

# 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”, Peppe 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.

---

## “'0 Sfizio d' 'a Notizia”: da ieri sera il tris di Enzo Coccia



Cinquanta posti per fare gustare pizze fritte (ma non solo) accompagnate da bollicine al calice: ecco la nuova scommessa del maestro Enzo Coccia che nel nuovo locale “'0 Sfizio d' 'a Notizia”, anch'esso ubicato in via Michelangelo da Caravaggio, intende portare ai massimi livelli di qualità quello che è un prodotto popolare per definizione. Alla guida di questa “Ferrari” ci sarà come pilota il talentuoso Eduardo Ore, alter ego di Coccia e collaboratore storico di Pizza Consulting per le consulenze all'estero.

Non solo pizze fritte ma anche 'mpustarelle, panini della tradizione e non, sviluppati da Enzo Coccia ed Eduardo Ore in collaborazione col panificio Malafrente di Gragnano e realizzati con un'esclusiva miscela di farine del Molino Dallagiovanna, partner del progetto.

Ben calibrata la carta dei vini che spazia dalle bollicine italiane alle effervescenze francesi e per la cui stesura si è beneficiato dei preziosi consigli degli esperti amici Tommaso Luongo, sommelier e delegato Associazione Italiana Sommelier di Napoli, e Gennaro Iorio, chef de cave dell'Hotel de Paris di Montecarlo.

Anche per la sezione dei dessert si è scelto un artigiano di

qualità come Salvatore Capparelli presente in carta con i suoi dolci monoporzione.

Partner del progetto sono Acqua Ferrarelle e le aziende vinicole Cantine Astroni, Salvatore Martusciello, Cantina Iovine, Feudi di San Gregorio, Ca' del Bosco e Perrier-Jouët.

'O Sfizio d' 'a Notizia

Via Michelangelo da Caravaggio, 49/51

Napoli

Tel. 081 7148325

Aperto solo la sera – Chiuso il lunedì

Ufficio stampa evento

Laura Gambacorta

Mob. 349 2886327

Email: [laugam@libero.it](mailto:laugam@libero.it)