



Domenica 29 aprile 2018
ACF FIORENTINA vs SSC NAPOLI



 CHEF ALFONSO CAPUTO - TAVERNA DEL CAPITANO - MASSA LUBRENSE (NA)

PIATTO:

“Pasta mischiata di Gragnano con patate e provola affumicata”

Perché ha scelto di fare lo chef?

L'ho scelto perchè mi ha sempre affascinato la magia della trasformazione dei prodotti con l'uso del fuoco oppure del freddo o ancora attraverso la combinazione dei vari ingredienti.

Che peso ha la tradizione nella cucina? E il territorio?

La tradizione è strettamente connessa al territorio, non è un peso ma il punto di partenza della creatività, la certezza da cui partire per i piatti del futuro.

Che ruolo ha, nel suo menu, l'abbinamento con i vini?

I vini sono parte integrante dell'esperienza gastronomica, infatti il nostro ristorante ha una cantina con più di 10.000 bottiglie per offrire il meglio dell'enologia mondiale.

Ristorante Taverna del Capitano
Piazza delle Sirene, 10
80061 Nerano Massa Lubrense (NA)

Tel. 081 80 81 028

www.jre.eu