

# Tallio: premi alla carriera

Il Beer Attraction vede protagonista il Tallio. Rimini Fiera Internazionale #beerattraction Premio alla Carriera "Accademia Storica" al Tallio Tavern Beer per il lavoro profuso nel mondo della birra. Ritirano il premio al BbTech Expo Rimini 2022, Giuseppe Troise (nonché nipote di Fofó e Ciro Ferriere) insieme a Gilberto e Giuseppe Acciaio (leader GMA)

Riconoscimento meritatissimo, l'unico pub campano ad aver ricevuto tale premio. Nulla è a caso il Tallio infatti vanta più di 400 tipi di birre artigianali, la maggior parte provenienti dal Belgio, associate ad una cucina tradizionale che abbraccia la storia con un pizzico di innovazione. Il Tallio situato a San Giorgio a Cremano conta diverse sale, la prima con un'impronta tipica anglosassone, c'è il giardino verde e rigoglioso ed altre sale interne. Il Capitano Fofó Ferriere ha fatto della sua virtù una passione, amante della buona cucina e delle materie prime fonda Dispensa Italiana . insieme a Gruppo eventi . Fondamentale è la scelta dei prodotti, soprattutto della provenienza . Non potevano mancare l'ecceellenze della sua terra: i pomodori. Ricercatissimo e pregiato il piennolo che cresce alle falde del Vesuvio che Fofó ha utilizzato per le bottigliette di tomato ketchup denominati il "cuore di Fofó". Un ortaggio tanto amato non solo da lui ma anche dal maestro Beppe Vessicchio parlando della musicalità di quest'ultimo. Il pomodoro ormai padrone delle tavole italiane è presente anche quest'anno al Festival di Sanremo , di cui Fofó è il patron indiscusso dell'area food e beverage in particolare del roof (ristorante di Casa Sanremo) . Il Tallio é tanto altro ancora... già il nome la dice lunga!! Perché Tallio??? È un acronimo? Nooo .. una terminologia prettamente britannica ( da qui l'atmosfera british dell'epoca) usata dai cacciatori durante la caccia alla volpe. Un vero scacco matto, Fofó Ferriere insieme al fratello Ciro e alla famiglia gestiscono da più di 30 anni il Tallio con lavoro e dedizione apportando sempre qualità e

professionalità in tavola. Fofó da anni ormai è l'ambasciatore della tradizione campana. Ebbene sì .. hai mai mangiato le polpette di Fofò e la cassata vesuviana e il pollastro ruspante alla cacciatora? Sapori unici legati alla tradizione di un tempo. Un mangiare sano e genuino, piatti tipici con una nota di nostalgia e dal sapore nostrano. Una cucina che unisce tutti dalle famiglie ai giovani, alle nonne che desiderano mangiare i sapori autentici di un tempo. Tallio soddisfa tutte le esigenze alimentari, dai palati fini e raffinati ai celiaci. Uno sguardo attento e scrupoloso rivolto alle intolleranze alimentari, infatti in tavola un menù food e beverage gluten free. Insieme ad un ottima tennent's senza glutine cotolette e patatine oltre alla scelta dei panini. Il Tallio è anche un elegante bottega dei sapori, ad accoglierti il calore ed il sorriso tipico della famiglia Ferriere. Il Tallio non è solo un percorso sensoriale ed organolettico che attiva vista e gusto ma un percorso umano e suggestivo accompagnato dai sapienti insegnamenti di Fofò dal carisma di Ciro e dallo staff professionale ed accogliente ( aggiungo simpatico e sempre disponibile ) ...sembra di essere a casa propria. Un doppio augurio alla famiglia Ferriere per lo straordinario impegno e per il compleanno del padrone di casa: Buon compleanno Fofó.

a cura di Vincenzo Russolillo