

Gragnano Spritz: l'aperitivo fashion dell'estate 2016

di Maria Pepe



Un caftano color vino, dalla trama leggera e trasparente, con sotto un costume intero, dello stesso colore, a fascia, con un lieve drappeggio lungo i fianchi, a evidenziare le curve di donna. Un gioco di seduzione che si basa sul vedo e non vedo che inebria e rallegra come un insolito "Spritz", il "Gragnano Spritz".



Dall'idea di un cuoco giovane e capace, Raffaele Licinio, patron di Li.Ra Restaurant in Pompei, e di un altrettanto giovane produttore di vini, Francesco Scala dell'azienda agricola "Scala Ciro" di Gragnano, nasce questo cocktail in cui la tradizione e la più alta forma di glamour, l'aperitivo, si uniscono in maniera talmente impeccabile da sembrare naturalmente inconfondibile.



Tre parti di Gragnano, due di Aperol e uno di Seltz: quello che serve per essere impeccabili, frizzanti e per godersi un drink, al mare, una sera d'estate.

Gragnano Spritz: l'evento organizzato in collaborazione da Li.Ra Restaurant e azienda Scala



Dalle belle collaborazioni possono nascere solo [#cosebelle](#) !
Una serata all'insegna del buon vino locale in chiave estiva,
accompagnata dai prodotti dell'azienda agricola SCALA e sfizi
proposti dallo chef! Appuntamento venerdì 29 luglio, alle
20.30, presso Li.Ra Restaurant in Pompei.

Per info e prenotazioni

Li.Ra Restaurant – via Capone, 35 – Pompei (Na)

Tel. 081/8505536 – Mob. 3337105107