

"Il presente sito fa uso di cookie di terze parti. La prosecuzione nella navigazione comporta l'accettazione dei cookie."

**ABBONATI**  
 all'edizione  
 mensile **cartacea**  
 #settecentesimalgiorno

**L'Eco**  
 dell'Alto Molise - Vastese

**SOSTIENI**  
 la stampa **libera**  
 aiutaci a crescere  
 #sostienileco

Questa testata non riceve alcun finanziamento pubblico



RACCOLTA OLIVE 2 0 1 6

Compra On-line  
 oppure fai un salto nel  
 nostro negozio a  
 San Salvo (CH)

HOME NEWS L'ATTACCA BOTTONE EDITORIALE IN EVIDENZA SPORT REDAZIONE

ULTIMISSIME Cucina, Stefania Di Pasquo rappresenta il Molise in Brasile (ottobre 20, 2016 12:53 pm) Sanità, nasce a Firenze il coordinamento italiano per gli ospedali di

IN EVIDENZA

ARTICOLI CORRELATI

## Cucina, Stefania Di Pasquo rappresenta il Molise in Brasile

La chef agnonese, titolare della Locanda Mammi, alla V Settimana della cucina regionale che si svolge in Sudamericana



Cooperazione e disagio giovanile, delegazione brasiliana ad Agnone

E' quanto annuncia l'assessore Giuseppe Attademo. I ragazzi

fanno parte del progetto Tchau finanziato dalla UE



**Cibo, la cucina del riso sbarca ad Agnone**

L'appuntamento di lunedì 22 marzo vedrà la

presenza della chef giapponese, Ayako Nishioka, allieva di Nadia Santini



**MEET in CUCINA, esperienze di cuochi d'Abruzzo**



**La "Trattoria dai Paesani" spegne la prima candelina**

Grande festa nel locale di Tokyo gestito da Giuseppe Sabatino e Davide Fabiano, due abruzzesi e

montanari doc

20 ottobre 2016 Stampa Salva l'articolo in PDF



La cucina molisana in Brasile nelle mani della chef

agnonese, **Stefania Di Pasquo**. E' in corso a San Paolo del Brasile la V edizione della Settimana della cucina regionale italiana che vede, in venti ristoranti della capitale, impegnati altrettanti cuochi (ognuno proveniente da una regione dell'Italia) a preparare le specialità del territorio.

**Stefania Di Pasquo**, titolare della Locanda Mammì ad Agnone, non nuova a simili esperienze visto che è stata impegnata a deliziare i palati di chi ha

visitato l'Expo a Milano, sta preparando i suoi piatti nel ristorante "l'Aguzzo" in Rua Simao Alvares.

*"Una settimana – scrive la Di Pasquo sul suo profilo Facebook – per far conoscere l'autentica cucina italiana, mettendo in evidenza lo stretto legame tra la qualità dei prodotti utilizzati, il valore dei processi produttivi e i territori di origine. Venti chef provenienti dall'Italia assisteranno i colleghi brasiliani nella realizzazione dei piatti legati alla tradizione delle rispettive regioni".*

La settimana, inaugurata domenica 16 a "Terrazza Italia" alla presenza dell'ambasciatore italiano in Brasile, **Antonio Bernardini**, si concluderà domenica 23 ottobre. L'evento è stato organizzato dalla delegazione di San Paolo dell'Accademia italiana della cucina.

**Sostieni la stampa libera, anche con 1 euro.**

Donazione

TAGS Brasile, Cucina, Stefania Di Pasquo

Tweet



Registrazione Tribunale di Isernia n. 2 del 12 marzo 2014 | Anno 3 | **Direttore responsabile: Maurizio D'Ottavio**

*I contenuti presenti sul sito "l'Eco dell'Alto Molise e Alto Vastese" dei quali sono autori i proprietari del sito stesso non possono essere copiati, riprodotti, pubblicati o redistribuiti perché appartenenti agli autori stessi.*

*E' vietata la copia e la riproduzione dei contenuti in qualsiasi modo o forma.*

*E' vietata la pubblicazione e la redistribuzione dei contenuti non autorizzata espressamente dagli autori.*

© 2014 - 2016 l'Eco dell'Alto Molise e Alto Vastese. All rights reserved.

Tutte le notizie Abbonamenti Donazioni Redazione

