

Pizza, per Giacomo Garau un giugno pieno di eventi

12 Giugno 2024

di Redazione



CALVI RISORTA – Sta diventando sempre più un must la pizza di **Giacomo Garau**, patron di Olio & Basilico, il locale di Calvi Risorta, in provincia di Caserta, quotidianamente meta di gourmand e amanti della pizza, estasiati dalle sue creazioni e dalla sua cura maniacale per l'impasto perfetto e la selezione di materie prime di assoluta qualità.

Durante il mese di giugno, Garau delizierà gli amanti della buona tavola anche fuori dal suo locale, con un vero e proprio tour che lo vede presente in diversi eventi di punta del mondo food come Festa a Vico, Pizza Village, Calici & Spicchi e Pizza a Corte.

A Vico Equense (Napoli) con Mulino Caputo ha preso parte alla kermesse dedicata all'enogastronomia, ideata dallo chef **Gennaro Esposito**, che celebra valori, cultura e luoghi, con la partecipazione di oltre 150 chef provenienti da tutto il mondo e numerose aziende del settore.

Dal 14 al 23 sarà a Napoli, alla Mostra d'Oltremare, dove Pizza Village propone un villaggio

mozzafiato centrato su uno dei simboli per eccellenza dell'italianità in tutto il mondo: la pizza. Un evento unico nel corso del quale Garau, grazie alla collaborazione con il Mulino Caputo, sarà protagonista anche nell'ambito del format "Casa Caputo", in programma nel corso della kermesse.

Il 24 giugno, poi, una serata imperdibile in programma a Calvi Risorta, presso Olio & Basilico (Via Capitano Alberto Bizzarri) per la presentazione di *Calici & Spicchi*, il libro sull'abbinamento fra pizza e vino, scritto dalla giornalista **Antonella Amodio** per Malvarosa Edizioni. Un evento che condurrà gli ospiti in un affascinante viaggio nel mondo degli abbinamenti tra il vino e la pizza. *Calici & Spicchi* è una guida indispensabile per tutti gli amanti e gli operatori della pizza e del vino, offrendo consigli preziosi su come apprezzare al meglio questa combinazione innovativa ma allo stesso tempo affascinante e coinvolgente

Mercoledì 26 giugno, infine, ad Agerola (Napoli), per Pizza a Corte: dalle ore 20,00, Garau sarà protagonista assoluto nel settecentesco Palazzo Acampora di un appuntamento da non perdere che coniuga bontà gastronomiche e solidarietà. Queste le quattro proposte di Garau per la serata di Pizza a Corte: Pizze: Margherita (pomodoro, fiordilatte e basilico); Capriccio Bianca (Fonduta di Gran Moravia, Fiordilatte in uscita, prosciutto cotto arrosto e polvere di basilico); Affumicata (provola affumicata in uscita, carpaccio di Black Angus affumicato e gherigli di noci); Pizza Crunch (panetto a doppia cottura, stracciata di bufala, culatta irpina e perle di aceto balsamico).