

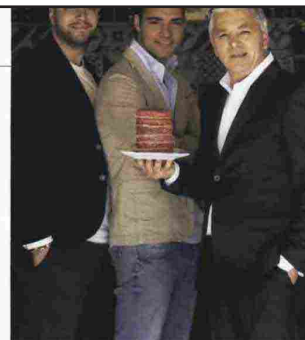
GOLAVAGANDO

HAMBURGERIA & MACELLERIA DA GIGIONE

QUANDO IL PANINO È UN VIAGGIO
NELL'ITALIA DEI SAPORI

Gastronomico, biologico, vegano: tutti pazzi per il panino 100% italiano, nuova frontiera dei gourmet. In provincia di Napoli, **Da Gigione Hamburgeria & Macelleria** è il pioniere di una moda che dilaga: da tre anni celebra la cultura del panino d'autore. Solo ingredienti di alta qualità, carni certificate a filiera chiusa e controllata, Marchigiana e Chianina Igp; pane prodotto in esclusiva, anche *gluten free*; salumi e formaggi delle migliori selezioni a marchio Dop. E poi dressing gourmand come la mostarda d'arancia, il caviale di aceto balsamico, i patè e le salse bio, per citarne alcuni. La carta è un viaggio nei grandi sapori italiani, dall'Alto Adige alla Sicilia, con qualche presenza estera d'eccellenza; propone ricette esclusive (come il panino SUD, l'Oca in Ciabatta, il Chianino in Fossa) e la possibilità di comporre a proprio gusto il panino giocando con ingredienti, salse e abbinamenti di contorni o insalate.

Da Gigione è stato il primo a proporre la personalizzazione del panino attraverso la compilazione di un menu/form, ed il primo ad utilizzare per il panino da asporto un packaging completamente biodegradabile ed ecosostenibile. Il menu è attento alle esigenze di tutti: **celiaci, vegetariani e vegani** con una legenda dedicata. Per ogni ingrediente proposto viene riportato il produttore e spesso si tratta di piccoli artigia-





ni del gusto: 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.

Ricerca e qualità sono la filosofia del posto che nasce nel 2013 da un'idea dei fratelli Gennaro, Raffaele e Alberto Cariulo. Un'idea semplice: fare panini con la carne della macelleria di famiglia, carne di qualità, selezionata e lavorata da papà Luigi con le ricette di mamma Antonietta, utilizzando come ingredienti tutte le materie prime in vendita presso la bottega di famiglia. A tre anni dall'apertura si conferma un brand di successo, un indirizzo nelle agende dei foodies di mezza Italia che ne apprezzano innovazione e cultura gastronomica, carta dei vini e delle birre.



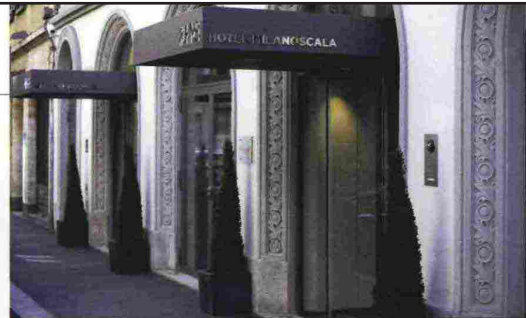
DA GIGIONE

Braceria & Hamburgeria

Via Roma, 307 Pomigliano d'Arco (NA) - Tel. 081 8844599

Macelleria Hamburgeria Take Away

Via Trieste, 71 Pomigliano d'Arco (NA) - Tel. 081 80300 48



HOTEL MILANO SCALA

PRIMO HOTEL "ALLERGY FREE"
DI MILANO

Prosegue il percorso di attenzione e scelte eco-friendly per l'Hotel Milano Scala, eco-chic hotel situato nel cuore di Brera, art district di Milano.

Dopo essere stata la prima struttura a "Zero Emissioni" della città (l'hotel non emette CO2 nell'ambiente), oggi l'hotel è il primo Allergy Free Hotel di Milano con l'adesione al protocollo Allergy Free Hotels.

A disposizione degli ospiti un intero piano totalmente libero da allergeni, dove poter soggiornare in tutta tranquillità, eliminando i disagi dovuti alle allergie. Il progetto è il primo in Europa riconosciuto dalle più importanti certificazioni mediche e marchi di qualità come risposta alle esigenze di 2 milioni di persone che soffrono di allergie respiratorie in Italia e 150 milioni in Europa.

Un sistema di profilassi naturale ed ecologico che, attraverso l'utilizzo di materiali anallergici e tecnologie di purificazione dell'aria, permette di eliminare microrganismi e allergeni potenzialmente presenti nell'ambiente in una stanza d'albergo.

HOTEL MILANO SCALA

Via dell'Orso, 7 - 20121 Milano

Tel. +39 02 870961 - Fax +39 02 87096096

www.hotelmilanoscala.it - info@hotelmilanoscala.it

