

GUSTO

Mediterraneo

Editing by 30Nodi



Events,
food and wine curiosities
of the Campania Region



PASTA PER INTENDITORI,
PRODOTTA CON METODI TRADIZIONALI
GARANTENDO MODERNI CONTROLLI DI QUALITÀ!

www.setaro.it

GUSTO Mediterraneo

Editing by 30Nodi



SOMMARIO

Year 3th - N° 1 - January/February 2010 - Free Magazine Editing by 30NODI - www.gustomediterraneo.it

Operatori del tonno
Tuna Operators

p. 3

Rubrica/Wine column

Interview with
the journalist
Luciano Pignataro

p. 39

Campania Felix
by Vincenzo Mercurio

p. 44



Restaurant

Crudo Re
Naples

p. 7

Osteria Reale
Tramonti

p. 17

La Torre
Massa Lubrense

p. 23

Anselmo
Messina

p. 32

Michelin Stars

La Locanda di Bu
in Nusco

p. 10

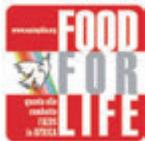
La Capinera
in Taormina

p. 11

Arco Antico
In Savona

p. 12





La rivista Gusto Mediterraneo assapora la solidarietà, attraverso il progetto Dream, acronimo di Drug Resource Enhancement against Aids and Malnutrition. Programma ad approccio globale per curare l'Aids in Africa ed intervenire, per aiutare milioni di persone malnutrite, avviato nel 2002 dalla Comunità di Sant'Egidio. Da questo numero la rivista Gusto Mediterraneo, edita "30Nodi s.r.l.", aderisce all'iniziativa, devolvendo il 20% delle vendite delle riviste al progetto Dream. Ma soprattutto dando spazio in ogni numero ad aziende del settore enogastronomico, che devolvono i loro incassi a Dream, attraverso Wine e Food for Life. Così da aiutarli ad incentivare le vendite ed aumentare le somme in beneficenza. Vi invitiamo quindi a gustare con noi un nuovo modo di comunicare, nel settore dell'enogastronomia, ed assaggiare cibo e bevande da Sogno.

Gusto Mediterraneo (Mediterranean Taste) is giving to charity through the DREAM project. DREAM is an acronym for Drug Resource Enhancement against Aids and Malnutrition. And is therefore a global programme for the treatment of Aids in Africa and intervenes to help millions of malnourished people. It was started in 2002 by the Comunità di Sant'Egidio. From this edition, 'Gusto Mediterraneo', a '30Nodi srl' publication, will give concrete support to the charitable initiative by guaranteeing a part of annual sales of the magazine to the DREAM project. And, in particular, will include in every edition restaurants, wine cellars and companies in the wine and food industry who donate a part of their income to DREAM, through Wine and Food for Life. In this way they can increase their sales and so increase the sums they give to charity. We therefore invite you to try out a new way of presenting food and wine and to taste dream dinners.

30 NODI

Editoria e Comunicazione



E' IN EDICOLA "30NODI",
la rivista di nautica e turismo della tua città

Novità e curiosità del mondo della nautica
da Mosca a Dubai
Nuovi itinerari tra charter e benessere
dalla Campania all'Africa,
offerte di barche usate
ed orari per viaggiare dai Golfi di Napoli e Salerno



www.30nodi.com

A Salerno il Consorzio “Operatori del tonno del Mediterraneo”

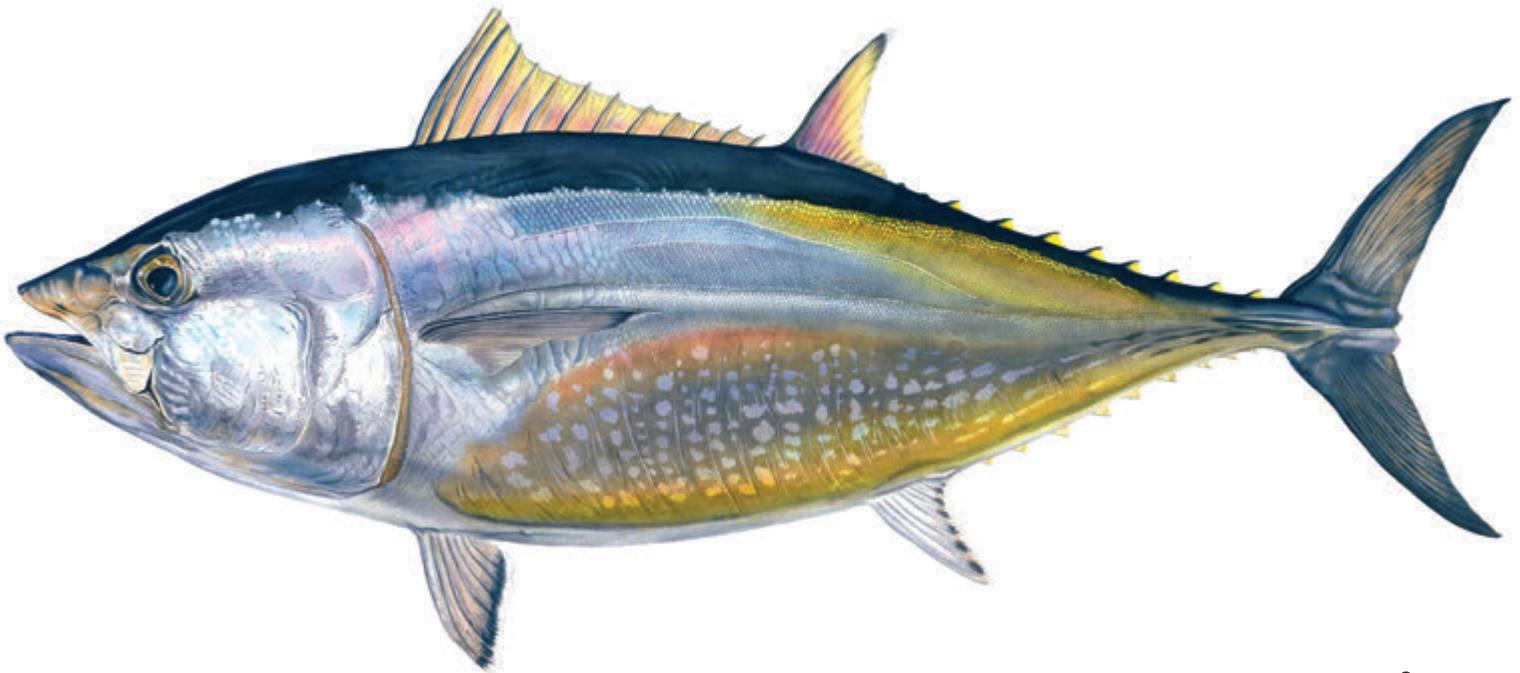
Otto aziende, dodici imbarcazioni ed ottomila quintali di tonni

Otto aziende, dodici imbarcazioni ed ottomila quintali di tonni. E' in breve la scheda tecnica con cui presentare il Consorzio “Operatori del tonno del Mediterraneo”, nato in provincia di Salerno nel 2005, riuscendo ad unire otto aziende, sei della provincia di Salerno e due di Catania, specializzate nella pesca di tonni.

