

Chef Morese rappresenta la Campania alla 7ª settimana della Cucina Regionale Italiana in Brasile

di Redazione Culturale



A Gaetano Morese l'onore di rappresentare la cucina campana in Brasile per la "Settimana della Cucina Regionale Italiana", festival gastronomico internazionale che si tiene attualmente in più di 100 paesi. Una fitta agenda caratterizza la settimana (dal 22 al 28 ottobre) con eventi, conferenze, scambi culturali e gastronomici, finalizzati a dare risalto ai sapori e ai saperi italiani. Lo chef, originario di Mercato San Severino, è stato scelto per far conoscere i piatti tradizionali della nostra regione, in occasione della manifestazione che ogni anno si tiene in Brasile per invitare gli amanti del buon cibo a conoscere le specialità italiane. Venti rinomati chef italiani, uno da ciascuna regione, insieme agli chef di venti importanti ristoranti italiani a San Paolo, preparano un menu speciale in una festa unica che promuove il buon vivere all'italiana.

Gaetano Morese lega il suo nome al Ristorante Morese, locale storico e molto conosciuto nella provincia di Salerno, e al nuovo Bistrot Morese, dall'intenzione più informale. L'impronta data alle due strutture è molto diversa, così come differenziata è l'offerta gastronomica.

Il Ristorante Morese si colloca in una location d'effetto nella frazione Piazza del Galdo di Mercato San Severino, un antico casale dell'800 riattato senza vanificare il fascino

dell'epoca, che anzi rivive in particolari strutturali messi in evidenza da un'accorta ristrutturazione. L'offerta è da ristorante stellato, con menu degustazione di alto livello, curati personalmente dallo chef Morese, sia nell'ideazione che nella presentazione dei piatti, sempre raffinati e ricercati nell'accostamento dei sapori. Il Bistrot Morese è invece un locale aperto alla ristorazione veloce e di qualità a pranzo e ad un menu serale che alterna carni alla brace, pizza e panini a secondi piatti nei quali si evidenzia fortemente l'impronta dello chef. Lo stile è più informale, più immediato, diversificato nella scelta dei piatti così come dei prezzi, proprio allo scopo di renderlo accessibile a tutti, come nell'idea originale dei bistrot francesi. La linea comune tra le due offerte è la qualità degli ingredienti e la cura dei piatti da parte dello chef Morese, che seleziona proposte culinarie basate su una cucina di tradizione, interpretata con un tocco di novità. La sua professionalità ed esperienza guidano una brigata ed un'organizzazione di sala impeccabili, grazie anche all'impegno di una squadra che da anni lavora in maniera affiatata.