violenza contro le donne.

L’Ass. dà soprattutto vita ad eventi di alta moda con red carpet.

La prossima tappa del tour ANTI-VIOLENZA si svolgerà a Washington, D.C.-USA nel prossimo autunno, dove si svolgerà un altro evento socio-culturale a livello internazionale in sinergia con l’Ambasciata dell’ Honduras a Washington.

In tale occasione, verrà anche presentato il progetto ANTIVIOLENZA **“Io salvo una donna”** che, per mezzo di 13 **TECNICHE DI DIFESA PERSONALE**, insegna alle donne come difendersi efficacemente da un eventuale aggressore.

IDEATORE DEL PROGETTO E’ IL CAMPIONE DEL MONDO DI KARATE FULL-CONTACT X DAN, PROF. MAURIZIO MARTINA.