“Aziende che hanno avuto un grande slancio economico grazie all'introduzione delle gabbie nel sistema di pesca – illustra Giovanni Ferrigno,

presidente del Consorzio – In pratica fino agli anni '70 tutto il pescato veniva venduto ad una sola azienda di Palermo, che faceva da mediatrice con il mercato giapponese, il maggiore cliente del settore. Poi nel 2000 c'è stata la grande svolta, con la vendita in alto mare, trasferendo il pescato dalle reti alle gabbie e vendendo quindi direttamente al mercato giapponese”.

Dal mare, con i rimorchiatori, il pescato viene





portato in parte nelle aree in concessione, dove ci sono gli allevamenti e quindi il pescato viene alimentato, oppure si dirige in Giappone.

“In seguito alle nuove normative europee – spiega Ferrigno – dal 2005 le quantità di pescato sono state diminuite dai quindicimila quintali agli ottomila. Questo ci ha dato la grande spinta a costituire il consorzio, così da avviare l'allevamento dei tonni e garantire maggiori quantità da immettere sul mercato”.

Una realtà che garantisce lavoro oggi a circa

duecento persone in modo diretto ed altre cento coinvolte attraverso l'indotto, che abbraccia i trasporti marittimi della merce ma anche terrestri.

“Cambiamenti e crescita - precisa il presidente del Consorzio Operatori del tonno del Mediterraneo – che abbiamo ottenuto, grazie alla grande unità di intenti, all'amore per il territorio e per la pesca. Valori che condividiamo come aziende, anche con le due società di Catania, che sono leader nel settore in Sicilia”.

In Salerno the consortium 'Tuna Operators of the Mediterranean'

Eight companies, 12 boats and 800 tonnes of tuna

Eight companies, 12 boats and 800 tonnes of tuna. These are the statistics which introduce the consortium 'Tuna Operators of the Mediterranean', created in 2005 in the province of Salerno. There are eight participating businesses - six from the province of Salerno and two from Catania, all specialising in tuna fishing.

"Businesses which have enjoyed great economic impetus thanks to the introduction of cages in fishing", explains Giovanni Ferrigno, president

of the consortium.

"In effect, up until the 1970s all the fish caught were sold to a single business in Palermo, which acted as mediator with the Japanese market, the biggest client. Then in 2000 there was a great turnaround, with transactions taking place at sea, the fish being transferred from the nets to cages and therefore being sold directly to the Japanese".

From the catch area part of the catch is brought





to the concession areas by tugs, where there are fish farms and it is either fed, and part heads off to Japan.

"Since 2005, following new European legislation, the quantity of fish has diminished from 1,500 tonnes to 800 tonnes. This has given us a great incentive to create the consortium, in order to set up the tuna farms and to guarantee a higher quantity to put on the market", explains Ferrigno.

A situation which guarantees work for

around 200 people directly with another 100 employed in satellite industries, such as marine transport as well as land transport.

"We have achieved change and growth thanks to a united front, to a love of the territory and for fishing. These are values which we all share as businesses, including those of Catania, who are industry leaders in Sicily", says the president of the consortium 'Tuna Operators of the Mediterranean'.

A Napoli il nuovo ristorante "CRUDO RE"

Un format Costa Group curato da Armando Romolo Cavaliere
ai fornelli lo chef Francesco Parrella, in sala Gianni e Leo Lotti

Cucina diretta, il pesce come pietanza principale e tagliate di carne, solo per le occasioni speciali. Si presenta in modo innovativo il nuovo ristorante di Piazza Vittoria "Crudo Rè", di Francesco Parrella, Gianni e Leo Lotti.

Nomi già noti nel settore dell'enogastronomia, grazie ai piatti gourmet di A Taverna do Rè più volte recensiti dalla stampa di settore e dalla Guida di L'Espresso. Ebbene il ristorante per il

2010 raddoppia il servizio, con la presentazione del nuovo locale di Piazza Vittoria.

"E' una nuova sfida culinaria – spiega lo chef Francesco Parrella – in cui ci sarà la cucina a 4 mani con il cliente, che potrà interagire con lo chef per la preparazione del piatto".

E per chi il pesce vuole sceglierlo, ma mangiarlo a casa, Crudo Re presenta l'opzione chef a domicilio.





"Crudo Re" a new restaurant in Naples

A Costa Group format kept by Cavaliere, Parrella kitchen chef and Gianni and Leo Lotti in the dining room

Direct cooking, fish as a main course and meat dishes only for special occasions.

An innovative, new restaurant at Piazza Vittoria: "Crudo Re" of

Francesco Parrella, Gianni and Leo Lotti whose names are already known in the food and beverage industry, thanks to the Taverna do Re gourmet dishes, several times reviewed by the specialized press and the Espresso Guide.

For 2010 the restaurant will double its service with

the presentation of the new premises located at Piazza Vittoria.

It's a new cooking challenge -Chef Francesco Parrella explains- where we will have a four hand cooking with the customer who will be able to interact with the chef for the food preparation".

For those who want to choose fish and eat it at home, Crudo Re presents the chef at home option.



TERRE
di
SYLVA MALA

Vitivinicoltori

Azienda Vitivinicola Terre di Sylva Mala
via Fruscio, 2 Boscotrecase (NA) - Italy
Tel. (+39) 081 828 94 80
Fax (+39) 081 529 84 92
info@terredisylvamala.it
www.terredisylvamala.it



CAMPANIA

Restaurant “La Locanda di Bu”

One 
Michelin Star

Situato nel cuore dell'Irpinia, a Nusco. La Locanda di Bu nasce in un'ambientazione suggestiva, tra bellezze medioevali del borgo irpino e creatività dei coniugi Pisaniello. Antonio, chef e patron del ristorante campano, e Jenny la moglie sommelier, che insieme hanno dato vito al locale, ma anche al piccolo Umberto, detto Bu. Da qui il nome del ristorante. La cucina? I piatti di Pisaniello giocano sulla tradizione. Da

rilevare: Passata di cipolle con fagottino di caciocavallo podolico ed il prosciutto di Venticano e spuma di alici di Cetara, "cecaluccoli" (cavatielli) con asparagi, guanciaiale e pepe nero e paccheri con pomodoro, basilico e crema di fior di latte o conditi con zucca e pancetta croccante ed ancora l'agnello di Carmasciano, che Pisaniello cucina con varie spezie e aromatizza al Fiano.



