A Napoli nasce Trends, l'aperitivo firmato da Gourmeet e Città del gusto

Nasce **Trends**, il nuovo aperitivo di tendenza firmato da Gourmeet e **Città del gusto Napoli** per vivere un happy hour diverso fatto di abbinamenti particolari ed intriganti fra grandi vini e cibo, percorsi enogastronomici raffinati e guidati. Non un drink e basta, ma un'esperienza che coniuga piacere e conoscenza in linea con la mission di Città del gusto Napoli e Gourmeet. Quattro gli appuntamenti in calendario: si parte il 15 giugno con una serata pensata per celebrare il Tapas international day e si continua fino al 6 luglio. Per ogni appuntamento sempre grandi etichette: dallo Champagne Laurent Perrier ad un'icona del Trento doc come il Ferrari Perlè e prodotti di eccellenza interpretati dalla chef resident Antonella Rossi.

Special set delle serate è l'Enoteca di Gourmeet con il suo piacevole spazio open air. Ecco il calendario degli appuntamenti. **15 giugno Tapas international day con Ottouve di Salvatore Martusciello: i**n occasione della giornata internazionale delle tapas spagnole, la chef Antonella Rossi interpreterà i tipici stuzzichini spagnoli ai quali sarà abbinata una bollicina campana finissima dal profumo intenso di fresche bacche estive. **22 giugno Crudi di mare e di terra e l'abbinamento perfetto con Ewa di Elena Walch: u**n bianco dal colore cristallino di oro lucente e delicate note di spezie orientali accompagnerà assaggi freschissimi di carne e di pesce serviti crudi. **29 giugno** l**e bollicine italiane Ferrari e il cibo di strada: i** Ferrari Perlè, divenuto icona di stile, incontra la trippa, piatto povero per antonomasia. **6 luglio Laurent Perrier e i formaggi francesi: l**'appassionante brut della maison di Tours sur Marne dal perlage cremoso e seducente e i formaggi a pasta molle Brillan Savarin, Camembert, Le Pico Cheure e Brie De Colommiers saranno protagonisti della serata dedicata alla Francia. Ogni evento inizia alle 19, il costo è di 10 euro.