

PREZENZANO, IL RISTORANTE AGRISTOR - LE DUE TORRI HA FESTEGGIATO L'INSERIMENTO NELLA GUIDA OSTERIE D'ITALIA

Pubblicato il 20 Novembre 2022 di Harry di Prisco



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)

Etichette: [Agristor Le due Torri](#), [Salvio Passariello](#)



Lo storico sussidiario del mangiar bere all'italiana è distribuita in tutte le librerie e sullo store online di Slow Food Editore

Siamo alla 33° edizione della guida alle Osterie d'Italia che riporta quest'anno 1730 locali consigliati per la cucina territoriale, la rigorosa selezione delle materie prime e il prezzo giusto. **Salvio Passariello**, titolare di Agristor di Presenzano ha dichiarato: *«L'inserimento nella Guida di SlowFood concretizza un percorso iniziato qualche anno fa insieme alla fondatrice dell'Alleanza dei Cuochi SlowFood, la compianta Rita Abagnale. Ci arriviamo quest'anno con due locali, perché anche la nostra pizzeria Binario1, è stata riconosciuta per l'ottimo impasto, le eccellenti materie prime e la location degna di nota»*. Tanti gli amici e clienti che l'atra sera si sono dati appuntamento a Presenzano presso Ristorante Agristor - Le Due Torri per celebrare tutti insieme un evento che non capita tutti i giorni: l'inserimento nella "Guida Osterie D'Italia" nell'omonima Guida del Ristorante Agristor - Le Due Torri e della Pizzeria Binario1, entrambi appartenenti al Gruppo Le Due Torri.



E' stata questa un'importante occasione di convivialità ed esempio di buona cucina, che ha esaltato e valorizzato i prodotti del territorio e le tradizioni dell'alto casertano con tecniche di cottura diverse e abbinamenti di proposte di beverage scelte tra oltre mille etichette presenti in cantina

(sembrerebbe che le etichette siano quasi duemila !). Protagonisti della serata lo chef executive del Gruppo Le Due Torri **Giuseppe Auricchio** e il maître- sommelier **Giuseppe Ventriglia**. Prodotto di punta del menù della serata è stata la carne dell'adiacente Fattoria Pagano preparata in più sfumature come: Tartare di Vitello Marchigiano, Genovese dei Presidi Slow Food, Suino al profumo d'autunno, Mela annurca IGP. Per i rappresentanti dell'Associazione di SlowFood **Angelo Lo Conte** - Presidente Campania; **Anna Zeppetella Del Sesto** - Comitato Esecutivo Regionale e Fiduciaria della Condotta Volturmo; **Pino Mandarano** e **Rino Silvestri** - Responsabili Alleanza Cuochi Campania e **Ferdinando Rossi** - Comitato Esecutivo Regionale. La presenza dei due locali, Agristor - Le Due Torri e Binario1 all'interno della Guida valorizza le cucine del territorio con le materie prime rappresentate dai Presidi SlowFood e dai prodotti Arca dell'Alleanza. Un esempio è la Genovese dell'Alleanza realizzata con Ziti di Gragnano IGP, Vitello Marchigiane, sedano di Gesualdo, Cipolla di Vatolla, Cipolla di Alife, Cipolla di Airola, Sedano di Gesualdo, Antico Pomodoro di Napoli, Olio extra vergine "Erede". Per brindare a questo successo è stato scelto lo spumante Trebus realizzato con 33% di Fiano, 33% di Greco di Tufo e 33% di Falanghina, i piatti sono stati abbinati con i vini di Fattoria Pagano.

Harry di Prisco

