Inaugurato a Minori il ristorante Sal De Riso Gourmet

20230421134513headersal-c3c94c00

Accanto alla sua famosissima pasticceria sul Lungomare di Minori, è stato inaugurato il nuovo locale di Sal De Riso, il **“Sal De Riso Gourmet”**. Si tratta di un ristorante definito da una **proposta gastronomica intimamente legata al territorio**, in un ambiente caratterizzato da una spiccata luminosità e da colori brillanti, con una **cucina a vista supportata dall’utilizzo di tecnologie all’avanguardia.**

“A sette anni dall’apertura della pasticceria-bistrot Sal De Riso Costa d’Amalfi, Salvatore ed io oggi realizziamo un altro grande sogno che custodivamo nel cassetto. Da un po’ di tempo ***sentivamo il bisogno di ampliare la nostra offerta gastronomica****, così dopo due anni di intenso lavoro, il 21 aprile inauguriamo il nuovo ed esclusivo ristorante Sal De Riso Gourmet, situato accanto all’attuale pasticceria”* racconta **Anna De Nunzio**, moglie di Sal De Riso e sua strettissima collaboratrice.

Il locale, da un punto di vista architettonico, è un’**esaltazione di diversi stili, aventi un’unica anima “mediterranea”**, vestita con i colori del blu, del bianco e di tante particolari sfumature di corallo.
Ad impreziosire l’ambiente ci sono importanti opere di artisti della Costa d’Amalfi che “vestono” la sala. Tra le tante un’opera della pittrice romana Cinzia Pellin: “L’Amore”, dedicato all’attrice Anna Magnani, che ha girato proprio in Costiera Amalfitana alcune scene del film di Roberto Rossellini dall’omonimo titolo. Lei, indimenticabile attrice, amava trascorrere le vacanze in questo tratto di Costa e, proprio a pochi chilometri da qui, ha vissuto il suo appassionato amore con Roberto Rossellini.

In cucina il giovane chef **Giuseppe Cozzolino,** che ha già maturato numerose esperienze in Italia e in Europa, coordinerà una brillante brigata composta da 12 cuochi e pizzaioli. Piatti e ingredienti ricercati per realizzare una cucina di alto livello qualitativo ed estetico.
La **proposta gastronomica è molto completa** e prevede tanti piatti crudi e cotti a base di pesce e di

carne, proposte alla griglia e, ovviamente, i classici della cucina napoletana. La pizza, ormai già famosa per la sua bontà, sarà realizzata in versione gourmet dal pizzaiolo Giuseppe Giordano e dai suoi collaboratori utilizzando una farina Intera di tipo 0, ricca di germe di grano e fibre solubili del Molino Colombo e tante altre eccellenze del territorio.

Naturalmente **i dolci saranno uno dei fiori all'occhiello**. De Riso ha messo a punto una selezione di dessert al piatto oltre alla variegata scelta dalla pasticceria, coordinata dalla chef pasticcera Daniela Cioffi. Infine, una parte importantissima del ristorante e pasticceria sarà il servizio e l'accoglienza. Una straordinaria squadra di sala e del bar, che sarà guidata dal direttore Enzo D'Amato e dal maître Nicola Ferrigno.