Situated in the heart of Irpinia, in Nusco, the Locanda di Bu is in a charming location and combines the medieval charm of the Irpinian village with the creativity of the husband and wife team.

Antonio, chef and owner of the Campanian restaurant, and Jenny, his sommelier wife, have together given life not only to the restaurant but also to little Umberto, also called Bu, who lends his name to the restaurant. And the cooking?

Pisaniello's dishes are re-workings of tradition: The onion cream with Podolico Caciocavallo cheese and the Venticano ham with Cetara anchovy foam, the 'cecaluccoli' (cavatielli pasta) with asparagus, pork cheek and black pepper or the paccheri pasta with either tomato, basil and mozzarella cream or pumpkin and crunchy bacon. The Carmasciano lamb is superb. Pisaniello cooks it with various spices and adds flavour with Fiano wine.

SICILIA

Restaurant La Capinera

"Credo nella magia, quella del piatto, nel suo percorso dalla cucina al tavolo, e sino alla bocca. Dove gli ingredienti esprimono la loro storia e s'esaltano per la combinazione con cui la mia fantasia ha voluto proporli". Si presenta così il giovane chef Piero D'Agostino del ristorante La Capinera. Ristorante stellato situato a Taormina, rinomato per la bellezza del luogo, con vista sul mare, e la creatività dello chef, che si presenta come una mente brillante, capace di trasformare i piatti in poesia ed accompagnare ogni boccone con validi consigli, capaci di trasformare i sapori ad ogni assaggio. Si respira semplicità e brio tra piatti e parole di D'Agostino.



One 
Michelin Star

'I believe in magic, that which transforms a dish on its journey from the kitchen to the table and into the mouth. Where the ingredients express their story and are enhanced by the combinations in which my imagination has chosen to present them'. This is how the young chef, Piero D'Agostino, of the La Capinera restaurant, introduces himself. The starred restaurant, which is in

Taormina, is known for the beauty of its setting which affords the visitor a view out to sea, and for the creativity of its chef who comes across as a brilliant mind, capable of transforming dishes into poetry, accompanying every mouthful with useful advice, and lending a different nuance to every bite. There is an air of simplicity and brio in the dishes and the words of D'Agostino.

LIGURIA

Restaurant Arco Antico

One 
Michelin Star

L'Arco Antico nasce nel 1999 in uno dei più vecchi quartieri di Savona, in un palazzo di fine '800. L'ambiente è caldo ed accogliente, una sobria eleganza che gioca sulle sfumature di colori naturali quali il paglierino e la terra bruciata. Il ristorante inaugurato nel 1999, viene definito per menù e scelta delle ricette, il regno del mare e a fare da Nettuno è lo chef Flavio Costa, che con una cucina lineare ed immediata, utilizzando come ingredienti principali pesce ed ortaggi, è riuscito a presentare nei suoi piatti l'esperienza acquisita a Siena, con Corrado Fasolato a Borgo San Felice, con le tradizionali ricette ligure. E per completare l'opera, ecco una cantina da 400 etichette, dove è possibile gustare una cena intima in due. Ci sono molte etichette ligure, si spazia nelle varie regioni di Italia, per poi fermarsi alle etichette francesi e mondiali, con annate che partono dal 1953.



The Arco Antico opened in 1999 in one of the oldest quarters of Savona, in a late 19th century building. The restaurant is warm and inviting with a sober elegance which plays on neutral shades of straw and burnt umber. The restaurant is defined by the menu and the choice of recipes, where sea-food and fish reign. The chef Flavio Costa plays Neptune and, with a linear and immediate style, using fish and fresh vegetables as the principal ingredients, has succeeded in imbuing his dishes with all the experience he acquired in Siena, with Corrado Fasolato at Borgo San Felice, preparing traditional Ligurian recipes. To complete the picture there is a wine cellar of 400 labels where it is also possible to enjoy an intimate dinner for two. There are many Ligurian labels, wines from the various Italian regions, and then French and world wines, with vintages that start from 1953.

Dolce & Salato

Scuola di Cucina e Pasticceria

s.s. sannitica Km 265 - Via Forche Caudine 81024 Maddaloni (CE)
Tel. / Fax 0823.436022 - Tel. 0823.202049
Giuseppe Daddio, Mobile: 347.5382766
Aniello di Caprio, Mobile: 335.1412187
email: dolcesalatoscuola@hotmail.com
info@dolcesalatoscuola.com





LOMBARDI

pasticciari

81024 Maddaloni (CE)
1, v. Caudina
tel: 0823 202049



Ristorante A Taverna do' Re

I nuovi menù dello chef Francesco Parrella

Pasta e riso:

- Fettuccelle con calamaretti siciliani, pomodori del piennolo e salsa di scampi
- Paccheri gragnanesi con ragù di scorfano e gamberoni rossi
- Tagliatelle doppia trafilatura con ragù di agnello e Laticauda e formaggio di fossa
- Paccheri con crema di verza, sbriciolata di salsiccia casertana e provolone del monaco
- Risotto vialone nano, prosecco e provola
- Risotto al profumo di mare, limoni di Sorrento con carpaccio di gamberi imperiali su salsa di zucchine e vongole

Le Carni:

- Guancia di carne marchigiana cotta sotto-vuoto e a bassa temperatura, con ristretto di Taurasi e cubettoni di porcini
- Filetto di Chateaubriand con salsa bernese e patate fritte
- Bisteccone marchigiano
- Lanza di Maiale nero casertano marinato e grigliato e patatine fritte

A taverna do' Re - Piazza Municipio (vicino al teatro Mercadante) Napoli 80058

Tel. 081 5522424 - www.atavernadore.it





Sapori Campani

Costiera Amalfitana. “Osteria Reale” di Tramonti

Ricci di Maiori e alici di Cetara abbinati a vini Igt

di Salvatore Tuccillo

Con le sue 13 frazioni, sparse tra vallate e colline immediatamente a ridosso di Maiori, Tramonti rappresenta l'altra faccia della costiera amalfitana, quella sicuramente meno conosciuta; ma non per questo quella con meno potenzialità. Paesaggi incontaminati; ma carichi di storia, una agricoltura frammentata, di tipo familiare; ma di gran qualità, un territorio tagliato fuori dal classico Gran Tour, ma pieno di tradizioni secolari ed un ottimo vitigno autoctono, il “Tintore”. Sono gli elementi contrastanti di una zona che sta facendo delle proprie contraddizioni una risorsa per il rilancio turistico ed enogastronomi-

