Da Gigione il miglior street food della Campania

gigione-cfdae12a

Il miglior cibo di strada in Campania è Da Gigione, Hamburgheria e Macelleria a Pomigliano d'Arco (Napoli) secondo gli esperti del Gambero Rosso. L'hamburgeria e macelleria della famiglia Cariulo, nata da un'idea dei fratelli Cariulo e dall'esperienza del padre Luigi, macellaio da tre generazioni, conquista il Premio quale miglior indirizzo per la Campania nella nuova Guida Street Food 2017 del Gambero Rosso.

Gigione2Una storia di successo quella dei Cariulo, nata tre anni fa da un'intuizione semplice e geniale: fare un buon panino con la carne della macelleria di famiglia, carne selezionata all'origine, controllata e da filiera corta, e con i migliori ingredienti nazionali. *«Questo riconoscimento premia il lavoro quotidiano di tutti noi, il nostro impegno per la qualità e la ricerca di materie prime di eccellenza per ricette nuove capaci di fare di un panino un'esperienza gastronomica»*, commenta **Gennaro Cariulo**.

Da Gigione è il tempio del panino di qualità dove imparare a conoscere a prezzi pop le grandi eccellenze italiane e internazionali. Perché accanto alla carne della macelleria di famiglia, nell'hamburgheria è possibile comporre il proprio panino con i più grandi formaggi, i salumi artigianali, e una vasta scelta di chicche gastronomiche che i giovani fratelli Cariulo selezionano in giro per l'Italia.

Gigione logoPer ogni ingrediente proposto viene riportato il produttore e spesso si tratta di piccoli artigiani: la N'duja di Spilinga artigianale di Luigi Caccamo; i prosciutti crudi di Sant'Ilario, i salumi di nero casertano di Mastro Enrico. Ci sono prodotti rari, presidi Slow Food, produzioni bio e a denominazione di origine protetta. Il menu è attento alle esigenze di tutti: celiaci, vegetariani e vegani con una legenda dedicata. L'attitudine di questo indirizzo a guardare al cibo come qualcosa di vitale, in costante trasformazione fa sì che il menu sia in continua evoluzione. Oggi si può gustare un panino con uno dei cocktail in carta realizzati per Da Gigione da un mixologist e il food pairing prevede la scelta da una carta di oltre cento birre artigianali italiane e vini selezionati per qualità e valore aggiunti.

Tutto è proposto a prezzi più che ragionevoli, in una sorta di democrazia gastronomica dove a tutti (anche ai più giovani) è concesso scoprire la qualità di prodotti unici.

www.facebook.com/macelleria.gigionepomiglianodarco/