

# Aversa: da “Morsi & Rimorsi” stasera protagonista l’Asprinio Doc con Iervolino, Guida e Pepe



Sostenere e riscoprire l’Asprinio d’Aversa, un vino campano doc di grande tradizione che rischia l’estinzione anche per il danno di immagine di Terra dei Fuochi. Noi siamo invece nella terra del buono. E’ questo l’obiettivo che si propongono Gianfranco Iervolino, pizza chef di Morsi & Rimorsi e la famiglia Capece (titolare del locale) con la serata gastronomica organizzata per domani sera, a partire dalle 20.30, proprio nella prestigiosa sede di Aversa (Via Nobel) e che ha già registrato il sold out e che vedrà la partecipazione dello stellato Peppe Guida (di Nonna Rosa – Vico Equense) e del noto pasticciere Alfonso Pepe.



“L’alta cucina – afferma Iervolino – va in soccorso delle produzioni autoctone del territorio. Del resto, aggiunge, l’abbinamento ideale per piatti a base di mozzarella, che è uno dei prodotti più tipici di queste zone, è proprio l’Asprinio di Aversa che in molti realizzano nella versione spumante”.

Al focus sull’Asprinio d’Aversa, il grande bianco casertano parteciperanno i produttori: Numeroso, Magliulo, Masseria Campito, Salvatore Martusciello, Vestini Campagnano, Tenuta Fontana, Benito Di Costanzo, Caputo.

---

**Aversa: Per “La Terra del buono” grande serata da “Morsi & Rimorsi” con Gianfranco Iervolino, Peppe**

# Guida e Alfonso Pepe



Tre grandi protagonisti del gusto, il maestro pizzaiolo Gianfranco Iervolino, lo chef stellato di “Nonna Rosa”, Peppo Guida e il maestro pasticciere Alfonso Pepe, per la prima volta insieme in una esclusiva serata dedicata ad Aversa, terra del buono.

L'appuntamento enogastronomico è per martedì 14 marzo, ore 20.30, da Morsi & Rimorsi ad Aversa (via Alfredo Nobel).

Nel corso della degustazione si alterneranno le creazioni di Iervolino e quelle di Guida che utilizzerà la pasta dei Campi. Proprio allo chef sarà poi dedicata una pizza realizzata con crema di patate, fior di latte di agerola, baccalà, zeste di limone, cuore di scarola riccia, essenza di camomilla e polvere di peperone crusco.

Il menù si concluderà con il babà rivisitato di Alfonso Pepe. Focus sull'Asprinio d'Aversa, il grande bianco casertano con i produttori Numeroso, Magliulo, Masseria Campito, Salvatore Martusciello, Vestini Campagnano.