ROMA

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE FONDATO NEL 1862

Il Napoli alla "Scala" del calcio per rimanere in vetta

Pizzo agli imprenditori di Pianura: arrestati tre ras del nuovo gruppo

MONTESANTO Alla Pignasecca un proiettile si conficca nella casa di un associato all'antiracket

Quartieri spaccati, stesa nella notte

Attacco dei Ferrigno contro i Saltalamacchia-Ricci: spari sotto la casa del boss

Fico: Bagnoli tradita dalla cattiva politica E Di Maio "perfezione" l'accordo con il Pd

DAL 15 MARZO IN EDICOLA CON IL "ROMA" IL LIBRO "VECCHI MESTIERI"

hospitalitysud

il salone per hotellerie ed extralberghiero

Salerno Stazione Marittima 21 | 22 marzo 2018

www.hospitalitysud.it

ROMA
Nuovo Giornale Roma

A Torre del Greco apre "Casa Kbirr"

Il Senato premia Mario Esposito

La Barbajata, il caffè preferito da Gioacchino Rossini

L'EVENTO La birra artigianale 100% napoletana incontra le specialità culinarie, l'arte, la cultura e la tradizione nostrana

A Torre del Greco apre "Casa Kbirr"

DI **GIUSEPPE GIORGIO**

Appassionato sostenitore di una Napoli culinaria fatta di bontà e tradizione, Fabio Ditto, ideatore e responsabile commerciale di "Kbirr", la prima birra artigianale 100% napoletana, ha ben pensato di aprire sul sentiero del Miglio d'oro a Torre del Greco, a pochi passi dalla storica Villa Campolieto, "Casa Kbirr". Un accogliente ritrovo aperto solo a cena, dove, la birra artigianale fatta a Napoli incontra, insieme alle più invitanti specialità culinarie, l' arte, la cultura e la tradizione partenopea. Trasferendo nel nuovo ristorante le immagini di quella Napoli ancora capitale, insieme alla quintessenza di una città che anche a tavola diventa passionale e poetica, Fabio Ditto, affidandosi ad una lady Chef tutta napoletana come Sabrina Russo, propone così, ai frequentatori estimatori della sua birra, una serie di piatti strenuamente legati alle immagini di una terra romantica e popolare. Dal ragù alla polpetta fritta, dalla candela spezzata al sugo di genovese fino al soffritto, in "Casa Kbirr", ogni piatto diventa una gioia per il palato ed il cuore. Partendo dal pane dell'antico forno Malafronte di Gragnano, dalla pasta trafilata al bronzo del Pastificio Gentile sempre di Gragnano ed ancora, dall'olio Evo Schinosa delle Aziende Agricole Di Martino, fino a giungere alla carne di Griff Burger e di Sabatino Cillo, dall'amico Ditto e dalla Chef Russo, tutto assume il sapore della Napoli di una volta. Con delle frittatine che vanno da quella classica con bucatini e besciamella a quella al sugo di genovese e con la pasta e patate, in "Casa Kbirr" a stimolare il palato intervengono anche i taralli di Leopoldo ed i dessert firmati "Nero Vesuvio", cui fanno seguito i liquori della distilleria Il "Nastro d'oro" di Massa Lubrense. Cento per cento campane, piatti compresi, anche le opere d'arte che arricchiscono lo spazio, tra cui, quelle dell'artista Roxy in the box nota per i suoi interventi di street art irriverenti e pop, del maestro Nicola Masuottolo con i suoi "Futtetenne", moderne rappresentazioni di San Gennaro e della cooperativa Iron Angels costituita dai ragazzi del Rione Sanità formatisi sotto la guida artistica dell'architetto e designer, Riccardo Dalisi. Ancora, a trasformare le eleganti sale in una sorta di Museo d'Arte Contemporanea made in Naples, le sculture in legno ispirate alle etichette Kbirr realizzate dall'artista napoletano Eddy Ferro e le opere tridimensionali di Luigi Masecchia. Con una carta beverage dove protagoniste assolute sono le etichette artigianali Kbirr: la Lager Natavot, la Scotch Ale Jattura e la Paliat Imperial, a fare bella fugura sono anche i vini e le bollicine con delle "incursioni" cicliche di altri birrifici. Emozioni e passione per le cose della propia terra, sembrano questi gli elementi predominanti nel menù di "Casa Kbirr". Un menù che in perfetto equilibrio tra il cibo e le antiche usanze gastronomiche di una Partenope immortale, vede l'amico Fabio e la chef di Casa Sabrina, proporre sapori e filosofia per una vita più serena e più buona.