

Le Eccellenze Campane in Costa Azzurra

Cena di degustazione dei prodotti campani

Chef Peppe Aversa

“Passeggiata” di assaggi campani

Pasta mista con astice e patate profumata al timo e limone candito

*Zattera di candele ripiene al ragù napoletano
e ricotta di Fuscella con fuso di provolone del Monaco*

Trancio di pescato con crema di fagioli di Controne e “friariello” saltato

Piccolo babà con purea di mela annurca

Morbido di sfogliatella con salsa all’arancia

Campania, il risveglio del gusto e la passione per il cibo

Qui da noi in Campania, la Passione è la nostra quotidianità, la nostra creatività, il nostro muoverci, il nostro gesticolare, il nostro parlare, il nostro vivere con ardore ed entusiasmo, passione è il cibo e la tavola! Passione Campana quindi, passione di terra e mare, passione di ospitare, di donare e condividere il buon cibo e l’emozione dello stare insieme.

Basta chiudere gli occhi, sentire il profumo ed il borbottare del ragù napoletano per immaginare il tumulto e l’intensità passionale di questo popolo.

Basta immaginare una forchetta che arrotola spaghetti per sentire la passionalità del loro gioire. Eccoci! Questa è la vera passione Campana.

Giuseppe Aversa - Chef



PROGETTO
COTRINZIATO
DALL'UNIONE EUROPEA



La tua **Campania**
cresce in **Europa**

Les Excellences de la Campanie sur la Côte d'Azur

« Promenade » de dégustations campaniennes

Chef Peppe Aversa

*Bouquet de pâtes avec homard et pommes de terre aux parfums
de thym et de citron confit*

*Pavé de « candele » farcies à la sauce napolitaine à la viande,
et ricotta de Fiscella avec « Provolone del Monaco » fondu*

Tranche de poisson avec sa crème de pois de Controne et « friariello » sauté

Petit baba et sa purée de pommes Annurca

Moelleux de « sfogliatella » à la crème d'orange

Campanie, l'éveil du goût et la passion gourmande

Chez nous, en Campanie, la Passion est notre quotidien, notre créativité, notre façon de bouger, de gesticuler, de parler, de vivre avec ardeur et enthousiasme, la passion, c'est la nourriture et la table !

Passion campanienne donc, la passion de la terre et de la mer, la passion d'accueillir, de donner, de partager les bonnes nourritures et le bonheur d'être ensemble.

Il suffit de fermer les yeux, de respirer l'arôme et d'écouter la sauce napolitaine qui mijote pour imaginer le tumulte et l'intense passion de ce peuple.

Il suffit d'imaginer une fourchette qui enroule des spaghettis pour ressentir la passion qui les anime.

Nous y sommes ! C'est la vraie passion campanienne.

Giuseppe Aversa - Chef



PROGETTO
COTRANZIATO
DALL'UNIONE EUROPEA



La tua **Campania**
cresce in **Europa**