

Lo chef Vitale ospite di Slow food

Popilia, lezione doc a "base di pesce"



GIFFONI SEI CASALI - "Sfilettatura del pesce povero", questo il tema dell'incontro di cucina che mercoledì pomeriggio ha attirato decine di soci dell'associazione "Slow Food condotta dei Picentini" presso il ristorante Popilia di Giffoni Sei Casali, diventato ormai vero punto di riferimento dei buoni sapori e della cultura del cibo.

Protagonista del meeting è stato il giovane chef **Alfonso Vitale**, cuoco di grande fama per la stagionalità e la cucina tradizionale, della scuola internazionale italiana Alma. L'incontro ha di fatto anticipato un appuntamento clou per gli amanti di questa prelibata pietanza, il "Salone del pesce sostenibile" che si svolgerà a Genova dal 17 al 20 aprile prossimi.

«Gli obiettivi del corso sono insegnare a riconoscere la qualità e la freschezza del pesce, prediligendo quello

"povero" e fornendo le indicazioni necessarie per ottenere piatti prelibati con ingredienti "semplici"», sostiene la fiduciaria "Slow Food della condotta dei Picentini" **Patrizia Della Monica**, che ha trovato ancora una volta nel Popilia la location ideale per portare avanti il percorso dell'associazione.

«Continuiamo a sostenere ed ospitare con grande piacere questi eventi tesi a valorizzare la cucina tradizionale», sostiene **Fabio De Conte**, titolare assieme al fratello **Paolo** del ristorante sito in via Serroni a Giffoni Sei Casali. Il successo della lezione di Alfonso Vitale sulla "Sfilettatura del pesce povero" fa degno seguito al precedente appuntamento della locale sezione di "Slow Food", che al Popilia aveva ospitato il maestro pasticciere **Salvatore De Riso**. Incontri con la cucina d'autore, destinati a non fermarsi qui.