

IL GUSTO BUONO DI NAPOLI

Storie a tavola • Anno 0 – Evento 3

sabato 6 maggio 2017 – ORE 13.00

Ai piedi del Monte Echia, Raffaele Cardillo, legale che non cerca cause ma offre sapori della storica cucina napoletana ed oltre, ci invita a degustare prodotti del mare e di stagione al suo ristorante detto anche "dell'avvocato" in via Santa Lucia 110, pescando ricette nel mare magno della bibliografia napoletana ed accompagnandole con pietanze elaborate con astuzia lucana, che sottilmente si insinua nella proposta del vino.

Il menù:

Pasticcio di pesce alla Corradina

Riso bruciato alla maniera del Cavalcanti

con asparagi e goccioloni di pecorino

Pescatrice allo tiano

Crostata di mele annurche

* * *

Un vino a tutto pasto non propriamente campano

(prodotto nella Terra di Mezzo, luogo di caccia e delizia dello "Stupor Mundi")

quota di partecipazione €30.00

Si avverte che questa è l'ultima opportunità dell'anno zero per coloro che amano la tavola come luogo di degustazione, di narrazioni e di piacere dello spirito.

Si prega di prenotarsi entro mercoledì 3 aprile. Per informazioni: 0810320047

Il progetto del Gusto buono di Napoli

La cucina e la gastronomia napoletane sono una miniera di pietanze elaborate e raffinate e, parimenti, una varietà unica di pietanze popolari, semplici, dal profumo delicato o anche dal gusto forte. L'elaborazione e la semplicità esaltano, entrambe, il gusto dei meravigliosi prodotti della terra e del mare. Negli ultimi anni l'offerta gastronomica si è snaturata, ridotta a pochissime pietanze, peraltro avulse dal contesto di convivialità e di godimento, anche estetico, che erano gli elementi fondanti della cucina napoletana. A Napoli, come in altre città europee, l'evoluzione della gastronomia si è intrecciata con l'affermarsi della grandi manifatture ceramiche, la cui originalità si deve anche alle produzioni destinate al servizio di pietanze per gli incontri conviviali. Il progetto de "Il gusto buono di Napoli" vuole recuperare la complessa dimensione del mangiare bene, che già maestri del passato intendevano come frutto unico di degustazione di cibo e di bevande, di ammirazione delle tavole imbandite, di godimento della conversazione.

www.ilgustobuonodinapoli.it- www.ilristorantinoavvocato.it