Al Gesualdo il menu di Gridelli per il cenone di Capodanno

Scritto da Red.
Mercoledì 23 Dicembre 2015 11:45



AVELLINO – Il suo libro “In cucina contro il cancro” ha rivoluzionato i concetti di buona cucina e di salute a tavola. È stato definito “miglior oncologo al mondo” per il trattamento del tumore al polmone da Expertscape, associazione californiana di Palo Alto che si dedica a informare i pazienti sui migliori specialisti nel campo medico.

Martedì 29 dicembre, alle ore 18 (ingresso gratuito), il Teatro “Gesualdo” di Avellino apre le porte del suo foyer al primo piano per un virtual show cooking d’eccezione in compagnia del dottore Cesare Gridelli, direttore del dipartimento di onco-ematologia dell’azienda ospedaliera “San Giuseppe Moscati” di Avellino, e chirurgo di fama internazionale che, in compagnia del giornalista del *Mattino* Annibale Discepolo e dello chef di Pepe Nero, Marco Merola, preparerà nei minimi dettagli un menù anti-cancro per il cenone del 31 dicembre.

I tre moschettieri della buona e sana cucina illustreranno, racconteranno e consiglieranno come realizzare un gustoso e sano menù per la notte di San Silvestro. Consigli scientifici abbinati alla tradizione culinaria e ai prodotti di qualità del nostro territorio in un mix perfetto ed esclusivo.

Il menù del cenone di San Silvestro sarà mutuato dal fortunatissimo volume scritto dal dottor Cesare Gridelli e edito da “Il Pensiero scientifico” dal titolo “In cucina contro il cancro” giunto alla seconda edizione. Uno straordinario ricettario, con 220 “perle” che di fatto hanno rivoluzionato il concetto della buona alimentazione e della salute a tavola, sapientemente amalgamato dalla profonda conoscenza scientifica dell’oncologo Gridelli e declinato in piatti particolari e gustosi per ogni ricorrenza.

«Lo scopo della serata di Virtual show coking - sottolinea il dottor Gridelli - è quello di consigliare come mangiare in maniera molto gustosa ma allo stesso tempo salutare anche in una ricorrenza particolare come quella del cenone di fine anno, utilizzando alimenti con proprietà anti tumorali e utilizzando appropriate modalità di preparazione dei cibi».

Nel corso della serata il professor Gridelli, coadiuvato dallo B spiegherà le proprietà scientifiche degli alimenti proposti e racconterà attraverso slide accurate ogni singoli passaggi che porterà alla preparazione dei manicaretti inseriti in un menù variegato e a base di pesce come vuole la tradizione campana:

- Tortino di alici e patate all'origano;

- Filetti di pesce bandiera in granella di noci e nocciole;

- Paccheri con cipolla ramata di Montoro macerata alla birra e mandorle;

- Pezzogna all'acqua pazza con patate, broccoli e curcuma

- Panettone

Il giornalista del *Mattino* Annibale Discepolo, invece, proverà ad abbinare ad ogni singola portata il vino migliore, scelto tra i tanti Docg che impreziosiscono il territorio irpino.