

# Evento di Carnevale con lo chef D'Amico

MARTEDÌ 24 FEBBRAIO, ultimo giorno di Carnevale, andrà in scena a La Taverna do Re di Napoli «Il quinto quarto, il fascino di quello che c'è dentro...». Si tratta di una performance culinaria prodotta a quattro mani da due dei più significativi chef campani, Francesco Parrella, chef di casa, e Angelo D'Amico, chef del Barry's di Montesarchio. I due si intratterranno anche in conversazione con Tommaso Esposito, giornalista de le Guide Espresso e direttore del Museo di Pulcinella. Saranno presenti anche Le Cantine Ippolito, dal 1845 vini di Cirò. Qualche anticipazione tratte dall'atteso menù a quattro mani:

bruschetta con fricasea di pollo cacio e uova; trippa croccante con fagioli rossi di prata; tortello di coda di bue con salsa al sedano.

Angelo D'Amico, 30 anni, dopo un apprendistato d'eccezione alla Terrazza dell'Eden e a Palazzo Sasso e dopo un lungo affinamento da Antonello Colonna a Labico, ora è pronto per cimentarsi come chef al ristorante Barry del Cristina Park Hotel di Montesarchio. Ama le erbe di montagna e i prodotti tipici che sono alla base della sua cucina pensata e verace. Le sue cobnoscenze le ha ereditate dal padre e dala nonan formaia di Frasso Telesino.

