

Fornelli spenti
A casa come in televisione la preparazione delle leccornie oggi è delegata anche agli uomini: manca il tempo o la cultura?

Il lavoro cucina
L'idea di un uomo di cucina che si occupa di tutto, dalla preparazione dei piatti alla pulizia, è un po' come un sogno. In un'epoca in cui la cucina è considerata un lavoro di donna, un uomo che si occupa di tutto è un po' come un eroe. Ma non è un eroe, è un professionista. E il suo nome è **Pa. Ca.**



La cucina è maschio

Non solo, negli ultimi anni è aumentata la cultura della cucina. E il tempo di preparazione è diventato un valore aggiunto. La cucina è un'arte e un mestiere. E il suo nome è **Pa. Ca.**

PIR UNIVERSITÀ PEZZULLO - BIONDA CON NOC

Pezzullo
UN TESORO DA PROTEGGERE

UNICO JANUARI DA DISTRIBUTORI

ORDINA E COLLETTA I PRODOTTI DELLA PARTENORIALITÀ
WWW.PEZZULLO.COM

IN UN CANTINONE DA BOTTIGLIERO SI PRODUCE

MASSIMO CAVALIERI

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
Gruppo RCS
Tiratura: 20.000 copie

L'ambiente

La festa dello stivatore al crinale di Pietraroja

A Pisciotta si adottano ulivi secolari

L'iniziativa lanciata da un ristorante e agricoltore cilentano affida le sue piante ai turisti. Il primo egemone acquisito è stata una fotografia svedese molto legata ai questi luoghi

Stivatore

Ulivi secolari

Tutti i presidi slow food in un unico ristorante

A Battipaglia è nato «Oli360»: leggerezza e qualità delle materie prime

25 giugno 2018

Tutti i presidi **slow food** in un unico ristorante

A Battipaglia è nato «Oli360»: leggerezza e qualità delle materie prime

Una vista a 360° sul ristorante. A partire dalla cucina. A Battipaglia c'è Oli360 che in un unico spazio riunisce un ristorante e una pizzeria e che punta alla leggerezza dei piatti, all'alta qualità delle materie prime passando per un design emozionale. Infatti sia la cucina che i forni per la pizza sono al centro del locale. Un'isola operosa con mani in pasta e fornelli accesi e chef al lavoro. Tutto a vista a 360° in cui regna sovrano il design che porta la firma di Afa Arredamenti e combina legno, ferro battuto, rame e marmo. La filosofia del locale è coniugare il bello e il buono in un'offerta gastronomica

che punta alla semplicità delle proposte e alla qualità delle materie prime grazie all'orto di proprietà e prodotti presidi slow food. Dai fagioli di Novi Velia in zuppeta con bacon croccante ai carciofi di Paestum, al pane di Giungano ai pomodori essiccati di Battipaglia e alla mozzarella di bufala Dop, naturalmente. Per quanto riguarda la pizzeria, che lavora prevalentemente con farine di tipo 1 e 2, non manca la pizza frita e una volta a settimana viene preparato un impasto speciale con un topping gastronomico pensato anche per i palati più curiosi.

Cucina a vista
Il nuovo locale a Battipaglia che in un unico spazio riunisce ristorante e pizzeria con vista a 360 gradi

Pa. Ca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

