

LA RIVISTA
DEI GRANDI CHEF
DELLA CUCINA ITALIANA
E INTERNAZIONALE
WWW.GRANDECUCINA.COM

gc
GRANDECUCINA

*Baccalà sfogliato,
panzanella di cappuccio
e pomodoro canone*



GRANGUSTO PARTENOPEO



mera separata e piano di cottura in pietra, alimentato con tronchetti bio di puro faggio. Un'arte bianca che si avvale del lievito madre e di farine scelte fra i migliori mulini del Bel Paese e che si declina in numerose tipologie di pani speciali, come quello ai friarielli. Tra i piatti pronti, i classici del territorio come i polipetti alla Luciana, le seppie con piselli e patate, la lasagna al sugo, i cannelloni al forno e la parmigiana di melanzane. Infine, ecco l'enoteca con una selezione di 1.200 etichette italiane e internazionali, nonché una champagneria che contempla ben 45 produttori diversi.



GOURMANDISE

Si va dalla mortadella al pistacchio Bidinelli, prodotta con carni di soli suini nati, allevati e macellati in Italia (18,90 euro al kg) al parmigiano reggiano selezione Spigaroli, con una scelta di invecchiamenti dal 2005 (75 euro al kg) al 2008 (59 euro al kg).

Mercato, ristorante, pizzeria, enoteca, bar e luogo di incontro. Sono i diversi volti di Grangusto, food store gourmand che nel capoluogo campano ha saputo coniugare un'ampia offerta con la ricerca di prodotti di nicchia. Due piani di un moderno edificio di fronte al porto di Napoli per una realtà multiforme votata all'eccellenza, che nel reparto gastronomia si traduce in circa 300 salumi e 400 formaggi selezionati. Ecco allora il provolone Enzo Recco stagionato 24, 40, 60 mesi e il prosciutto crudo di Sauris; il salame di Varzi alla Bonarda e il castelmagno di montagna dop; il patanegra firmato Joselito e il roquefort; il cacio mulo calabrese e il prosciutto di Parma 36 mesi di Massimo Spigaroli. E ancora, pecorino alla canapa e alla camomilla, ricotta romana, mozzarella di bufala campana dop e fiordilatte di Agerola. Ma anche mocetta d'asino, salame d'oca e foie gras d'anatra e d'oca. Sapori che il mercoledì e il sabato diventano protagonisti di degustazioni tematiche gratuite, guidate da esperti. E che possono diventare la farcitura di panini preparati in diretta con i lievitati della casa, cotti al piano terra nel forno a legna con ca-



CORNER SAPORITO

Si chiama L'angolo di Grangusto ed è il ristorante ospitato all'interno dell'enoteca: 25 coperti in un abbraccio di bottiglie di vino che fanno da suggestiva cornice. Uno spazio intimo, consacrato a Bacco e alla cucina, con un menu messo a punto dallo chef Gianni Venacore.

CULT

È un provolone d'eccellenza quello stagionato 60 mesi e griffato Enzo Recco, affinatore capace di "coccolare" il suo formaggio per renderlo unico. Le forme sono reperite sui colli piacentini e arrivano a Formia, dove stagionano anche per quattro anni. Il risultato? Un prodotto profumato, dal sapore pieno e sapido, con una pasta che talvolta lascia visibili le cosiddette "lacrime", piccole e candide gocce di latte essenza (24,90 euro al kg).



GRANGUSTO

Via Nuova Marina 5 - Napoli
Tel. 081 19376800
info@gran-gusto.it
www.gran-gusto.it