

## MARZIA BUZZANCA AL PRIMO COMPLEANNO DI “BASILICO ITALIA” A SORRENTO

14 Novembre 2018



L'AQUILA - Sarà festa grande a Sorrento il 18 novembre da Basilico Italia, in occasione del primo compleanno del brand sorrentino specializzato in “Pizza, Pasta e Cuoppo”.

Nel corso di quest'anno, Basilico Italia è cresciuto e ha introdotto tante novità tra cui un menù intrigante, pensato con prodotti campani (attingendo anche a Presìdi e Arca Slow Food). Una importante new entry nello staff è **Gérôme Bourdezeau**, francese naturalizzato italiano, con una ricca esperienza nel comparto dell'enogastronomia nazionale e internazionale. Lui ama essere definito “dispensatore di emozioni”, di sicuro ha all'attivo una significativa carriera e la capacità di individuare e organizzare al meglio la proposta concettuale di Basilico Italia.

In linea con il gusto per l'alta qualità e la predilezione per i grandi protagonisti della

gastronomia, per la festa di domenica 18 novembre, è stata invitata l'aquilana **Marzia Buzzanca**, chef e maestra pizzaiola di grande calibro.

Tanto brava da aver visto riconfermati i Tre Spicchi dalla Guida del Gambero Rosso.

A Sorrento, nel locale in pieno centro della città, ai coloratissimi forni che si affacciano sul foyer dello storico Cinema Teatro Armida, a partire dalle 20,30, l'affiancheranno i 2 due maestri pizzaioli della squadra di Basilico Italia, **Pasquale Langellotti** e **Gianni Scotto**.

Il tema, con percorso degustazione, sarà il mare per i due maestri di casa, che proporranno la Cetarese (pomodoro di Collina di Dama, origano, alici di Cetara, olive Caiazzane e capperi) e la Leggiadra, con crema di papaccelle dolci, Fior di Latte di Agerola, tonno di Cetara e polvere di olive Caiazzane essiccate.

Mentre, dall'Abruzzo, Marzia Buzzanca presenterà la Jotta (ghiotta): scamorza affumicata, alici di Cetara, pan grattato e timo e la Corso Vittorio Emanuele: mozzarella, baccalà, zafferano dop e rosmarino.

In menù ci saranno i dolci del maestro pasticciere di Minori, **Sal De Riso**.

Per l'occasione, sarà proposto in degustazione anche il nuovo gelato: fior di latte, confettura di Pellicchiella del Vesuvio e noci di Sorrento biscottate. Inoltre, dall'Aquila, arriveranno i panettoni preparati dalla pasticciera di "Percorsi di Gusto", il locale di Marzia Buzzanca.

L'accesso alla serata del 18 sarà a numero limitato, per prenotazioni 081-87720 40.