

S.QUL.SITO

Mozzarella e golosità prêt-à-manger

A Sant’Anastasia la boutique gastronomica con braci e cucina del gruppo Ciro

Amodio: guarda, scegli e mangia!

NAPOLI, SANT’ANASTASIA - Guarda, scegli e mangia: è la formula vincente di **S.QUL.SITO** a Sant’Anastasia (a soli 6 km da Napoli), la boutique gastronomica con braci e cucina del gruppo Ciro Amodio, brand leader in Campania specializzato nella produzione di latticini dal 1825.

In un unico spazio di 300 metri quadrati **S.QUL.SITO** coniuga infatti ricerca del buono, artigianalità e cucina: è caseificio con produzione di latticini a vista e banco formaggi con un’offerta di oltre 300 tipologie; è forno per pani e pizze di alta qualità impastati con lievito madre e farine biologiche, sfornati freschi più volte al giorno; è banco macelleria e salumi con una selezione di carni e prosciutti di pregio, è enoteca con oltre 300 etichette nazionali ed estere, ed è ristorante aperto a pranzo e cena con la formula “scegli al banco e noi te lo cuciniamo e portiamo al tavolo”. Ogni giorno i cuochi di Squisito cucinano al momento i tagli di carne scelti dal cliente direttamente al banco: costate, T-bone, salsicce, filetti, bistecche e molto altro. Non c’è un menu da **S.QUL.SITO**, ma la possibilità di scegliere tutto quello che è in vendita: salumi, formaggi, latticini freschi, pane, pizze in teglia e una selezione di contorni freschi al banco gastronomia. Tutto prêt-à-manger. Sette i reparti che compongono lo spazio senza soluzione di continuità offrendo un’esperienza di spesa (con servizio delivery) che sollecita i sensi, invita all’assaggio e alla scoperta di nuovi sapori e prodotti. Sono più di mille le referenze proposte ogni giorno da **S.QUL.SITO** frutto di una ricerca e selezione costante al passo con le stagioni, le tendenze del mercato, i vezzi e i gusti dei moderni *foodies*.

IL BANCO SALUMERIA propone una vasta selezione di eccellenze, circa 200 referenze provenienti da tutto il mondo accuratamente selezionate dagli esperti di reparto. Qui ogni prodotto è pensato per essere acquistato e portato a casa oppure ordinato e gustato al momento per un aperitivo con tagliere a base di salumi e formaggi, di grandi etichette e pani artigianali di propria produzione. La scelta è vasta e accontenta ogni palato. È possibile scegliere tra i migliori prosciutti al mondo come il rinomato “jamon ibérico” Joselito Gran Riserva caratterizzato da un sapore delicato e avvolgente al palato; il Jamon De Bosses prosciutto proveniente dalla Valle d’Aosta speziato con erbe di montagna; il San Daniele affumicato con foglie di tabacco del Kentucky; l’Istriano Croato e una selezione a marchio Squisito di San Daniele e Parma. Il ventaglio prodotti si compone anche di prosciutti cotti, bresaole IGP, salami e guanciali ai quali si affiancano alcune prelibatezze come il culatello di Zibello DOP, il Salamino di cinta senese; la bresaola IGP di Fassona Piemontese e una selezione di mortadelle del salumificio BBS prodotte con sole carni di suini italiani e insaporite con pistacchio di Bronte e tartufi.

IL BANCO FORMAGGI E CASEIFICIO è la punta di diamante di Squisito. Un reparto dove la produzione artigianale e la continua ricerca dell’eccellenza permettono di ottenere prodotti genuini e di alta qualità. La lavorazione, realizzata rigorosamente a mano come una volta, avviene **nel laboratorio a vista**: qui ogni giorno si alternano due cicli produttivi – quello della mattina e del pomeriggio – che permettono di offrire al cliente un prodotto finale fresco e saporito. Grande spazio è dedicato ai prodotti a pasta filata in primis le mozzarelle realizzate con latte di bufala e disponibili in varie pezzature ma anche provole, ciliegine con panna, trecce e bocconcini. Ben rifornita la

produzione di ricotte, caciottine e primo sale oltre ad una vasta gamma dessert a base di latte di bufala, budini aromatizzati, panna cotta e più di 15 gusti di yogurt. Oltre ai prodotti di propria produzione al banco formaggi è possibile orientare la scelta tra circa 300 eccellenze provenienti dalle migliori aziende artigianali: dal Provolone del Monaco stagionato 14 mesi al Parmigiano Reggiano a cinque stelle stagionato 40 mesi; dai celebri formaggi francesi a pasta molle agli erborinati; dal gorgonzola a cucchiaio di Luigi Guffanti al Blu 61 dell'azienda Carpenedo.

