

COMUNICATO STAMPA

Lunedì 6 marzo alle ore 20:00 si terrà la presentazione agli operatori dell'informazione di **Chiancheria Gourmet** in via Gaetano Salvatore, 457 a Napoli. Terzo locale del format Chiancheria Gourmet la cui apertura arriva dopo quella di Vairano nel 2016 che ha dato i natali al progetto e Roma nel 2019 che l'ha visto crescere e svilupparsi.

Chiancheria Gourmet è un concetto nuovo di ristorazione. Un format che ha 3 diverse caratteristiche: hamburgeria, steakhouse e tartarbar con abbinamento cocktail dove assaggiare un panino gustoso o una succulenta t-bone; una macelleria dove scegliere tagli di carne pregiati selezionati on the road e dai propri allevamenti; una gastronomia dove acquistare il meglio delle offerte in campo enologico e agroalimentare.

Chiancheria Gourmet è un concept appartenente al **Gruppo Le Due Torri** che ha in sé altri format: Agristor Le Due Torri, Le Due Torri Event, Pizzeria Binario1. Locali che aderiscono ad un progetto comune, che condividono un modello economico generante valore e che trovano nel Gruppo espressione della propria identità. Tante anime racchiuse e rappresentate da un solo gruppo con alla base un'unica *vision* aziendale: il benessere del consumatore parte da quello del pianeta, della natura, degli animali. Infatti, Il concetto di sostenibilità – ambientale, sociale ed economica – sottende ogni settore delle attività del Gruppo: dai campi di foraggio all'allevamento del bestiame, all'utilizzo delle deiezioni come concime, dal taglio alla distribuzione delle carni ai ristoranti del gruppo. Tutto è ecocompatibile seguendo la virtuosità dell'economia circolare che ha l'obiettivo di estendere il ciclo di vita di un prodotto il più possibile, ridurre i rifiuti e la pressione sull'ambiente.

Per l'occasione la serata vedrà come protagonisti le figure portanti del Gruppo Le Due Torri: lo chef-executive **Giuseppe Auricchio**, il maitre-sommelier **Giuseppe Ventriglia**, il bartender **Cristian Nappa**, **Massimiliano Gallo**, laureato in scienze enogastronomiche e responsabile del controllo qualità nonché estensore della carta degli oli, che accompagneranno lo chef-resident **Paolo Nappa** e il direttore di Napoli **Pasquale Rusciano**.

Percorso Degustativo

Corner Tartarbar:

a cura dello chef-executive Giuseppe Auricchio e Chef resident Paolo Nappa

Vitello crudo, cotto e curato

- Battuta di carne podolica in purezza
- Carpaccio di Vitellone bianco marchigiano con stracciata di bufala e rucola
- Polpetta al ragù napoletano

In abbinamento: cocktail Gin Tonic Campania Maxima

Le nostre calde interpretazioni

- Pan bauletto con pancia di vitello tonnato
- Degustazione del mini bun Don Gennaro

In abbinamento: birra artigianale Lupila birrificio Karma

Alla degustazione seguirà un menù speciale proposto dallo chef-executive del Gruppo Le Due Torri **Giuseppe Auricchio** e lo chef resident **Paolo Nappa**. In abbinamento troverete le proposte dei maitre - sommelier **Giuseppe Ventriglia** e **Cristian Nappa**, che esalteranno e valorizzeranno tutto il sapore del territorio con i loro abbinamenti.

Menù servito

- Chiancamburger con cremoso di patate

In abbinamento: Birra Valsugana di Cantina

- Arrostitini di vitello e bombette pugliesi

In abbinamento: Birra artigianale Marylin birrificio Karma

- Biancostato della fattoria con contorni di spinaci a vivo

In abbinamento: Falerno del Massico Riserva Angelus Fattoria Pagano

- Ziti di Gragnano alla genovese dell'Alleanza Slow Food

In abbinamento: Fiano Cilento Pietraincatenata Luigi Maffini

- Mela annurca campana cotta sotto cenere con zabaione al Gran Marnier e crumble di cioccolato fondente

- Coccole dello chef...

I nostri Oli Extra Vergine in abbinamento (carta curata dal Dr Massimiliano Gallo)

- Radice di Francesco Pepe, monocultivar Ravece Presidio Slow Food;

- Ortolana di Alberto Romano, monocultivar Ortolana Presidio Slow Food;

- Koinè di Benedetta Cipriano, monocultivar Tonda del Matese Presidio Slow Food

R.S.V.P.