



Cucina - Striscia la Notizia: a "Capolavori Italiani in Cucina" la pasta e patate con Provolone del Monaco Dop di Mimmo De Gregorio

Napoli - 03 mag 2022 (Prima Pagina News) Appuntamento domani sera su Canale 5, all'interno del programma di Antonio Ricci.

Domani sera, mercoledì 4 maggio, a Striscia la notizia (Canale 5, ore 20.35) torna la rubrica enogastronomica "Capolavori italiani in cucina". Paolo Marchi, fondatore nel 2005 con Claudio Ceroni di Identità Golose, incontra Mimmo De Gregorio del ristorante Lo Stuzzichino a Sant'Agata sui Due Golfi (Napoli), che illustra la sua interessante interpretazione di una ricetta della cucina popolare, la "Pasta e patate", in cui la classica provola è sostituita dal Provolone del Monaco DOP della Penisola Sorrentina. Mimmo De Gregorio, classe '71, cresce frequentando fin da piccolo il mondo della ristorazione: i suoi genitori sul finire degli anni 80 aprono una piccola rosticceria che offre piatti ispirati alla tradizione locale. Dopo essersi formato in alcuni dei principali ristoranti della Penisola Sorrentina, decide di ampliare la visione de Lo Stuzzichino, che lentamente si trasforma in una trattoria mai uguale a sé stessa grazie a un approccio moderno ai piatti della tradizione. La ricetta completa, così come tutte le altre della rubrica di Paolo Marchi, sarà consultabile da domani sera sul sito di Striscia la notizia www.striscialanotizia.mediaset.it.

di Adriano Cutonilli Martedì 03 Maggio 2022