

Chef stellati e menù sempre nuovi per accontentare i palati più esigenti Solo prodotti di qualità e tanto amore per la cucina, ecco svelati tutti i segreti del ristorante Grangusto

Una Gold Card per risparmiare tutti i mercoledì

Una brigata di cucina giovane ed innovativa, capeggiata dallo chef Roberto Verducci, che definisce un menù sempre nuovo con variazioni quasi giornaliere; integrata dalla presenza settimanale e costante dello chef stellato Luigi (Gino) Pesce dell'Acqua Pazza di Ponza. Un indimenticabile viaggio tra i sapori e le tradizioni della cucina, alla ricerca della tipicità, sempre e solo con prodotti di stagione. Perché qualità e innovazione vanno a braccetto in questa avventura, tra tegami e fornelli, parole, forme e colori; fondendosi alla ricerca di antichi sapori, di tradizioni, ricordi e vita vissuta. Queste, e molte altre ancora, sono le caratteristiche del ristorante Grangusto, che offre un servizio tagliato a misura sulle esigenze dei clienti, propone i piatti della cucina tradizionale partenopea, combinando i sapori e giocando sui contrasti, alleggerendo i componenti per adattare la digeribilità ad un pubblico sempre più esigente.

La filosofia, del resto, è quella di offrire solo piatti preparati selezionando materie prime direttamente dal proprio mercato, elementi di assoluta qualità e simbolo di genuinità. Nasce così un piatto studiato ed essenziale, che esalta la naturale freschezza

e bontà degli ingredienti. E la creatività della cucina è valorizzata da una cantina di altissimo livello che mette a disposizione dei clienti circa 1.200 etichette selezionate tra le migliori presenti sul mercato regionale, nazionale ed internazionale. Senza contare l'imponente assortimento di acque minerali speciali e birre. Dalla macelleria Grangusto anche le carni, con tagli adatti a tutti, provenienti da tutto il mondo e dalle migliori selezioni nazionali. Vera e propria chicca: il reparto carni è dotato di una vetrina di frollatura con pareti fatte di blocchi di sale dell'Himalaya che esaltano i sapori. E per la preparazione dei primi, in più, solo paste artigianali: per i formati lunghi, la pasta di semola Gentile e la pasta di Gerardo di Nola, per i formati corti,

quella del Pastificio dei Campi e la pasta all'uovo di Aldo (12 uova per ogni chilo di farina).

Una straordinaria alchimia, che combina le paste di altissima qualità ai magnifici sughi, tra cui, quelli preparati con pomodorini freschi, con il Pizzuto, con il pomodorino del Piennolo del reparto ortofrutta, o le conserve di Datterino Giallo o Rosso Grangusto, o, ancora, il Pomodorino di Corbara.

Per i risotti, solo Carnaroli Acquerello. E, per chi volesse arricchire i primi piatti con un tocco in più, una cascata del pregiatissimo Parmigiano Vacche Rosse di Reggio Emilia o Vacche Bianche di Modena e della migliore selezione. E ancora, solo oli Evo Dop campani e, esclusivamente, burro di affioramento Beppino Occeci. Anche il pane diventa prota-



La cantina mette a disposizione più di 1.200 etichette: regionali, nazionali ed internazionali



gonista in tavola: sempre fragrante, sfornato caldo dal panificio. Le verdure e gli ortaggi, provenienti da piccoli e piccolissimi produttori dell'entroterra campano (provincia di Avellino e di Benevento) e dei comuni vesuviani, le Uova Parisi, provenienti da galline bianche Livornesi, nutrite con cospicue dosi di latte di capra appena munto (alimento grazie al quale queste uova si distinguono dalle altre per un particolare retrogusto mandorlato) ed allevate al-

l'aperto, ed i Sali Speciali da ogni parte del mondo, dalle Hawaii all'Himalaya, fino a giungere a quello delle Saline siciliane. In più, il Pesce, categoricamente fresco, delle due sponde del Tirreno, in questo periodo proveniente quotidianamente da Ponza, esclusivamente pescato e non di allevamento. Insomma, proprio tutto ciò che serve per vivere una cena o un pranzo unico, in un ristorante dagli ambienti moderni e confortevoli.

Continua l'iniziativa targata Grangusto dedicata ai pensionati; da mercoledì 12 marzo, infatti, è nata la Gold Card, tessera gratuita che consente ai possessori di fare la spesa con il 20 per cento di sconto su qualsiasi prodotto. Obiettivo dichiarato: dare una boccata di ossigeno a chi è costretto a vivere solo con i soldi della pensione. Una scelta coraggiosa e in controtendenza che permette di accorciare la distanza tra l'azienda e le persone, soprattutto coloro che sentono ora le maggiori difficoltà. «In un periodo

Dal pane alla pasta, passando per frutta, verdura e molto altro: su ciascun prodotto uno sconto del 20%

di forte disagio economico e sociale - dicono dal management, riteniamo sia un obbligo etico quello di dare un segnale di solidarietà e di vicinanza quanto mai concreto. La nostra iniziativa nasce in seguito all'appello di un numeroso gruppo di nostri clienti pensionati che, ovviamente, visto lo status, non avendo prospettive lavorative e vedendo diminuire il proprio potere di acquisto, hanno deposto in noi la loro fiducia per un'azione di assistenza economica straordinaria alla spesa quotidiana, diventata un tema di forte preoccupazione». Così, tutti i mercoledì, e su tutta la merce presente nel supermercato, i pensionati che hanno provveduto a richiedere gratuitamente la Gold Card possono pagare il 20 per cento in meno. Più che una promozione, una vera e propria iniziativa a sostegno del reddito che cambia totalmente le regole della classica promozione da supermercato. Dalle carni al pesce, dal pane alla pasticceria, dalle verdure agli insaccati, ai formaggi (e tanto altro ancora), lo sconto se lo fa direttamente il cliente, scegliendo in completa autonomia. Unica regola, come detto, quella di richiedere la Gold Card: tessera che si dovrà presentare alla cassa al momento del pagamento. Per questo basta presentare un documento di identità e il libretto della pensione in originale, e si otterrà gratuitamente la Gold Card.

grangusto
SAPORI ESCLUSIVI

**i migliori
spaghetti
di Napoli**



NAPOLI • VIA MARINA, 5

Tel. 081.19376827 • info@gran-gusto.it

www.gran-gusto.it