Rassegna delle Giacche Bianche: iscrizioni aperte per i protagonisti dell’arte culinaria

19bae368-20a1-4739-adbf-a8de6f7075c3

Sono aperte le iscrizioni per la **Rassegna delle Giacche Bianche**, che torna in programma il 3-4-5 novembre 2026 presso lo showroom Casolaro Hotellerie al CIS di Nola (Napoli). Un appuntamento pensato per valorizzare il mondo della cucina e dell’ospitalità attraverso un momento di incontro, visibilità e condivisione tra i professionisti, gli appassionati e le nuove generazioni senza la logica della competizione. Non si tratta di una gara, ma di un evento gastronomico non competitivo che mette al centro la passione per la cucina e la possibilità di presentare la propria idea di piatto davanti al pubblico, ai media e agli operatori del settore. **L’iniziativa è aperta a cuochi, pasticceri, pizzaioli, barmen, esponenti dello street food, del panino gourmet, agli alunni degli istituti alberghieri** e agli appassionati di cucina, confermandosi come un momento di incontro tra esperienze diverse unite dalla creatività.

Tra le novità di quest’anno, nella categoria pizza l’attenzione sarà dedicata **alla pizza al padellino**, una delle tendenze più attuali del settore, apprezzata per la sua versatilità e per la capacità di esaltare ingredienti identitari e contemporanei**. Il focus si estende inoltre alla mixology e al “pizza pairing”** con l’obiettivo di valorizzare l’incontro tra cocktail e pizza attraverso abbinamenti studiati per esaltare armonie, contrasti e nuove esperienze di degustazione, in un dialogo sempre più attuale tra cucina e beverage. **Si conferma anche la collaborazione con ANT**, a testimonianza dell’impegno di Casolaro Hotellerie sui temi della solidarietà e della responsabilità sociale, anche quest’anno la quota di iscrizione sarà devoluta interamente alla delegazione Campania della Fondazione ANT “Franco Pannuti" ETS, che ha come obiettivo quello di sostenere le attività di assistenza, prevenzione, formazione e ricerca per i malati oncologici.

Quote

La Rassegna delle Giacche Bianche rappresenta per noi un momento di incontro autentico, in cui la cucina diventa racconto, identità e collaborazione. Anche quest’anno vogliamo dare spazio a chi vive

questo mondo con passione, dai grandi professionisti ai più giovani fino agli appassionati, in un clima di apertura e valorizzazione reciproca. Durante le tre giornate si avvicenderanno come di consueto, ospiti del settore horeca e non mancheranno sorprese e momenti di condivisione.

Maria Vittoria Casolaro, responsabile divisione eventi Casolaro Hotellerie

La manifestazione si articola in tre giornate: primo giorno è dedicato a chef e pasticceri professionisti, il secondo a pizzaioli e barmen, il terzo ad appassionati di cucina e agli studenti degli istituti alberghieri. Ogni partecipante presenterà un piatto o un dolce già pronto, mentre i pizzaioli presenteranno una base pizza al padellino che sarà condita con estro e fantasia; i barmen, invece, avranno l'opportunità di esibirsi nella realizzazione live di un proprio signature cocktail. I professionisti riceveranno la giacca ufficiale dell’evento, mentre per appassionati e studenti è previsto il grembiule ufficiale. Tutti avranno la possibilità di raccontarsi attraverso un’intervista in diretta sulla pagina Facebook di Casolaro Hotellerie e porteranno a casa un kit di omaggi messi a disposizione dalle aziende sponsor.

Termine ultimo per le iscrizioni **4 ottobre 2026**