

Giuseppe Aversa

Inviato da Fabrizio Guastafierro 10/12/07

Giuseppe Aversa e il ristorante Il Buco

L'esperienza di grande successo del ristorante Il Buco di Giuseppe Aversa nasce nel 1997, quando Peppe abbandona la gestione del Fauno Bar di Sorrento, luogo di scena e di mondanità internazionale. Prima di diventare Chef stellato Michelin Peppe Aversa vive al Fauno Bar la Sorrento capitale del mondo incrociando personaggi quali Vittorio De Sica, Jackie Onassis o Sofia Loren.

Sorrento è di per sé un polo internazionale del gusto. Peppe Aversa ha portato la sua lezione ma anche se stesso in una grotta che scende tra pietre di tufo verso Marina Piccola, tavoli con orchidee e piccole rose sotto la volta dell'ex convento di frati teatini, dove ha creato il ristorante più rinomato di Sorrento, sito nei pressi di piazza Sant'Antonino e del Municipio. A dieci anni dalla fondazione oggi Il Buco ha la Stella Michelin e il prestigio di 16/20 nella guida L'Espresso.

I gusti del Mediterraneo in scena - I piatti dello Chef Giuseppe Aversa

Il Festival del Mediterraneo offre una singolare particolarità gastronomica. I concerti in programma prevedono una platea allestita a ristorante, dove si potrà assistere agli spettacoli e cenare allo stesso tempo in maniera del tutto elegante e raffinata. I menu ideati per il festival dallo Chef rinomato a livello internazionale Giuseppe Aversa infatti sono rigorosamente ispirati alla cultura mediterranea e agli stili di musica in concerto. Piatti tipici, serviti sempre con un tocco di classe, gli ingredienti scrupolosamente selezionati e la grande esperienza dei nostri cuochi, come descrive lo stesso staff del ristorante Il Buco di Sorrento, staff guidato dalla maestria di Giuseppe Aversa. Il Mediterraneo potrà essere esplorato anche a tavola attraverso piatti quali tonno rosso agli agrumi su cous cous alle verdure o spiedini di gamberi su misticanza aromatica. Le cene (costo 35,00 euro a persona) potranno essere prenotate presso il ristorante Il Buco o presso il Teatro Tasso.

Recapiti:

Il Buco - Il Rampa Marina Piccola, 5 (piazza S. Antonino) 80067 Sorrento (Na)

Tel. 081.8782354

info@ilbucoristorante.it; www.ilbucoristorante.it

Teatro Tasso - Piazza Sant'Antonino, 25, 80067 Sorrento (Na)

Tel. 0818075525

www.teatrotasso.com

I menù previsti

12 dicembre 2007 in occasione del concerto della Nuova Compagnia di Canto Popolare

Aperitivo con piccolo Canapé, Spiedino di Gamberi su misticanza aromatica, Strascinati ai formaggi dei monti Lattari su passata di pomodoro S.Marzano, Costolettina di maiale con salsa di papacelle e tortino di patate, Rollatina di cassata napoletana con marmellata di albicocche del Vesuvio.

14 dicembre 2007 in occasione del concerto dell'Antonio Forcione Quartet

Aperitivo con piccolo Canapé, Calamaro scottato su purea di canellini molisani, Mezzi paccheri di Gragnano con ricciola e olive nere, Trancio di dentice all'acquapazza su scarola stufata, Semifreddo alle mandorle con salsa al pistacchio.

20 dicembre 2007 in occasione del concerto del Renaud Garcia Fons Trio

Aperitivo con piccolo Canapé, Tonno rosso agli agrumi su cous cous alle verdure, Risotto agli agrumi, Trancio di

spigola in crosta di olive e pomodoro secco, Crema Catalana.

21 dicembre 2007 â€” in occasione del concerto di Marco Zurzolo e Mario Incudine

Aperitivo con piccolo CanapÃ„, Polipetto affogato su purea di patate, SartÃ„¹ di riso alla napoletana, Involtini di pesce spada con caponata siciliana, Cannolo scomposto.