



ALLA CANTALUPA DI BRUSAPORTO TORNA “**LA SERATA NAPOLETANA**”, CON  
PROFUMI E SAPORI INTERPRETATI DA GRANDI STAR DELL’ALTA CUCINA  
PARTENOPEA

Brusaporto (BG), 4 marzo 2019 – Dopo il grande successo della passata edizione, alla Cantalupa di Brusaporto torna la **Serata Napoletana**, l'imperdibile appuntamento con le migliori firme della tradizione gastronomica partenopea e campana, riunite per restituire agli ospiti - attraverso le loro creazioni - i profumi, i colori, ma soprattutto i sapori della città che sorge all'ombra del Vesuvio.

Fin dalla prima edizione l'intento della famiglia Cerea, proprietaria della Cantalupa e del ristorante tre stelle Michelin da Vittorio, è stato quello di omaggiare la ricchezza e varietà di una cucina golosa ma allo stesso tempo equilibrata, che negli ingredienti della dieta mediterranea trova la sua continua fonte di ispirazione. E per farlo ha chiamato a raccolta alcuni dei grandi nomi del panorama culinario italiano, originari di Napoli e della Campania, chiedendo loro di rileggere e interpretare alcuni dei piatti più amati e iconici del territorio.

Anche nel 2019 la formula originaria della Serata Napoletana si mantiene inalterata: isole gastronomiche distribuite per la Cantalupa, che offriranno agli ospiti la possibilità di gustare le grandi eccellenze che hanno saputo conquistare non solo l'Italia, ma il mondo intero, con l'accompagnamento di musica e folclore napoletano.

Ecco la lista degli chef che parteciperanno alla Serata Napoletana, insieme alle loro creazioni:

**ANDREA APREA (VUN Andrea Aprea, a Milano, due stelle Michelin)** - tortello doppio con ragù napoletano

**GIOVANNI ASSANTE (Pastificio Gerardo Di Nola, a Gragnano)** - pasta e patate con provola affumicata di Agerola...dedicata

**PEPPE AVERSA (Il Buco, a Sorrento, una stella Michelin)** - bror e purp e sfogliatella salata

**SALVATORE BIANCO (Il Comandante del Romeo Hotel, a Napoli, una stella Michelin)** - insalata di baccalà

**UMBERTO DE MARTINO (Florian Maison, a San Paolo D'Argon, una stella Michelin)** - sartù di riso

**NINO DI COSTANZO (Dani Maison, a Ischia, due stelle Michelin)** - risotto napoletano

**GENNARINO ESPOSITO (La Torre del Saracino, a Vico Equense, due stelle Michelin)** - minestra di pasta mista con crostacei e pesci di scoglio

**BERARDINO LOMBARDO (Il Contadino di Bernardino Lombardo, a Caianello)** - pan cotto di broccoli

**ANTONINO MARESCA (Antonino Maresca Pasticcere, a Sorrento)** - zeppole e code di aragosta

**FABRIZIO MELLINO (Quattro Passi, a Nerano)** - acqua pazza

**ANDREA MIGLIACCIO (L'olivo del Capri Palace, a Capri, due stelle Michelin)** - la braciola di nonna Tina

**ALFONSO PEPE (Pepe Pasticceria, a Sant'Egidio del Monte Albino)** - pasticceria napoletana

**FRANCO PEPE (Pepe in Grani, a Caiazzo)** - pizza napoletana

**EMANUELE PETROSINO (I Portici Hotel, a Bologna, una stella Michelin)** - peperone ripieno

**ROBERTO PROTO (Il Saraceno, a Cavernago, una stella Michelin)** - crudo di ricciola alla pizzaiola

**SALVATORE SALVO (Pizzeria Salvo, a Napoli)** - fritto napoletano

**FRANCESCO SPOSITO (Taverna Estia, a Bruscianno)** - carciofi sulla carbonella

**IVANO VECCIA (Ciccio, a Forio d'Ischia)** - la pizza fritta

Con la partecipazione del **mini caseificio Costanzo**

©2016

Per informazioni e prenotazioni: [info@davittorio.com](mailto:info@davittorio.com) | 035 681024  
[desiree@adelebandera.com](mailto:desiree@adelebandera.com) | [press@adelebandera.com](mailto:press@adelebandera.com) | 333 2519073

1966  
2016

Via Cantalupa, 17 - 24060 Brusaporto (BG) Italy  
T. +39 035 681024 F. +39 035 680849

[davittorio.com](http://davittorio.com)