SPETTACOLO, FOOD E TURISMO

# Lo chef stellato Domenico Iavarone ospite al secondo appuntamento della rassegna “5 Senses Dinner”

di **Redazione** · 20 novembre 2019, 13:18

**Cena a quattro mani con lo chef Gustavo Milione al Via Porto Bistrot, martedì 26 novembre alle 20.30**

Il **Via Porto Bistrot** di Salerno diventa nuovamente palcoscenico di una cena indimenticabile organizzata in occasione della rassegna “*5 Senses Dinner*” in cui chef stellati preparano piatti prelibati accompagnando il talentuoso chef del locale, Gustavo Milione.

Il secondo appuntamento è previsto per martedì 26 novembre alle ore 20.30 e promette di offrire ai propri ospiti **una cena che sorprenderà piacevolmente per la delicatezza, l’armonia, la ricercatezza delle materie prime e gli accostamenti**. Un percorso, quindi, che sarà capace di conquistare i palati dei commensali suscitando emozioni come solo le grandi firme della cucina sanno fare.

Dopo il grande successo della prima cena, che ha visto la partecipazione di Paolo Gramaglia, chef e patron del ristorante stella Michelin “*President*” di Pompei, ora sarà la volta di **Domenico Iavarone**, chef dal grande talento che vanta al suo attivo ben due stelle Michelin ottenute presso il ristorante “*Maxi*” di Vico Equense e, lo scorso 6 novembre, presso il “*Josè Restaurant”* di Torre del Greco.

La cena di martedì sarà, quindi, un’occasione per festeggiare questa radiante e fresca conquista che si aggiungerà anche alla grande soddisfazione di tutto lo staff di Via Porto Bistrot inserito da pochi giorni nella **Guida Michelin 2020**.

«*Lo chef Iavarone è un vero e proprio professionista che stimo molto. Il suo approccio al cibo è estremamente professionale e la sua idea di gastronomia è molto vicina alla mia. Infatti, i piatti che porteremo in tavola saranno il risultato di una vera e propria fusione di intenti, conoscenze ed esperienze,*

*pensata per far vivere agli ospiti un viaggio di piacere tra i sapori e le tradizioni della Campania. Una cena in cui utilizzeremo prodotti tipici e piatti in grado di raccontare la storia, i colori e anche le voci del nostro territorio in chiave moderna*». Spiega lo **chef Gustavo Milione**.

Una cena mediterranea, quindi, **rigorosamente a quattro mani** che, esaltando il territorio, sarà solida base e grande fonte d'ispirazione per un menù che ne celebrerà le eccellenze con piatti studiati partendo dalle migliori materie prime lavorate con maestria, in grado di regalare autentiche emozioni.

Il Via Porto Bistrot, infatti, è indubbiamente l'indirizzo per chi ama la **cucina di eccellenza** in cui anche la location fa la sua parte: nessun trucco e inganno, ma solo l'incantesimo derivato da un luogo che risplende di magia dove i clienti hanno modo di sperimentare l'ospitalità e la preziosità gastronomica. **Pochi coperti ma tanta qualità**, come spiega **Rossella Salvati**, co-proprietaria e maître di sala del locale:

«*Siamo sicuri di regalare ai commensali una serata ricca di emozioni nella quale gli chef ci porteranno in un viaggio legato alla memoria e alla storia locale. Il nostro obiettivo, infatti, è quello di creare un'atmosfera speciale, lontano dal tran tran quotidiano, offrendo un'esperienza sensoriale a tutto tondo in cui tradizione e innovazione si fondono perfettamente*».

Il prossimo evento della rassegna "*5 Senses Dinner*" si terrà martedì 17 dicembre e vedrà la partecipazione dello chef **Crescenzo Scotti** che ha conquistato la stella Michelin al ristorante *Il Cappero* del Terasia Resort di Vulcano.

---

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2019/11/20/lo-chef-stellato-domenico-iavarone-ospite-al-secondo-appuntamento-della-rassegna-5-senses-dinner/

© 2026 Istituzioni24