

Calvi Risorta, 4 Mani: serata di stelle alla pizzeria "Olio e Basilico" con Giacomo Garau e Giuseppe Di Iorio

Calvi Risorta, 26 Maggio –Il cielo della cittadina casertana continua ad essere stellato. Prosegue, infatti, il ciclo di serate "stellate" della pizzeria "Olio e Basilico" di **Giacomo Garau**, pizzeria sita a Calvi Risorta in provincia di Caserta ed a pochi chilometri dalla Reggia. Infatti, dopo il primo #4mani tra pizza ed alta cucina tenutosi lo scorso mese di febbraio e che vide come chef ospitato il Maestro Paolo Barrale, Giacomo Garau, ossia il patron di Olio e Basilico, ha ben pensato di non fermarsi e di bissare. Infatti, domani sera nella pizzeria della cittadina della Terra di Lavoro arriverà Giuseppe Di Iorio, chef stella Michelin dell'Aroma Restaurant di Roma, che, per una sera, affiancherà la sua alta cucina alle pizze di Garau.

L'appuntamento è, quindi, per lunedì 27 maggio alle ore 20 e 30 sempre a Calvi Risorta da Garau per gustare le solite pizze del Maestro casertano, ma soprattutto per sognare con l'alta cucina dello stellato Giuseppe Di Iorio, ossia dello chef che cucina guardando il Colosseo dall'ultimo piano del Palazzo Manfredi di Roma. *"Quando mi è stata proposta questa serata–esordisce lo chef Giuseppe Di Iorio- non volevo venire in quanto non mi muovo facilmente dal mio ristorante e poi non ero convinto di unire la mia cucina all'arte della pizza. Devo dire, però, che Giacomo Garau è stato bravissimo a convincermi –prosegue lo stellato romano – e la sua euforia mi ha travolto. Mi sento, tra l'altro, anche onorato in quanto Giacomo mi ha detto che domani sera –lunedì27 maggio, ndr.– presenterà una pizza a me dedicata, la pizza Giuseppe Di Iorio, senza però svelarmi i suoi ingredienti.*

Che dire... vi aspetto domani sera a Calvi Risorta". Sintetico ed emozionato è il commento del Maestro Pizzaiolo casertano. "Che le devo dire... io a onor del vero – afferma a voce bassa Giacomo Garau– ancora non ci credo. Avere un maestro del calibro di Di Iorio qui a casa mia mi fa tremare le gambe... non mi sembra possibile. Dal Colosseo a Calvi Risorta... un sogno".



Ad accompagnare Giuseppe Di Iorio in questa trasferta campana ci sarà il suo collaboratore Alessio Ambrosio, giovane chef originario della zona vesuviana e che da diversi mesi sta lavorando all'Aroma. Come partner della serata ci saranno le aziende "I Due Principati" i cui vini accompagneranno tutta la cena, "Terre Magiche Gourmet" e la "Goeldlin Collection" di Nola che vestirà Garau e Di Iorio con giacche appositamente realizzate per la serata. Come sempre a

moderare la serata sarà Sergio Sbarra, civilista del foro di Nola, noto nel mondo food col nomignolo di Avvocato Gourmet. MENU Entree FRIGGENDO E SCHERZANDO (in abbinamento verrà

servito il "Duè", ossia bollicine di Castel del Monte Extra Dry dell'azienda vinicola "I Due Principati"). Primo RICCIO CON PESTO ALLA TRAPANESE, GOBBETTI E MANDORLE TOSTATE (Chef Giuseppe Di Iorio*) (in abbinamento verrà servito la "Farnesia", ossia Falanghina Igt dell'azienda vinicola "I Due Principati"). Pizza MARGHERITA Pomodoro San Marzano D.O.P, fior di latte di Agerola, basilico, olio evo. (Pizzaiolo Giacomo Garau) (in abbinamento verrà servito il vino "Abate Ciccio", ossia Fiano di Avellino Docgdell'azienda vinicola "I Due Principati").

Pizza PIZZA GIUSEPPE DI IORIO Pizza dedicata allo chef Giuseppe Di Iorio i cui ingredienti verranno svelati nel corso della serata (Pizzaiolo Giacomo Garau) (in abbinamento verrà servito il il vino "Guiscardo", ossia Greco di Tufo Docg dell'azienda vinicola "I Due Principati"). Secondo MERLUZZO MARINATO ALLA SCAROLA VIOLA, SPUGNA DI CIPOLLE DI TROPEA E BIETOLONE DI CAMPO (Chef Giuseppe Di Iorio*) (in abbinamento verrà servito il vino "Abate Ciccio", ossia Fiano di Avellino Docgdell'azienda vinicola "I Due Principati"). Dessert CHARLOTTE BOLLICINE E FRAGOLA (Chef Giuseppe Di Iorio*) (in abbinamento verrà servito il "Duè", ossia bollicine di Castel del Monte Extra Dry dell'azienda vinicola "I Due Principati").

Caffè e Distillati EURO 40 a persona (compresi acqua, vini e distillati) INFO e PRENOTAZIONI Pizzeria Olio & Basilico di Giacomo Garau Via Capitano Alberto Bizzarri Calvi Risorta (CE) Tel.: 0823651288 – E-mail:giga31@hotmail.it