Scritto da Red.
Venerdì 26 Febbraio 2016 19:28



MELITO IRPINO – Una piccola anche se affermata trattoria di provincia (come lo è sempre stata, con orgogliosa rivendicazione, dal lontano 1934) è sbarcata a Londra con i piatti della più autentica cucina irpina per una serata di gusto e di successo.

L'impresa non era agevole. I Di Pietro di Melito Irpino, prima della partenza, erano un po' spaventati: in una città multietnica anche nei sapori la sfida non era facile da affrontare, ma alla fine la qualità, la dedizione e la passione hanno vinto. I loro *cicatielli* con il *pulieio* (presentati come “handmade pasta with tomatoes and wild mint”) e la grandiosa
minestra maritata
(impossibile da tradurre ma definita la “zuppa più ristoratrice che esista”) hanno avuto la meglio il 21 febbraio al Brawn Restaurant dove i Di Pietro, affiancati dall'eccellente ed internazionale Cantina Giardino di Ariano Irpino, in collaborazione di
Tutto Wines
di Londra, sono riusciti a far godere di tanta bontà i loro ospiti.

Successo meritato e sorrisi liberatori per tutti, in particolare per Enzo, per la moglie Teresa e per la figlia Anita dopo la non semplice prova. A testimoniare il tutto fotografie, apprezzamenti sui social e ringraziamenti prima di ritornare di nuovo, e sempre orgogliosamente, nella natia terra d’Irpinia.

{gallery}dipietrolondra{/gallery}