co di tutta l'area. Chi ha capito questa lezione ed ha legato, a filo doppio, il destino delle proprie attività al futuro della propria terra d'origine è Luigi Reale titolare, insieme al fratello Gaetano, dell' “Osteria Reale” che si trova a Gete, frazione di Tramonti, lungo la strada che dal valico di Chiunzi scende verso Maiori. Certo che i Reale hanno trovato terreno fertile, buono per imbarcarsi nella doppia avventura e cioè l'apertura di un ristorante e la produzione di vini. Il terreno era pronto da decenni: lungatradizione familiare nel campo della ristorazione ed alcuni vigneti con una bella casa colonica di





proprietà del papà Andrea. Loro hanno aggiunto coraggio ed intelligenza, soprattutto hanno saputo ascoltare il cuore della propria terra e quanto di meglio essa offre. Oggi la cantina Reale produce 4 vini Igt. L'Osteria è aperta dal 2002 nei locali della casa colonica accuratamente ristrutturata. Vi sono anche tre camere arredate come una vecchia e signorile casa di campagna. Insomma una bella realtà, dove attraverso i prodotti freschi dell'orto, le carni paesane come il capretto, i latticini di produzione locale si propongono piatti di una terra da

riscoprire. "Fusilli con ricotta, guanciale e castagne", "Timballo di verdure di Tramonti", "Zuppetta di farro", "Ricci di Minori con ragù di agnello", "Paccheri con broccoli al profumo di mare", "Coniglio ripieno di broccoli", "Taccole, ceci e guanciale di maiale", oltre ai dolci fatti in casa, sono l'esempio di un menù che varia ogni stagione.

L' "Osteria Reale" è anche pizzeria e di giovedì propone la pizza di farina integrale condita con pomodorini, aglio, origano e alici di Cetara, preparata da Giuseppe Russo.





Amalfi Coast

The 'Osteria Reale' in Tramonti

Urchins from Maiori and anchovies from Cetara coupled with IGT wines

With its 13 hamlets spread over the valleys and hills immediately behind Maiori, Tramonti represents the other face of the Amalfi Coast, a little known face; but not without equal potential. Here is unspoilt countryside, rich history, fragmented but high-quality family-based agriculture. It is a territory excluded from the classic Grand Tour but full of centuries-old traditions and an excellent indigenous vine, 'Tintore'. These are the contrasting elements of an area which is using its contradictions to relaunch tourism and food and wine in the whole area. Someone who has understood this lesson and has linked his own future with the future of his home territory is Luigi Reale, owner, with his brother Gaetano, of the 'Osteria Reale' in Gete, a hamlet belonging to the town of Tramonti, along

the road which descends from the Chiunzi pass towards Maiori. The Reales have certainly found fertile ground, which bodes well for their double adventure; the opening of a restaurant and the production of wine. The terrain was ready decades ago; there is a long family tradition in the restaurant business and a few vineyards with a handsome farmhouse owned by father Andrea. The brothers have used courage and intelligence, but above all, have learned to listen to the heart of their own territory and all that it can offer. Today the Reale winery produces four IGT wines.

The 'Osteria' situated in a part of the carefully renovated farmhouse, has been open since 2002. There are also three bedrooms furnished in the style of an old country house.



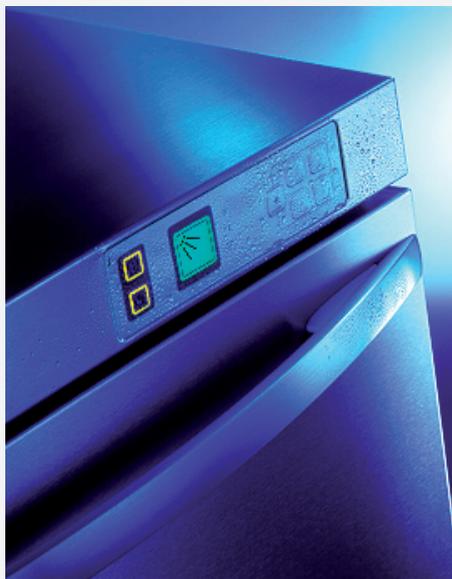


In short, a great place where, thanks to produce fresh from the kitchen garden, local meat such as kid goa and local dairy products, the brothers are able to offer dishes from a land worth discovering. Dishes such as 'Fusilli pasta with ricotta, pork cheek and chestnuts', 'Timbale of Tramonti vegetables', 'Spelt soup', 'Minori sea urchins with lamb ragout', 'Paccheri pasta with broccoli in a

sea-flavoured sauce', 'Rabbit stuffed with broccoli', 'Mangetout, chick peas and pork cheek', and desserts made on the premises, make up a menu which varies with the seasons. The 'Osteria Reale' is also a pizzeria and on Thursdays offers wholewheat pizzas with tomato, garlic, oregano and Cetara anchovies, prepared by Giuseppe Russo.

Siamo presenti
al Sigeo e al
Mia Pianeta Birra

winterhalter





Penisola Sorrentina “La Torre” di Massa Lubrense

Provolone del Monaco, verdure dell'orto e pere al vino rosso
di Salvatore Tuccillo

Terroir, dicono i francesi che in cucina la sanno lunga. E, territorio, origine, terra di provenienza è la parola d'ordine che si fa strada tra chi, ai fornelli, anche dalle nostre parti tenta di dare

qualcosa in più. Guardarsi intorno, vedere cosa offre la propria terra per poi riproporlo nella propria cucina, diventa essenziale per chi si avventura nel meraviglioso mondo del gusto.



noci, limoni, arance, gamberetti di Crapolla (presidio Slow Food), olio dop, vini doc e un'infinità di prodotti freschi dell'orto formano una impressionante offerta enogastronomica, una immensa riserva naturale a cui attingere a piene mani per preparare invitanti piatti della

tradizione. Come succede al ristorante "La Torre" che si trova in una delle più suggestive frazioni di Massa Lubrense, a Santa Maria Annunziata. Nella storica piazzetta che si affaccia sul mare di Capri, il locale di Tonino Mazzola (conosciuto nel mondo intero come "One Fire")



affaccia sul mare di Capri, il locale di Tonino Mazzola (conosciuto nel mondo intero come "One Fire") esprime a pieno questa filosofia. Così, il patron insieme a sua moglie, la chef Maria Aprea, propone il gusto del territorio. Ed è così che le melanzane dell'orto di casa diventano coinvolgenti parmigiane, i deliziosi gamberetti di nassa in foglie di limone diventano una gustosa pietanza al gratin, i totani locali vanno ad arricchire con le patate i piatti della tradizione marinara e i ravioli fatti in casa si inebriano della caciottina fresca di Massa in un trionfo di sugo rosso pomodoro o nascono piatti come "Involtino di melanzane ripieno di linguine con mozzarella ricotta e pomodoro" o

"Gnocchetti con cozze pomodorini e provolone del Monaco".

O i dolci come la "Torta della nonna" e le "Pere al vino rosso".

