

LA TV DELLA CAMPANIA 69677 [infochannel.tv](http://infochannel.tv)

**MD ROMA MD**  
QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE FONDATA NEL 1862

Osimihen a caccia del gol nello stadio con mille tifosi  
Domani corolla di San Paolo per il Giappone

**Cadono alberi e volano tettoie**  
Bombate d'acqua, il Napoli fragorosa sfiorata alla Pignoneco

**LA PRESSIONE**  
I velleitari compiono il disegno di Grillo  
di **Massimo Mucchetti**

**DE LUCA: CHIUDO TUTTO**  
Schizzano i contagi, 263 positivi e 2 morti. Il governatore: 5 mila nuovi infetti entro il 20 ottobre, servono 900 posti in Rianimazione

**REGIONALI, voto drogato**  
dal effetto emergenza  
di **Luca Biondi**

**IL RECUPERO DELLA STORICA**  
Fucinaro del Vesuvio  
di **Francesco Siano**

**ESTERNO**  
L'Europa si prepara ad un autunno caldo  
di **Roberto Saviano**

**ITALIA**  
L'Assemblea di Stato  
di **Roberto Saviano**

**AL CALVARIO**  
Il ras Festa a casa  
Fuochi nei vicoli

**ROMA**  
Francesco Petrone  
torna in carcere

**GIUGLIANO**  
Estorioni, dura mozzata  
a Malatino Di Rose:  
in due vengono assolti

**LA TV DELLA CAMPANIA**  
69677 [infochannel.tv](http://infochannel.tv)

26 settembre 2020

L'EVENTO L'appuntamento, nell'ambito di "Wine & Thecity", con lo chef stella Michelin Pasquale Palamara

# All'"Archivio Storico" tra storie e sapori

DI GIUSEPPE GIORGIO

**S**ignificativo secondo appuntamento per la 13ª edizione di "Wine & Thecity" che, giungendo all'"Archivio Storico", l'elegante ristorante e cocktail bar vomerese, ha fatto da battistrada per il nuovo progetto "I mercoledì in Archivio: memorie di storie e sapori". Una bella anteprima, quella realizzata in occasione della storicizzata kermesse dedicata alla cultura del vino. Una sorta di presentazione ufficiale, che ha visto lo chef stella Michelin, Pasquale Palamara (nella foto), incontrare i vini di Donnafugata attraverso un itinerario di raffinati sapori inedito imperniato, tra piatto e calice, così come tra mare e terra, sulle due Sicilie e le sue inimitabili essenze. Per i partecipanti, immersi nell'atmosfera soft del locale inneggiante alla Napoli dei Borbone, una coinvolgente cena in grado di esprimere tutta la filosofia del blasonato chef, mostrandosi felicemente tesa al recupero di quei gusti a volte persi sull'altare del consumismo. Tant'è che tra piatti ispirati alla celebre "puttanesca" e a pesci come la ricciola e la lampuga, fino a giungere al singolare dessert "Cannolo o sfogliatella?" le scelte del toque blanche, Palamara sono state presto sposate da

gli esperti commentali, insieme alla selezione dei vini e il gran finale con il celebre Passito di Pantelleria Doc, Ben Ryè 2017, vino iconico dell'azienda siciliana. E così, mentre "Wine & Thecity" continua il suo percorso tra il Museo Diocesano e il Museo Hermann Nitsch, all'"Archivio Storico" tutto è pronto per il nuovo calendario di appuntamenti mensili in partenza per la prossima metà di ottobre. Una serie di incontri che insieme al menu di degustazione curato da Pasquale Palamara del ristorante "Indaco" del "Regina Isabella" a



Ischia (da sempre ideatore della carta dell'Archivio Storico) vedranno all'opera alcuni eccellenti chef. In programma il prossimo 14 ottobre ci sarà Salvatore De Genaro de "La Tradizione" di Vico Equense, mentre il 18 novembre, sarà la volta di Pasquale Di Matteo e del suo marchio "Il Ghiro". Ancora, giunti al 16 dicembre, sarà il turno dello stesso Palamara pronto, in occasione del Natale, a proporre l'inedita versione di alcuni piatti legati alla grande tradizione culinaria del Sud in abbinamento con delle grandi etichette.

**ROMA**  
**Nuovo Giornale Roma**  
**Tiratura: 28.000 copie**

**All'"Archivio Storico" tra storie e sapori**

**IGEA**  
Pneumologia - TAC - RM - Medici Cure Primarie e Speciali - Diagnostica - Cardiologia

**CURARE BENE, VIVERE MEGLIO**  
800-698383

Seguono regolarmente tutti gli esami diagnostici e operativi nel rispetto di tutte le raccomandazioni anti COVID Superiore di Sanità.

Sedi Operative: Sant'Antonio - Orzano Missano - [igeaservizi.com](http://igeaservizi.com)

rassegna stampa a cura di

**dipunto studio**  
uffici stampa | pr | eventi