

Gragnano: alla "Galleria" Giulio Coppola ospita Antonino Maresca



Pranzo a quattro mani con due protagonisti d'eccezione.

E il week-end si tinge di originalità.

Domani, sabato 17 dicembre, alle ore 13, appuntamento da non perdere presso il ristorante "La Galleria" in piazza Aubry a Gragnano. Come è ormai diventata tradizione, ogni anno, lo chef patron, Giulio Coppola delizia gli ospiti con Antonino Maresca, il maestro pasticciere che non ha bisogno di presentazioni.

Due giovani, ma esperti nell'arte della creatività e del buon gusto culinario. D'altronde, anche solo dando un'occhiata veloce al menu. Coppola e Maresca sono due fuoriclasse diversi, ma uniti dalla stessa intransigenza al servizio della qualità enogastronomica.

Per partecipare a questo evento inimitabile, basta prenotarsi.

Costo degustazione: 50,00 € a persona (vini in abbinamento

inclusi)

Per info

La Galleria – Piazza Aubry – Gragnano

Maccheronica: da oggi fino a domenica incontri, laboratori e degustazioni nella città della pasta



Week end all'insegna della pasta. Parte ufficialmente oggi "Maccheronica", la prima edizione di un evento che accenderà, ancora una volta, i riflettori su Gragnano.

Fino a domenica, il paese dei Monti Lattari sarà luogo privilegiato di incontri, laboratori, degustazioni per riflettere nuovamente sulle potenzialità di un territorio che offre e può offrire tanto all'enogastronomia di qualità.

È vero "Maccheronica" sembra essere stata catapultata, all'improvviso, all'attenzione del pubblico e degli esperti di

settore.

Chi mi conosce sa che sono sempre molto restia ad appoggiare iniziative di cui conosco poco. In questo caso, scendo in campo. Il motivo è presto spiegato.



Giulio Coppola

Due degli chef che incanteranno i palati sono miei amici: Giulio Coppola, chef patron del ristorante "La Galleria" di Gragnano e Vincenzo Vaccaro, chef patron di "Cucina 82".



Da sx: Vincenzo Vaccaro con il collaboratore Antonio Leone

Giulio e Vincenzo, entrambi insigniti del "Ritratti di

Territorio Food Award” come “Chef Emergenti”, rispettivamente nel 2015 e nel 2016, sono due ragazzi virtuosi, ambasciatori di una cucina diversa dove il territorio riesce a sposarsi con nuove interpretazioni.



Per “Maccheronica”, invece, prepareranno piatti tradizionali nel vero senso della parola: pennetta lardiata, pasta ammescata con fagioli, tubetto con patate e provola, mezzi paccheri con zucca e salsiccia, zito alla genovese, rigatone al ragù napoletano.



“L’Antico Borgo al Castello”, sono gli altri artefici delle prelibatezze della tre giorni.

La degustazione è low-cost. Con 5,00 € si consumano due primi accompagnati da una fetta di pane casereccio e da un bicchiere

di vino o da una bottiglia di acqua.