E' la cucina del territorio che in osterie come "La Torre" racconta la storia e i prodotti di un luogo. Del resto Mazzola è un veterano della buona tavola.

"Chiocciolina d'Oro" per le "Osterie dello Slow Food" questo ristorante è da sempre fedele al movimento guidato da Carlo Petrini, tanto che il presidente internazionale di "Slow Food" è un amico di famiglia. E tutta la famiglia, con le figlie Alessia, Amelia ed il marito Luigi, aiutano in sala rendendo l'atmosfera cordiale.



Sorrento Peninsula 'La Torre' in Massa Lubrense

*Provolone del Monaco cheese,
vegetables from the orchard and pears in red wine*

Terroir, say the French, which those in the kitchen know all about. The territory, origin, land of provenance are the bywords which are circulating amongst those who, in our region too, are trying to offer something more in the kitchen. Looking around, seeing what their home territory offers to be able to present it in

their cooking, is becoming essential for those who venture into the wonderful world of taste. And on the Sorrento Peninsula, all this is easier. Because we are talking about an area with a particularly high number of products of excellence. For this reason there are many restaurants which have managed to link their



menus closely with local products. Dairy produce, provolone del Monaco, walnuts, lemons, oranges, Crapolla prawns (Slow Food protected), DOP oil, DOC wines and endless fresh vegetables which form an impressive food and wine store cupboard, an immense natural reserve upon which to draw deeply to prepare inviting traditional dishes. Such is the case at the 'La Torre' restaurant in one of the most charming hamlets of Massa Lubrense, Santa Maria Annunziata. In the historic piazza which overlooks the sea of Capri, the restaurant, owned by Tonino Mazzola (known all over the world as 'One Fire'), expresses this philosophy fully. Tonino, with his wife, chef Maria Aprea, offers the taste of the territory. So, the aubergines from the kitchen garden become inviting flans, the delicious prawns in lemon leaves become a tasty dish au



gratin, the local squid and potatoes enrich traditional sea-based dishes and home-made ravioli are imbibed with the fresh Massa caciottina cheese in a triumphant tomato sauce. Then there are 'aubergines rolls stuffed with linguine and mozzarella, ricotta and tomato', 'gnocchetti with mussels, cherry tomatoes and provolone del Monaco'. Or desserts such as 'Grandma's Cake' and 'Pears in red wine'. This is the cooking of the territory which in restaurants like 'La Torre' tells the story of a place through its produce. In fact, Tonino Mazzola is a veteran of good cooking. Awarded the 'Golden Snail' for 'Slow Food hostels', this restaurant has always been faithful to the movement headed by Carlo Petrini, such that the international president of Slow Food is a family friend. And the whole family, daughters Alessia and Amelia with her husband Luigi, all help out in the dining room, providing a warm welcome.





Menù

Pesce

Antipasto Poseidone

Risotto Nettuno

o

Linguine agli scampi imperiali

Pescato del giorno

Dolce della casa

Carne

Bresaola al parmigiano e rucola

Elica gigante Suisse

Filetto al Lacryma Christi Rosso e pepe nero

Dolce della casa



Chef: Di Giorgio Alvaro



SUISSE

Ristorante - Pizzeria - Self Service
Snack - Garden Bar

 info point
scavi



Piazza porta marina inferiore, 10/13 - Pompei Scavi (NA) tel. (+39) 081 8622536 - fax (+39) 081 8616544
www.suissepompei.com - info@suissepompei.com



enomatic®

wine serving systems

Armando Romolo Cavaliere

cell (+39) 355 7867097

ph. (+39) 081 6070648

info@arc srl.it

www.arc srl.it

www.enomatic.it



Sapori di Sicilia

SICILIA

A Messina con la storica famiglia Anselmo

Gli chef Antonino e il figlio Alberto presentano gli involtini di pesce spada

di Luisa Del Sorbo

Raccontano 25 anni di storia, le ricette di Antonino Anselmo e del figlio Alberto. Ricette che fanno risaltare il gusto e il sapore del mare, dal pesce crudo alle fritturine. Il tutto organizzato seguendo due tipologie di cucina, la prima nel ristorante sullo Stretto di Messina.

Dal Ristorante si può ammirare un suggestivo ed incantevole panorama che ha sullo sfondo la costa calabra. Un grande acquario, ricco di crostacei dello stretto, offre la possibilità di una vasta scelta di aragoste, astici ed altro e garantisce l'assoluta freschezza del prodotto. I piatti, con prodotti tipici della Sicilia, si mescolano ai sapori dello Sri Lanca, grazie al cuoco Fernando. "Capo chef dal cognome impronunciabile - spiega ridendo Alberto Anselmo, patron e cuoco del locale - e che interpreta alla grande

le ricette siciliane abbinando gli insegnamenti acquisiti a Dubai, dove ha lavorato per anni. Il menu' del ristorante spazia ad ampio raggio, toccando ogni tipologia di pesce fresco. Abbinato al ristorante c'è inoltre la Trattoria, a Torre Faro, dove ci divertiamo a presentare le antiche ricette della zona, rivisitate da mio padre Antonino".

Ed è Antonino il fondatore di Casa Anselmo. Ristorante che rientra nell'Accademia della Cucina Italiana, ha partecipato a diversi festival della cucina e 2 anni fa è stato selezionato da Rai 2 per presentare i piatti delle festività. Piatti, naturalmente, a base di pesce, prodotto che da Anselmo fa da prima donna ormai da 25 anni e tra le ricette rinomate ecco spuntare "Gli involtini di pesce spada a ghiotta messinese".





Cucinati appunto seguendo un'antica ricetta di Messina. La surra fa da letto per l'involto di pesce spada, il tutto saltato in padella con capperi delle Eolie, pomodorini freschi e pinoli. E al tavolo il piatto è presentato con pane tosta-

to. "Tra i nostri clienti ci sono numerosi armatori - commenta Alberto Anselmo - persone di mare, che scelgono il locale appunto per la freschezza del prodotto e l'elaborazione innovativa delle ricette"



