

Experience a 4 mani: seconda reunion esclusiva tra Sangiovanni e Deleo

Buona la prima per l'Experience a 4 Mani, la rassegna culinaria limited edition di **Matteo Sangiovanni** che mira ad attrarre gli appassionati e i gourmand all'interno del prestigioso spazio de Le Radici Experience a Battipaglia. Una serie di appuntamenti, ideati da Sangiovanni, in cui poter ammirare la vera passione e l'estro alla base di menu esclusivi scelti per l'occasione dai migliori chef stellati in Italia; in queste serate uniche la loro sapienza si armonizza alle visioni dello chef Matteo Sangiovanni, reinventando in sincrono contrasti e sapori. Uno spettacolo di processi che celebrano la materia prima prestandola ad un crescendo di lavorazioni e abbinamenti, sempre più ottimali.

Il primo appuntamento di marzo ha visto la presenza di Paolo Barrale, una stella Michelin del ristorante Aria. Tecniche e memorie delle tradizioni hanno guidato gli intenti e la professionalità dei due chef a confronto. Sangiovanni e Barrale, spalla a spalla, sono riusciti a dar vita a particolari evoluzioni che esaltano la cucina tradizionale ma che trasgrediscono le regole con sublimi e originali variazioni. Dosate, spesso inaspettate.

Ora è la volta di **Michele Deleo**, giovane chef di **Tenuta San Domenico**, un innato talento, distinto dalla personalità eccelsa. Una stella Michelin conquistata con il sorriso, l'umiltà e la verve tutta partenopea che si esprime al meglio nell'esplosione vulcanica della sua cucina.

Con queste invitanti premesse la sera del 31 marzo 2023 lo chef Deleo proporrà 3 delle 5 portate che comporranno il menù d'eccezione di Experience a 4 mani: in particolare un antipasto, un secondo e un predessert.

Lo scampo arrosto, il finto zabaione di bufala, le cime di rapa piccanti e senape agrodolce, comporranno le prime mise en place esclusive in un'atmosfera altamente suggestiva. Il baccalà affumicato, con latte di cocco, funghi e karkadè, sarà il secondo proposto da Deleo in un perfetto equilibrio tra sapori diversi, eleganza e autenticità.

A conclusione il predessert "Come un Gin Fizz" che racconterà il suo determinante stile creativo e molto accurato.

Un'experience densa e ricca di contaminazioni per la serata del 31 marzo in cui non mancherà l'apporto essenziale di Sangiovanni; le altre portate, a sua firma, completeranno il menu, come quel valore assoluto che alla fine attribuisce bellezza consapevole alla cucina esperienziale in cui lo chef ha sempre creduto fermamente.

Nuovo appuntamento alle ore 20.30 a Le Radici Experience, in Via SS 18 Tirrenia Inferiore n°54 a Battipaglia.

Le Radici Experience
Strada Statale 18, 54
84091 Battipaglia (SA)
Tel. 0828 380205
experience@leradici.eu
leradici.eu

