

"SUD & FOOD": CONTAMINAZIONI CULINARIE DELLO CHEF NATALE GIUNTA IN "AMALFI FOOD LAB"



Posted on 08/06/2019 by Redazione Eolopress

Categories: [COMUNICATI](#), [Gola](#)

NH Collection Grand Hotel Convento di Amalfi e lo chef **Natale Giunta** presentano "**Sud & Food**", terzo appuntamento del calendario firmato *Amalfi Food Lab* in programma lunedì 17 giugno alle ore 20.00 presso l'hotel. In questa occasione, chef Natale Giunta sarà protagonista insieme al resident chef **Claudio Lanuto** di un interessante laboratorio di cucina live.

La serata - aperta al pubblico, su prenotazione - sarà una cena degustazione con cooking show, durante la quale verranno presentati i nuovi piatti che lo chef Natale Giunta ha ideato in esclusiva per il Ristorante Dei Cappuccini situato all'interno del suggestivo 5* L NH Collection Grand Hotel Convento di Amalfi.

Filo conduttore dell'evento "Sud & Food" è il legame enogastronomico tra la Sicilia e la Campania. Un connubio che lo chef Giunta è riuscito con estro e maestria a mettere in equilibrio nei suoi piatti, creando per il Ristorante Dei Cappuccini un menu decisamente territoriale ma anche con note speziate e profumate che richiamano il sud del bacino mediterraneo e il carattere forte e solare della sua Sicilia.

Nella scenografica location della terrazza panoramica dell'hotel, si potrà partecipare ad una serata esclusiva dove, attraverso un menù degustazione di 5 portate, si potrà vivere in anteprima l'esperienza di un percorso multisensoriale del nuovo menu estivo, osservando da vicino la creazione di alcuni piatti che verranno così raccontati e spiegati direttamente da Natale Giunta durante la cena. Accompagnato dal resident chef **Claudio Lanuto**, il vulcanico chef palermitano presenterà, insieme al general manager della struttura alberghiera **Giacomo Sarnataro**, l'idea che ha ispirato questa nuova proposta gastronomica del Ristorante Dei Cappuccini. Un'ispirazione in linea con tutta la filosofia dell'*NH Collection Grand Hotel Convento di Amalfi*, dove il concetto di eccellenza non è mai separato da quello di territorialità, proprio come la proposta gourmet firmata da Natale Giunta che, pur guardando all'innovazione e alla sperimentazione culinaria, non dimentica mai le sue radici.

La cena degustazione sarà accompagnata dalla nuova proposta dei prodotti da forno (una selezione di pani e lievitati fatti in casa) e da vini provenienti dalle più rinomate cantine del territorio.

Il prossimo appuntamento di Amalfi Food Lab è previsto per giovedì 18 luglio: sarà una "*Yellow Night*" dove tutto sarà caratterizzato dalla solarità del colore giallo. Una cena a 4 mani con gli chef **Natale Giunta e Antonio Paolino** che si faranno ispirare dai profumati limoni della Costiera, dal pregiato zafferano di Agerola e da tante altre eccellenze del territorio per un menu dal mood decisamente colorato. A completare la magia di questo nuovo appuntamento, un'area dedicata alla *Mixology*, dj set e musica dal vivo per proseguire la serata in terrazza, sotto il cielo stellato della costiera amalfitana.