SICILY

In Messina with the historic Anselmo family

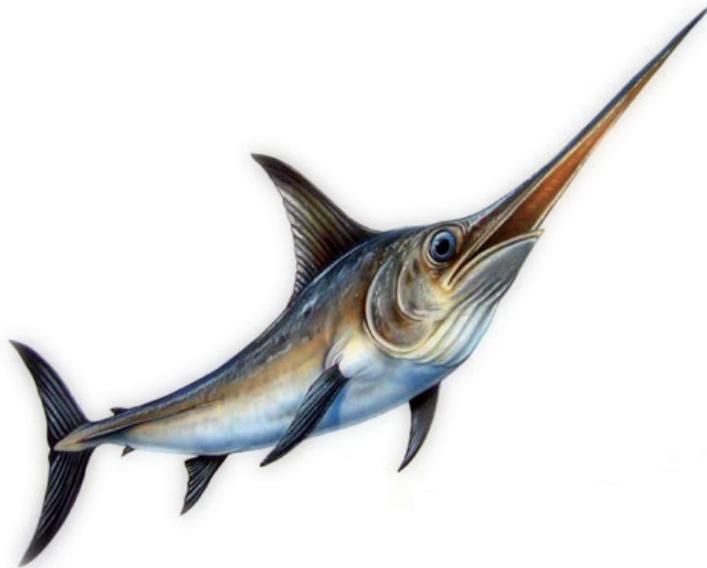
The chefs, Antonino and son Alberto present swordfish rolls

The recipes of Antonino Anselmo and his son Alberto recount 25 years of history. Recipes which enhance the flavours and the tastes of the sea, from raw to fried fish. Everything is organised according to two different types of cooking. The first type is found in the restaurant on the Messina Strait from which one can admire the wonderful view with the Calabrian coast on the horizon.

A big aquarium, full of crustaceans from the Strait, offers a vast choice, including lobsters, and guarantees the absolute freshness of the produce. The dishes combine typical Sicilian produce with the flavours of Sri Lanka thanks to chef, Fernando. 'A head chef with an unpro-

nounceable surname', laughs Alberto Anselmo, owner and chef of the restaurant, 'who interprets Sicilian recipes with skill, giving them a twist with the knowledge he acquired in Dubai, where he worked for many years.

The menu of the restaurant covers all types of fresh fish. Alongside the restaurant is the bistro, at Torre Faro, where we have fun presenting the ancient recipes of the area, reworked by my father, Antonino'. And Antonino was the founder of Casa Anselmo, a restaurant which is a member of the Italian Cooking Academy and which has participated in numerous cooking festivals. Then, two years ago, it was selected by Rai 2 to present Christmas dishes.





Fish-based dishes naturally, which have taken centre stage restaurant for 25 years now and amongst which one finds 'Messina pan-fried swordfish rolls'. Cooked according to an ancient Messina recipe. The swordfish is sauteed with Eolie capers, fresh cherry tomatoes and

pine nuts and is accompanied with toast. 'Amongst our clients are numerous ship owners, sea lovers who choose the restaurant for the freshness of the produce and the innovative approach to the recipes', comments Alberto Anselmo.





Wine Column



Luciano Pignataro

Giornalista professionista, è capo servizio al Mattino di Napoli, dove cura una rubrica sul vino dal 1995. Premio Veronelli 2008, è autore di guide per le Edizioni dell'Ippogrifo sul vino del Sud e di alcuni libri di successo editi dalla Newton Compton, <La Cucina di mare napoletana>, <I dolci napoletani>.

Il suo sito, www.lucianopignataro.it, è il primo nel Mezzogiorno, uno dei più seguiti e cliccati in Italia. Attualmente cura per l'Espresso Ristoranti, di cui è ispettore dal 1998, Campania, Puglia, Calabria e Basilicata mentre è coordinatore regionale della nuova guida Slow Food sul vino in programma per il 2011. Il suo ultimo lavoro, fresco in libreria, è "101 vini da bere almeno una volta nella vita", edito dalla Newton Compton.

Tra i grandi eventi da lui creati, La Grande Notte del Rosato e Aglianico&Aglianico alla Fabbrica dei Sapori e il progetto Piccole Vigne in collaborazione con Mauro Erro.

Italia da bere in 101 modi

Intervista al giornalista e scrittore Luciano Pignataro

L'Italia da bere in 101 modi, una guida particolare, che incuriosisce. Ma come è nata l'idea?

Un libro sul vino di tipo nuovo, posizionato in uno spazio lasciato vuoto. Inizialmente obiettivamente difficile trovarlo se non ci si pensa bene: il sistema delle guide è in affanno, incalzate dalla rete soprattutto da una crisi, a torto o a ragione, di credibilità.

Si può dunque cercare di fare qualcosa di originale andando oltre le solite categorie (ad esempio, i cento rosati, i cento bianchi, i cento rossi, i cento migliorietc). Dunque la decisione d'intesa con l'editore di mettere insieme 101 produttori suddivisi secondo un piano regionale già ben conosciuto nell'ambiente degli opinion maker del vino ma ancora fuori dai circuiti

principali e più diffusi.

Libri analoghi, ad esempio, parlano degli arcinoti. Il cui appeal, tra l'altro, è in difficoltà. Per capirci: inserire il Barbaresco di Gaja non aggiunge nulla a quanto si sa ed è stato scritto mentre parlare di Roddolo, ben conosciuto nell'ambiente, può stimolare la cerchia di coloro che frequentano i corsi Ais o seguono Slow Food a cercare di capire quali sono i produttori veri, autentici, non esclusivamente commerciali, in grado di presentarsi in modo credibile e forte in tutta Italia.

Ecco dunque da un lato la possibilità di fare un percorso nuovo, dall'altro però senza soffrire la spocchia esoterica che caratterizza molto ambienti.



In sintesi una sorta di atlante nel bicchiere ma non così voluminoso, più selezionato. Meglio, si parva res, una sorta di nuovo viaggio alla Soldati (che manca) ma snello e consultabile.

Quali i criteri e cosa si trova in questo libro?

Un viaggio nei mille volti rurali dell'Italia, una miniera inesauribile di sensazioni e gusti, la diversità come risorsa. Dalla Val d'Aosta alla Sicilia 101 etichette da scegliere, nessuna delle quali supera i 10 euro franco cantina, tranne poche e rare eccezioni da segnalare per l'incredibile valore del rapporto qualità e prezzo. Rossi, rosati e bianchi, spumanti e qualche dolce: una cantina completa che chiunque si può permettere senza intaccare il proprio patrimonio. Con tanti vini che, comprati a buon prezzo, possono essere conservati per anni e stappati per festeggiare le grandi occasioni e le gioie che la vita ci riserva. Sempre insieme al cibo. Una precisazione finale: per chiarezza, vogliamo dire ai nostri lettori che le aziende non hanno dovuto pagare nulla per entrare in questo libro e che né tantomeno è in corso, o c'è stato, alcun rapporto di lavoro, diretto o indiretto, tra loro e me. E tanto meno ci sono state forme di regalie quali ospitate, sontuosi doni natalizi, pranzi o cene, eccetera. La selezione è frutto della libera scelta nella

quale gli unici condizionamenti sono state le indicazioni di persone di assoluta fiducia e riconosciuta preparazione tecnica. Potete stare tranquilli, dunque, e divertirvi a bere l'Italia in 101 modi diversi. Per contribuire a farla restare diversa e non omologata.

