



Mutti al Cous Cous Fest 2016

Il Triplo Concentrato di Pomodoro Mutti sarà protagonista dell'evento con show cooking a tema che vedranno la partecipazione di chef e food blogger

Anche quest'anno, **San Vito Lo Capo** sarà la cornice del **Cous Cous Fest** (16-25 settembre 2016), uno degli appuntamenti gastronomici più interessanti del panorama italiano. Tra i profumi, i colori ed i sapori provenienti da tutto il mondo, alcuni dei più grandi chef italiani e internazionali proporranno al pubblico le loro "ricette d'autore" a base di cous cous, realizzando questo particolarissimo piatto con i migliori ingredienti, dai più stravaganti ai più tradizionali.

Eccellenza ed originalità in cucina, passione per il cibo, scambio culturale ed integrazione tra i popoli: questi i valori che caratterizzano la manifestazione. Proprio per questo, **Mutti** ha scelto di partecipare anche all'edizione 2016 dell'iniziativa, in qualità di **sponsor ufficiale del Festival**. Il **23 e 24 settembre** proporrà, inoltre, **tre show cooking** che avranno come protagonista il **Triplo Concentrato di Pomodoro, un prodotto amato per la sua versatilità in cucina e per il suo gusto deciso, declinabile in tante differenti ricette.**

I tre eventi saranno dei veri e propri "**laboratori**" aperti al pubblico, che avrà la possibilità di **degustare** le creazioni realizzate dagli "chef-ambassador Mutti", **Filippo La Mantia e Sonia Peronaci**.

Lo chef siciliano proporrà agli ospiti **Il cous cous di grano saraceno con l'acciuga rossa** (23 settembre, ore 12:00) e **Il cous cous integrale ai tre pomodori: triplo concentrato, secco e arrostito** (24 settembre, ore 18:00), mentre la chef blogger Sonia Peronaci preparerà per i presenti la **Parmigiana nel cous cous con fonduta di caciocavallo** (24 settembre, ore 14:00).

Il **Triplo Concentrato di Pomodoro Mutti** sarà quindi il "re" di queste squisite varianti a base di cous cous. Le ricette di La Mantia e Peronaci ne metteranno in risalto la versatilità e al contempo la facilità di utilizzo, tra tradizione e innovazione. Infatti, se da un lato il Triplo Concentrato di Pomodoro ci riporta alle intramontabili ricette "di una volta", al profumo intenso e alla bontà dell'autentico ragù "della nonna" o agli irrinunciabili pranzi della domenica in famiglia, dall'altro, è un alleato perfetto per ricette più moderne e veloci come un sugo *à la volée*, o per sfiziosi finger food da gustare negli "apericena" con gli amici.

Grazie a un processo industriale basato su basse temperature di lavorazione, il **Triplo Concentrato Mutti** mantiene **inalterati tutti i migliori nutrienti del pomodoro, il suo sapore unico e l'inconfondibile colore rosso vivo**. Nei suoi oltre 60 anni di storia Il Triplo Concentrato di Pomodoro ha così saputo fare della qualità e della versatilità la sua forza accompagnando l'evoluzione della cucina italiana e ritagliandosi un posto d'onore sulle tavole di tutto il mondo.

Gli chef saranno affiancati da tre "special guest", i blogger **Sonia Peronaci** autrice del suo sito personale **Soniaperonaci**, nel doppio ruolo di chef e ospite, (www.soniaperonaci.it), **Lisa Casali** di **Ecocucina** (<http://ecocucina-d.blogautore.repubblica.it/>), **Paolo Pojano** di **Chefs4Passion** (<https://chefs4passion.com>), **Paola Sucato** de **Il Blog di Ci_polla** (<http://www.paolasucato.it/>), che intervorranno e interagiranno con il pubblico durante la preparazione delle diverse ricette a base di



cous cous e Triplo Concentrato di Pomodoro Mutti, che saranno realizzate da Filippo La Mantia e Sonia Peronaci.

Programma dei laboratori

Pala BIA, venerdì 23 settembre, ore 12:00

Show cooking di Filippo La Mantia – ***Il cous cous di grano saraceno con l'acciuga rossa***

Special guest: Sonia Peronaci, Paolo Pojano e Paola Sucato

Pala BIA, sabato 24 settembre, ore 14:00

Show cooking di Sonia Peronaci - ***Parmigiana nel cous cous con fonduta di caciocavallo***

Special guest: Lisa Casali, Paolo Pojano e Paola Sucato

Pala BIA, sabato 24 settembre, ore 18:00

Show cooking di Filippo La Mantia - ***Il cous cous integrale ai tre pomodori: triplo concentrato, secco e arrostito***

Special guest: Lisa Casali, Paolo Pojano e Paola Sucato

Per ulteriori informazioni:

Ufficio stampa Mutti - Edelman:

Giusi Riccobono – giusi.riccobono@edelman.com – t: +39 02 63116.288 | m: +39 340 53 38 458

Rita Genuini – rita.genuini@edelman.com – t: +39 02 63116.203 | m: +39 345 66 07 894