

Gli chef irpini de “Il Mulino della Signora” portano la cucina campana a Casa Sanremo

Data di pubblicazione: **Domenica, 3 Febbraio 2019**



Sapori d'Irpinia al Festival di Sanremo. Gli chef de “Il Mulino della Signora – Luxury Country House”, ristorante-resort di Sturno (Av), sono stati invitati da Fofò Ferriere, responsabile gastronomico della Dispensa Italiana del Gruppo Eventi di Vincenzo Russolillo che cura Casa Sanremo (l'evento-rassegna collaterale al Festival della Canzone Italiana), a rappresentare la cucina campana attraverso la preparazione di alcuni piatti tipici.

Una vetrina importante per Antonio Guacci e Christian Altruda, che raggiungeranno stasera la città ligure, accompagnati dal titolare de “Il Mulino della Signora”, Gianfranco Testa. Il conosciuto e stimato urologo, già produttore di un pluripremiato olio extravergine di oliva, da quando ha lasciato per raggiunti limiti di età il primariato dell'ospedale Monaldi di Napoli, sta dedicando tempo ed energie alla splendida struttura ricettiva che ha realizzato a Sturno.

L'invito alla manifestazione che, lo scorso anno, al centro congressi Palafiori ha fatto registrare quasi 80mila presenze, non solo darà l'opportunità a Testa di far conoscere “Il Mulino della Signora” a una vasta platea, ma sarà un'occasione anche per promuovere la cucina irpina: «Gli chef del Mulino – sottolinea Testa – per le loro ricette utilizzeranno esclusivamente prodotti della provincia di Avellino. Oltre che essere particolarmente bravi in cucina, sono entrambi irpini e amano la loro terra. Non ho alcun dubbio che i loro piatti tradizionali, rivisitati in chiave moderna, saranno molto apprezzati».

Guacci e Altruda saranno ai fornelli domani mattina e la loro performance sarà trasmessa anche in diretta televisiva su “Casa Sanremo Official”, il canale dedicato all'area ospitalità del Festival.

Visualizza tutto l'articolo su Orticalab: [Gli chef irpini de “Il Mulino della Signora” portano la cucina campana a Casa Sanremo](#)