Le specialità che i nostri lettori gustano, sono legate al mare, le ricette delle tradizioni Campane, Liguri e Siciliane. Partendo da un piatto, con ingrediente principale il tonno. Ci consiglia tre vini da abbinare?

Il Pigato di Rocche del Gatto se siete in Liguria, il Fiano cilentano di San Giovanni in Campania, il Valcerasa Etna Bianco di Alice Bonaccorsi e il catarratto Placido Rizzotto di Centopassi in Sicilia. Bianchi di grandissimi protagonisti che del vino e della viticoltura di qualità ed ecocompatibile hanno fatto una ragione di vita.

Lei è diventato un riferimento in Campania nel settore enologico, dall'associazionismo all'organizzazione di eventi, alla comunicazione a tutto tondo. Ma cosa sogna nella vita professionale? C'è una grande meta a cui punta ogni giorno?

Basta svegliarsi ogni giorno e dire: ho appena cominciato. Il segreto è tutto qui.



Luciano Pignataro

Luciano Pignataro, professional journalist, is a senior writer at the Neapolitan newspaper *Il Mattino*, where he has written a wine column since 1995. He won the Veronelli Prize in 2008 and is the author of wine guides for the publisher Edizioni dell'Ippogrifo on wines of the south and a number of successful books published by Newton Compton; *La Cucina di mare napoletana* (Neapolitan Seafood Cuisine), *I Dolci napoletani* (Neapolitan Desserts). His website, www.lucianopignataro.it is the first in the south of Italy, and one of the most visited in the country. He currently manages Campania, Puglia, Calabria and Basilicata for *Espresso Ristoranti* (for whom he has been an inspector since 1998), and is regional co-ordinator of the new Slow Food wine guide, due for publication in 2011. His latest work, which has just arrived in bookshops is *101 vini da bere almeno una volta nella vita* (101 wines to drink at least once in your life), published by Newton Compton. Amongst the big events which he has created are 'La Grande Notte del Rosato' (The Grand Night of Rosé) and Aglianico&Aglianico at the Fabbrica dei Sapori and the Piccole Vigne project in collaboration with Mauro Erro.

101 ways to drink Italy

Interview with Luciano Pignataro

101 ways to drink Italy - an original guide which excites one's curiosity. So how was the idea thought up?

We wanted a new type of wine book, positioned to fill a space that, initially, seems quite hard to find if one doesn't think carefully. The guide system has run out of steam, chased by the web and above all by a crisis, rightly or wrongly, of credibility.

One can therefore attempt to do something original by going beyond the usual categories (eg, a hundred rosés, a hundred whites, a hundred reds, the hundred best, etc).

And a decision was made in conjunction with the publisher to put together 101 producers

divided according to a regional plan, well known to the wine world's opinion makers but still outside the main and best-known circuits.

Similar books, for example, talk of the most famous wines whose appeal, is, in any case, in decline.

For instance, to include Barbaresco di Gaja does not add anything to what we know and what has been written, whilst to talk of Roddolo, well-known to connoisseurs, could stimulate the circle of those who frequent Ais courses or follow Slow Food to try to understand who the authentic, true, not just commercial producers are, who are able to present themselves in a credible and strong way all over Italy.

Here then on the one hand is the chance to start a new journey, but without suffering the esoteric conceit which characterises many environments. In short a sort of atlas in a glass although less voluminous and more selective. Rather, so to speak, a sort of new journey like those of Mario Soldati (who is missed) but slim and easy to consult.

So what are the criteria and what can one find in this book?

A journey through the thousand rural faces of Italy, an inexhaustible mine of sensations and tastes, diversity as a resource. From the Val d'Aosta to Sicily, 101 labels to choose from, none of which exceeds 10 euros direct from the winery, except for a few and rare exceptions worth noting for the incredible price/quality ratio. Reds, rosés and whites, sparkling and a few sweet wines; a full cellar within everyone's reach without eating into their wealth. With so many wines which, bought at a good price, can be preserved for years and uncorked to celebrate great occasions and the joys that life has in store. Always accompanied by food. A final clarification: we want to make clear to our readers that the companies did not have to pay anything to appear in this book and even less is there or has there been any work relationship, either direct or indirect, between them and me. And neither have there been offerings or gifts, no sumptuous Christmas presents, lunches or dinners, etc. The selection has been freely chosen and the only conditions were the indications of people of absolute trust and recognised technical ability.

You can rest assured therefore and enjoy yourselves as you drink Italy in 101 different ways. And thus help it to retain its diversity and not become standardised.



The specialities which our readers taste, are linked to the sea. The chosen recipes? Those of Campanian, Sicilian and Ligurian tradition. Starting from a dish, with tuna as the principal ingredient, can you recommend a wine to accompany it from each of these regions?

The Pigato di Rocche del Gatto if you are in Liguria, the Fiano Cilentano di San Giovanni in Campania, the Valcerasa Etna Bianco of Alice Bonaccorsi and the Catarratto Placido Rizzotto di Centopassi in Sicily. Whites from great protagonists who have made wine and high quality, ecocompatible vine growing their life's purpose.

You have become a point of reference in Campania, from every point of view, in the wine business, from the setting up of associations to the organisation of events, to every type of communication. But what do you dream of on a professional level? Is there a big goal that you work towards each day?

All you need to do is to wake up each day and say - I've only just started. That's the whole secret.

Era Ora

RISTORANTE PIZZERIA



Via Circumvallazione, 182
Palma Campania (NA)
cell. 339 8587591
parisi.pietro@libero.it



Vincenzo Mercurio

Laureato in Scienze delle Tecnologie Alimentari nel 1999 presso la facoltà di Agraria di Portici (Na). Nel 1999 frequenta il laboratorio del Prof. Luigi Moio, ottenendo una borsa di studio. Nel 2000 parte per un anno di studio ed esperienza in Borgogna a Digione, presso l'UMR (Unitè Mixte de Recherche), qui, sotto la guida del Dr. Yves Le Fur, approfondisce le conoscenze sull'aroma del vino Chardonnay e sulle tecniche analitiche per lo studio degli aromi. A Digione frequenta come Uditore Libero, il DNO, (Diplome National d'Enologie). Il soggiorno in Francia si conclude con la pubblicazione del lavoro svolto sulla rivista J.A.F.C.(Journal of Agricultural and food chemistry).

Rientrato in Italia, si specializza con il massimo dei voti in Scienze Viticole ed Enologiche presso la Facoltà di Agraria di Portici (Na) ed ora è un enologo professionista.

Campania Felix

Il Re della Viticoltura: l'Aglianico

Il 18 settembre del 2008 sul tabloid più famoso del mondo: "International Herald Tribune", il giornalista Eric Asimov spiazzò tutti e mise sotto i riflettori dell'intero globo, il vitigno rosso più importante del sud Italia e della Campania: l'Aglianico.