LA MACELLERIA conta una varietà di carni accuratamente selezionate: 19 referenze provenienti da Italia, Brasile, USA, Australia, Europa del Nord, Giappone, Argentina; tagli di razze pregiate provenienti dai migliori allevamenti. Sono carni sottoposte a lunghe e lente frollature per acquisire gusto e morbidezza, pronte per essere cotte e mangiate sul posto. La scelta spazia dalle nostrane Chianina IGP, Marchigiana IGP, Pezzata rossa e Scottona alle carni estere come il Black Angus Americano, la Picanha tipica della cucina brasiliana, il T-bone e ancora l'Aberdeen Angus e il pregiatissimo Kobe Wagyu.

FORNO E PIZZERIA offrono ai clienti una vasta selezione di pani e pizze realizzate con lievito madre e farine speciali. Tra le proposte di Squisito spicca la **pizza in pala**, una declinazione della classica pizza napoletana caratterizzata da una particolare struttura alta e alveolata che permette di ottenere un impasto dal cuore morbido e croccante in superficie. Ci si può orientare tra vari gusti e topping realizzati con materie prime locali: la classica Margherita, la salsiccia e stracchino, quella farcita con prosciutto cotto San Giovanni e patate, la pomodorino giallo e cacio e quella farcita con mortadella e stracciata di bufala. Con la stessa passione i maestri dell'arte bianca di Squisito selezionano le migliori farine per realizzare pani e panini: farina di grano duro, grano saraceno, farina integrale e di soia, di segale, grano multi cereale e Kamut vengono sapientemente unite al lievito madre per dare vita a prodotti altamente soffici e digeribili. Il banco panetteria si compone infatti di pani farciti, panini bun e grissini e per i palati più golosi c'è anche il classico tortano napoletano realizzato secondo l'antica ricetta della tradizione.

La CUCINA RISTORANTE ogni giorno prepara ricette a base di prodotti freschi e di stagione da gustare nel dehor-giardino della struttura oppure comodamente a casa per chi preferisce il take-away. Non c'è un menu perché tutto è a vista: il banco cucina presenta un'ampia scelta di contorni e insalate per accompagnare la carne, grande protagonista sulle braci. Ogni giorno viene cucinato al momento un primo di pasta, la "spadellata del giorno" che segue l'ispirazione dello chef e la stagionalità. Per gli appassionati del genere c'è la possibilità di comporre il proprio panino con l'hamburger o richiedere una degustazione di formaggi e salumi.

L'ENOTECA si compone di eccellenze provenienti da 80 case vinicole per un totale di 500 etichette provenienti da tutta Italia: ci sono i vini iconici Gaja, Sassicaia, Ornellaia, Tignanello ma grande riguardo è dedicato anche alle aziende campane tra le quali spiccano produzioni di pregio come i vini di Marisa Cuomo e Quintodecimo. Anche il vino può essere degustato al momento per accompagnare un piatto di salumi o una carne alla brace: si può ordinare una bottiglia intera o bere al calice grazie al servizio Enomatic.

Grande attenzione è riservata ai distillati come le annate prestigiose di Bas Armagnac ma anche Zacapa, Sake Sakuramisen e Rum Agricole Vieux Martinique. E per chi ama gli champagne una selezione di bollicine francesi Jacquesson, Dom Perignon e Jean Michel.



LA DROGHERIA gourmet è il luogo ideale per chi vuole fare una spesa di qualità potendo scegliere tra le migliori marche presenti sul territorio. A riempire gli scaffali vere e proprie griffe gastronomiche, nazionali e internazionali, prodotti altamente selezionati e difficili da reperire altrove: dalla confettura extra di cipolle della Valtellina al pomodoro datterino giallo del Vesuvio, dalla colatura di alici di Cetara alla classica mostarda inglese; dai lupini giganti di Vairano al miele aromatizzato 100% italiano e ancora marmellate e cereali biologici, paste trafilate al bronzo, spezie di ogni provenienza, olii extravergine pregiati e una selezione della migliore cioccolata artigianale. Non mancano vere e proprie chicche gourmet come le alici del Mar Cantabrico o lo zafferano in pistilli.

SQUISITO

Sant'Anastasia, Napoli

Via Pomigliano Angolo Via Marciano

<http://squisitofood.it/>

0815302328 - info@squisitofood.it

Orari di apertura: Lunedì > Sabato dalle 8.00 alle 00.00; Domenica dalle 8.00 alle 16.00

UFFICIO STAMPA dipuntostudio.it | tel. 081 681505

