

L'EVENTO In via Alabardieri le birre artigianali di "Kbirr" hanno "incontrato" gli hamburger di "12 Morsi"
Un mix tra il made in Usa e l'italian style

DI GIUSEPPE GIORGIO

È stato proprio a pochi passi da quella celebre piazza dei Martiri, simbolo indiscusso di una Napoli ancora aristocratica, esattamente in via Alabardieri, che le apprezzate birre artigianali di Fabio Ditto, hanno felicemente incontrato gli hamburger di "12 Morsi". Una perfetta sintesi tra il made in Usa e l'italian style, che tra la famosa "Kbirr" e le carni selezionate e preparate dal noto macellaio di Airola Sabatino Cillo, hanno portato nell'elegante locale di Chiaia le essenze di una cucina simbolo di tradizione, gusti decisi ed innovazione.

Con le fresche birre del patron del birrifico artigianale "Kbirr", Ditto, lo stesso che per l'occasione ha pensato bene di portare con sé, tra le tante specialità da bere, le gustose ed armoniose "Natavor", "Jattura", "Paliat" e "Cuore di Napoli", la degustazione riservata alla stampa e ad alcuni operatori del settore, ha visto subito vincere quel connubio tra i sapori

forti e persistenti e l'estro di chi ha fatto passionatamente del food un motivo di vita.

Accompagnati da Vincenzo Cerbone, uno dei patron di "12 Morsi", che nella sua presentazione ha subito ben messo in evidenza l'eccellente qualità del pane dalle 18 ore di lievitazione naturale e dei prodotti a filiera cortissima, nell'accogliente ritrovo, è stato possibile fare la conoscenza di tre new entry come il "Sashimi di Manzetta Prussiana" con formaggio Canapaccio by Casa Turillo e Maionese al Miso d'Orzo, le "Tartare di Fassona" scomposta ed ancora, del "Maialino nero casertano" by Sabatino Cillo, cotto a bassa temperatura e laccato all'amaretto con crema di Topinambur. Il tempo per una veloce puntatina sulla cucina messicana, con un "Tacos Gourmet" farcito con la tradizionale "Genovese" con contorno di patate di Avezzano a pasta gialla fritte, con Jamon Iberico Recebo, uovo bio by Paolo Parisi e fondata di formaggi ed ecco che, innafiando il tutto con la selezione curata da

"Kbirr", è stato anche possibile assaggiare il "Chomp" un hamburger di pollo giallo bio by Sabatino Cillo in crosta di corn flakes, formaggio caprino, salsa ai frutti di bosco fatta in casa e lattughino, il "Gasp", ovvero, un hamburger di chianina by Cillo con gorgonzola Dop dolce e pesto al basilico ed un "Hot Dog" ispirato alla classica salsiccia e friarielli.

Ancora, per gli attenti palati dei presenti, il "Wow", un hamburger di podolica sempre griffato Sabatino Cillo con caciocavallo Podolico (Presidio Slow Food) e infine, due degustazioni di carni rappresentate da una "Cube roll" di manzetta prussiana e un "Texas Ribs" di maialino cotto a bassa temperatura, laccate in salsa teriyaki.

Per tutti gli amanti della carne, un'esperienza indispensabile, quindi, quella di "12 Morsi". Una sperimentazione culinaria forte e decisa, da rendere ancora più intrigante, così come ampiamente dimostrato dal mastro birraio Ditto, con i puri e freschi nettari etichettati "Kbirr".

