

IRPINIA

Marennà riparte con lo chef Allocca

Ha riaperto *Marennà*, il ristorante stellato situato all'interno della cantina irpina Feudi di San Gregorio, a Sorbo Serpico (Av). Centralità del vino e della materia prima sono i due aspetti che caratterizzano *Marennà* che vede in cucina lo chef Roberto Allocca, napoletano ma avellinese d'adozione, con importanti esperienze in ristoranti stellati della penisola, che in questo ristorante aveva già lavorato per sette anni. Un ritorno, quindi, che vedrà molte novità, dall'orto biologico intensivo nel quale si coltivano gli ortaggi necessari alla cucina recuperando e sperimentando tipologie di coltivazioni antiche, alla selezione



di altre materie prime come i formaggi Carmasciando prodotti in alta Irpinia, frutto di affinamenti e lavorazioni sempre nuove, alle numerose collaborazioni con produttori locali per percorso di ricerca congiunto. I piatti sono abbinati ai vini dell'azienda ma anche a oltre 200 etichette provenienti da tutt'Italia e dalla Francia da degustare anche nel suggestivo "teatro del vino": un nuovo spazio ideato per condividere in maniera informale una bottiglia anche in formato speciale.

APERTURE
Cipriani a Milano: a Palazzo Bernasconi

SOVVERSALITÀ
Da Cgil e Cni l'energia per il Grana Dop

IRPINIA
Marennà riparte con lo chef Allocca

PRODOTTI
Hydriglow: la prima acqua alcalina ionizzata

072319