TRIMESTRALE: RISTORAZIONE MODERNA
aprile/maggio/giugno 2017

Da Gigione

NUOVA FRONTIERA DEL FOODPAIRING DA GIGIONE

Con una lista di cocktail pensati su misura e una nuova carta ricca di abbinamenti, il foodpairing – considerata oggi la nuova frontiera della degustazione, grazie agli infiniti abbinamenti tra i cocktail e i piatti – fa il suo ingresso all'hamburgheria-braceria Da Gigione a Pomigliano D'Arco (Na). L'innovativo locale ha ideato un nuovo menu e ha introdotto una cocktail list pensata in abbinamento alle portate, per rendere ogni assaggio un'esperienza sensoriale inedita. Accanto a essa una ricco assortimento di birre artigianali italiane e un'interessante carta dei vini. I fratelli Cariulo stanno già lavorando a una selezione di succhi di frutta homemade, ai sidri, ai distillati di frutta e ai liquori in generale. Ma la grande novità è l'abbinamento con le pietanze, come nel caso del drink Rosso Barrique, pensato in abbinamento al panino Dolce Francese (foie gras, amarene e roquefort). Il locale è nato nel 2013 da un'idea dei fratelli Gennaro, Raffaele e Alberto Cariulo: fare panini con la carne di qualità della macelleria di famiglia, selezionata e lavorata da papà Luigi con le ricette di mamma Antonietta, utilizzando le materie prime in vendita presso la bottega di famiglia.

dipuntostudio