

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.