

EATALIANO

Ad Amburgo un angolo di raffinatezza

Nella parte più antica di Amburgo, divenuta oramai uno dei quartieri più famosi della città anseatica, si dipana tutta una serie di locali e ristoranti caratteristici: dalla leggendaria Eppendorfer Grillstation al bistrò francese, al ristorante italiano di classe. A livello culinario, nei dintorni nobili dell'area settentrionale della città, non c'è desiderio che non possa essere esaudito. Riuscire ad emergere come locale non è facile, data l'offerta vasta e d'alta qualità dei ristoranti della zona, ed è possibile solo con un progetto culinario veramente eccezionale: un progetto come quello alla base di "EATaliano", il locale italiano più rinomato ed innovativo della zona.

Il locale è gestito da una coppia, Annamaria e Christian Cesco Gasperutto, entrambi nativi di Cortina d'Ampezzo, il noto ed esclusivo centro sciistico situato nell'Italia settentrionale.

Da 15 anni i coniugi Gasperutto sono attivi nel settore della ristorazione. E questo nonostante la formazione di farmacista della signora Annamaria, che ha preferito ad essa il mondo della ristorazione, sua vera grande passione.

Christian, dal canto suo, ha da sempre avuto la passione a l'arte del cucinare, oltre ad una spiccata sensibilità architettonica. Il tutto è confluito in un progetto di successo, avviato nell'anno 2009: lo stile è il liberty, la location Eppendorfer Markt.

Il ristorante dei coniugi Gasperutto è il classico ristorante italiano d'alta classe, non esattamente ideale per una pausa veloce ed adatto piuttosto ad una cena fastosa, con tutto ciò che vi conviene.

E da tale considerazione i coniugi Gasperutto sono partiti quando hanno deciso di creare "EATaliano", un locale giovane, semplice nello stile, dall'architettura moderna e dall'offerta culinaria fortemente specializzata.

All'interno, lunghe tavolate in legno chiaro, accompagnate dalle celebri Tolix (le notorie sedute "industriali" francesi) e da sgabelli dal carattere semplice, allineati a mo' di panca.

Lo stile moderno viene assecondato dal pavimento in laminato e dal grande bancone metallico al di là della vetrata, dove



gli chef si cimentano nel cucinare per la gioia dei clienti, che così possono seguire, passo dopo passo, la realizzazione dei loro piatti.

Al pomeriggio il bar propone dolci fatti in casa e nella terrazza esterna è possibile consumare un buon caffè anche





“EATaliano” serve la birra italiana per eccellenza, una chiara dichiarazione di intenti, per coronare perfettamente l’offerta culinaria di un ristorante che è autenticamente italiano.

Peroni è una birra premium, di alta qualità, il cui gusto sincero, leggero ed elegante rispecchia appieno la filosofia di “EATaliano”.

“EATaliano”, insomma, mi convince una volta di più dell’insuperabilità degli italiani in cucina: mi sento a mio agio, rilassata, e soddisfatta. Gusto la mia Peroni, perché... “chi beve birra campa cent’anni”... un obiettivo che, da oggi, sento decisamente mio! ■

Tamara Dragus

d’inverno, non mancando calde coperte e stufe a riscaldare ambiente ed atmosfera.

“EATaliano” è celebre per i classici spuntini italiani, come i crostini con salsa di vitello tonnato, la selezione di verdure di stagione marinate o il pane toscano che viene servito appena sfornato con il pesto. Anche il piatto di olive da me ordinato è squisito, così come la salsiccia, saporitissima da far scordare anche il migliore Bratwurst (la classica salsiccia arrostita tedesca) ed infine l’insalata di patate, preparata calda, è buonissima (e io che sono della Svevia lo posso ben dire!).

Soddisfattissima della mia ordinazione, decido di prendere qualcosa da bere ed ordino una birra. Naturalmente una Peroni Nastro Azzurro: oltre all’eccellente offerta di vini, infatti,



PERONI NASTRO AZZURRO

La birra italiana più famosa al mondo

Peroni Nastro Azzurro viene prodotta in Italia sin dal 1963 ed è la birra da esportazione leader del mercato e con la più alta percentuale di crescita nel mondo.

Peroni viene esportata in oltre 50 Paesi e in Germania viene distribuita dalla Pilsner Urquell GmbH. La birra premium unisce un sapore deciso e rinfrescante all’eleganza dello stile italiano, rimasta finora insuperata; il perfetto abbinamento per un buon pasto.

Fonte di ispirazione autentica, Peroni Nastro Azzurro è molto di più di una birra: è lo stile italiano in una bottiglia di birra.

Vi è venuta sete? Informatevi allora sulle novità e sul programma per i gastronomi italiani, così come sui pacchetti prova per negozi e gastronomia. Materiale per il punto vendita e pacchetti premium vi aspettano. ■

➔ Per saperne di più:

PILSNER URQUELL DEUTSCHLAND GmbH

www.pilsner-urquell-deutschland.de

www.peroniitaly.com

oppure al numero gratuito 0800 737 66 44