

Dal Cilento a Pompei: sabato 26 novembre Gian Marco Carli ospita Davide Mea



Gli ingredienti ci sono tutti: cucina, creatività, tradizione, sperimentazione e due giovani talenti che interpreteranno ognuno, a modo proprio, la grande tradizione culinaria del Cilento.

Il 26 novembre 2016, alle ore 20,30 presso l'Hermes Café di Pompei in Via Plinio, 15, Gian Marco Carli, chef dello storico ristorante "Il Principe di Pompei" avrà l'onore di ospitare lo chef Davide Mea de "La Taverna del Mozzo" di Marina di Camerota.



Da sx: Giuseppe
Pisacane e Gian
Marco Carli

I due giovani chef, per la prima volta insieme, intraprenderanno un viaggio attraverso il Cilento e (tra tradizione e modernità) racconteranno il patrimonio culinario del Parco Nazionale per anni relegato nelle case; oggi in viaggio – oltre i confini territoriali – grazie ad audaci produttori e a giovani chef, nuovi testimoni della Dieta Mediterranea.

Ad accompagnare la cena, curata da Giuseppe Pisacane di "That'sAmmore", i prodotti del Cilento delle Aziende ERMMA' e Cavalieri, i vini dell'azienda cilentana Albamarina e il libro "Le Ricette del Cilento" di Luciano Pignataro, edito dalle Edizioni dell'Ippogrifo.

Menù degustazione

Antipasti

*Alice 'nchiappata: ricotta di bufala e crema di peperoni e
pomodoro*

di Mandia dell'Azienda ERMMA'

*Parmigiana bianca di alici, provola affumicata, passatina di
ceci e pomodoro confit al profumo di limone*

*Raviolo fritto baccalà e gambero rosso con zuppetta di fagiolo
di Controne*

Primo piatto

*Mischiato di Gragnano, ragù di pesce di scoglio, molluschi e
crostacei con chips di pane all'aglio*

Secondo piatto

Zuppetta di seppie e Maracucciata di Lentiscosa

Dessert

*Semifreddo al Torroncino degli Sposi di Roccagloriosa
dell'Azienda Cavalieri*

*Vino in abbinamento: Primula Fiano Paestum igp 2015,
Valmezzana Cilento Fiano Dop 2014,*

Futos Aglianico Paestum igp 2014

Euro 30,00 vini inclusi

info e prenotazioni: tel. 081 8507132 cell. 3394118424/
3664628033/ 3276276789