Coltivato dalla notte dei tempi, l'aglianico, ha mostrato grande adattamento ai diversi suoli e microclimi della Campania.

E' riuscito a dare il meglio di se, su suoli che variano dall'argilla su calcare dell'appennino, alle terre vulcaniche del Roccamonfina e del Vesuvio, passando sul Flisch del Cilento.

Dal clima Mediterraneo della costa a quello rigido dell'appennino Irpino, l'aglianico si è

mostrato capace di laurearsi con il massimo dei voti in tutte le annate. Nel corso dei secoli, dal ceppo madre si sono originati diversi biotipi, che sono caratterizzati da dati ampelografici e genetici tipici della varietà ma che presentano caratteristiche morfologiche e fisiologiche, tali da poter far pensare a varietà totalmente diverse. L'aglianico di Taurasi, l'aglianico casertano, l'aglianico amaro beneventano, l'aglianico Salernitano, l'aglianichello Napoletano, sono i biotipi più conosciuti.

Sebbene questo vitigno sia difficile da coltivare, perché molto sensibile ad attacchi di oidio, di muffa grigia e di marciume acido, esso fa parte della viticoltura campana da sempre, per la



qualità e l'originalità organolettica che contraddistinguono i vini da esso prodotti.

Il più conosciuto è sicuramente l'aglianico di Taurasi che rientra nella base ampelografica del vino rosso Campano più famoso prima DOCG del sud Italia.

Il Taurasi, vino austero e longevo è ottenuto principalmente dalla vinificazione in purezza dell'aglianico.

Ma se nel corso dei secoli la viticoltura campana ha scelto di valorizzare questo vitigno e quindi di evitare scorciatoie quali la coltivazione di vitigni più semplici da coltivare e da vinificare, dobbiamo ringraziare gli attori più importanti. Di sicuro un ringraziamento di cuore va ai viticoltori Greci che con molta probabilità importarono

questo splendido vitigno dalle loro terre, ma come possiamo non ringraziare le aziende vitivinicole, che nel corso degli anni hanno saputo valorizzarlo e lo hanno preferito, con sacrificio, a vitigni più facili (un esempio per tutti il Merlot), e come non riconoscere il ruolo chiave di chi studia scientificamente le principali caratteristiche viticole ed enologiche di questo vitigno e quindi al professore Luigi Moio ordinario di enologia dell'Università degli studi di Napoli Federico II.

Ma il grazie più grande va a voi lettori e consumatori che con la vostra preferenza incoraggiate chi ha scelto di portare avanti questo Vitigno austero in grado di trasmettere i sapori e la cultura di una terra unica.

Vincenzo Mercurio

Vincenzo Mercurio, gained a degree in Food Technology Science from the Faculty of Agriculture in Portici (NA) in 1999. During that year he spent time at the laboratory of Prof. Luigi Moio, and obtained a grant.

In 2000 he left to spend a year studying and gaining experience in Dijon, in Bourgogne, at the UMR (Mixed Research Unit), where, under the guidance of Dr Yves Le Fur, he increased his knowledge of the Chardonnay aroma and on the analytical techniques for the study of aromas. In Dijon he attended lectures for the national oenologist diploma. His stay in France concluded with the publication of his work in the Journal of Agricultural and Food Chemistry.

Upon his return to Italy, he took a specialist course in Viticulture and Oenological Science at the Faculty of Agriculture in Portici (NA) earning a first class degree. He now works as a professional oenologist.



Campania Felix

The king of vines: Aglianico

On 18th September 2008, in the most famous newspaper in the world, the International Herald Tribune, the journalist Eric Asimov, wrong footed everyone by putting under a global spotlight, the most important vine of the south of Italy and of Campania: Aglianico. Cultivated since time immemorial, aglianico has shown great adaptability in the different soils and microclimates of Campania. It has given its best on soil that varies from the clay on limestone of the Appenine, to the volcanic terrain of Roccamonfina and Vesuvius, and the flysch of Cilento. From the Mediterranean climate of the coast to the harsher temperatures of the Irpinia Appenines, aglianico has shown that it gain top marks in every vintage.

Over the centuries, various biotypes have originated from the understock which are characterised by ampelographic and genetic data typical of the variety but which present different morphological and physiological characteristics, which make them seem a totally different variety. Taurasi Aglianico, aglianico from Caserta, bitter aglianico from Benevento, big aglianico from Salerno, small aglianico from Naples, are the best known biotypes Although this vine is difficult to cultivate, as it is very sensitive to attacks from oidium, grey mould and acid rot, it has always been a part of Campanian viticulture, both for the organoleptic originality and quality of the wines which it produces.



The best known is without a doubt the Taurasi Aglianico which comes within the ampelographic classification of the most famous Campanian red wine and is the first DOCG in the south of Italy.

Taurasi is an austere and long-lived wine which is obtained principally from the vinification of pure aglianico. But if, over the centuries, Campanian viticulture has chosen to showcase this vine and to avoid shortcuts such as the cultivation of less demanding vines that are easier to turn into wine, it is thanks to the most important players.

A heart-felt thanks must go first to the Greek vinegrowers who most probably imported this splendid vine from their own lands.

We must also thank the wine making companies who, over the years, have understood how to bring out the best in the vine, preferring it to easier vines (an example being Merlot) and we must acknowledge the key role played by those who make scientific studies of the principal botanical and oenological characteristics of this vine such as professor Luigi Moio, wine don at the University of Naples Federico II. But the biggest thanks go to you the readers and consumers who, with your choices, encourage those who have chosen to cultivate this austere vine that is able to transmit all the taste and culture of a unique land.



GUSTO Mediterraneo

Editing by 30Nodi

Arrivi o parti?
Porta con te le nostre riviste:
"30NODI" e "GUSTO MEDITERRANEO",
per viaggiare tra nautica e turismo
Puoi chiederle in abbonamento, inviando
un'email a info@30nodi.com
oppure acquistarle nelle edicole di fiducia.

A Napoli
Piazza Municipio,
angolo via Cristoforo Colombo

Piazza Sannazzaro,
angolo via Giordano Bruno

A Genova
Piazza Caricamento



**30
NODI**
Editoria e Comunicazione



cru...do re'

PRANZO, APERITIVI E CENA IN CUCINA

Genuinità Lavoro Freschezza



Piazza vittoria 11\12 (Na)
Tel. 081 764 52 95
info@crudore.it
www.crudore.it

ARC

S.R.L.

Armando Romolo Cavaliere

ACCOUNT MANAGER
Arredamento food and beverage



C.so S. Giovanni a Teduccio, 849 - 80146 Napoli - Tel. 081 6070648 Mobile 335 7867097
info@arcsrl.it - www.arcsrl.it