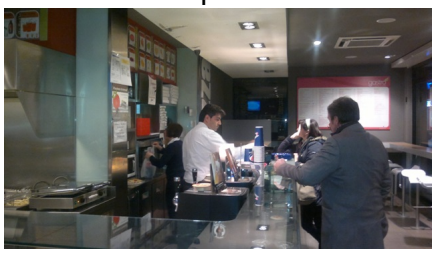
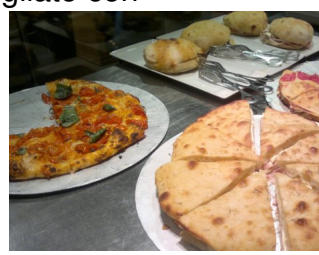
Scritto da Donato Liotto
Martedì 02 Aprile 2013 16:10



di Donato Liotto, pubblicato anche su Nero su Bianco quindicinale di cultura varia di Aversa e Agro il 31 marzo 2013 - Continua il nostro viaggio nei locali di Aversa. Siamo andati al “Gastrò” di via Torrebianca dove ci accoglie un testo poetico: “ Mescolare amore e farina, un bicchiere di acqua e dedizione, passione e lievito quanto basta, un filo d’olio e un pizzico di arte per un impasto di pura bontà”. Ma è un messaggio che contiene qualcosa in più. Al Gastrò dei fratelli Giuseppe, Lello e Luigi Girone la protagonista è …la pizza! Sentiamone il segreto direttamente dalle parole di Giuseppe Girone: “Noi ci ispiriamo alla filosofia di Angelo Iezzi, un maestro della pizza al taglio. La pizza tradizionale è ad alto potere calorico e poco digeribile. Il segreto sta nel rivoluzionare l’impasto “ventilato”, che consiste nell’aumentare la percentuale di acqua, usando ovviamente una farina speciale con un’alta capacità di assorbimento. La pizza nostra risulta così sempre morbida e digeribile. E si può riscaldare anche a distanza di ore, mantenendo intatta la sua fragranza”. Ma il segreto del “Gastrò” sta anche nell’accoglienza. Un lunghissimo banco, che somiglia tanto ad un palcoscenico, dove ti aspettano gli “attori” principali, con la regia di uno “staff” impeccabile e di alta professionalità. Da sottofondo, a coprire le tante mascelle che masticano,



una buona musica offerta attraverso ampi display. Il “Gastrò” nasce nel 1994 da un’intuizione dei fratelli Girone. Un locale che non mirava solo a offrire ottime pizze a vedersi ma anche …facili da digerirsi! Ma non solo pizzeria, anche la ristorazione in questo locale trova il suo ideale palcoscenico. Luigi e Lello Girone hanno frequentato con successo l’Istituto Alberghiero. L’altro fratello Peppe, per anni, ha frequentato la scuola della pizza “romana” a Roma. Tre fratelli, tanta forza, tanta energia e tanto entusiasmo e soprattutto una vera passione per la cucina. Un menù, quello del Gastrò, ricchissimo, e ne proponiamo un accenno : risotto con funghi e salsiccia, timballo di fettuccine al forno, penne all’arrabbiata, poi le specialità alla griglia, tacchino alla griglia con pomodorini primavera, filetto, tagliata, e ancora grigliate con specialità di mare. “O’ pesce”: calamari, gamberoni. Dulcis in fundo, la



“Sovrana” di Gastrò : pizze rustiche, ripieni, focacce, fagottini, casatiello. Pizze rosse, le bianche e per ogni gusto. Tra le novità, le pizze fredde al sapore di primavera. Gastrò offre anche una “linea” di pizze senza glutine per i celiaci. E certo, non poteva mancare anche la “paninoteca” con i panini alla napoletana, il parmiggiana, il turco, e tante altre mille proposte. Una sala privata inoltre, dove ospitare tanti amici e con l’occasione festeggiare compleanni,

anniversari, con tanto di impianto service, karaoke, e si è pensato anche ai più piccoli con animazione a tema. Se poi state stanchi, ve sentite nu' poche "fraciti" e non vi va di uscire di casa, tranquilli, ci pensa Gastrò. Servizio a domicilio "Take Away" e in men che non si dica Gastrò si trasferisce a casa vostra. L'azienda offre anche servizio di catering a domicilio o nelle "location" desiderate e scelte da voi. Ora però, nun dicite niente, a forza di parlare di mangiare ci è venuta fame pure a noi e visto che ci troviamo al Gastrò, una buona pizza e una birretta fresca e …chiurimme in bellezza.