

GUSTO

Mediterraneo

Editing by 30Nodi



*Chef,
tipicality
and recipes*

GUSTO Mediterraneo

Editing by 30Nodi

SOMMARIO

Year 5th - N° 1 - January/February 2012
Free Magazine Editing by 30NODI
www.30nodi.com



CAMPANIA



Events

Miss Gusto Mediterraneo **p. 3**

Vitigno Italia **p. 26**

Restaurants

Megaron **p. 4**

Portovecchio **p. 11**

Le Macine **p. 17**

Hungry People **p. 21**

Curiosities

Recipes **p. 30**

Wine **p. 43**

In front page:
Chef Angelo D'Amico,
Le Macine restaurant

adhoc

il Cash & Carry su misura per il settore Ho. Re. Ca.



enoteca

CASTELLAMMARE DI STABIA (NA)

Via Napoli 350/b Tel. 0815391735

L'INGRESSO È RISERVATO AI DETENTORI DI PARTITA IVA



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

GUSTO MEDITERRANEO

MISS GUSTO MEDITERRANEO

Il nuovo anno per la 30Nodi-Editoria e Comunicazione si apre con il Gusto della Formazione. Con l'obiettivo di scegliere nuovi giornalisti da formare nell'ambito televisivo, la 30Nodi ha infatti indetto il concorso Miss Gusto Mediterraneo, a cui parteciperanno ragazze residenti in Campania, di bella presenza, selezionate lo scorso anno e che a partire da gennaio, parteciperanno a corsi gratuiti di cucina professionale, portamento e dizione, grazie ai partner dell'iniziativa, Dolce&Salato di Maddaloni e Accademia della Moda di Napoli. I corsi dureranno due mesi. Poi, a febbraio e marzo, le ragazze parteciperanno a due sfilate, dove si cimenteranno in passerella e in cucina, per una giuria di giornalisti e chef. Le tappe in programma per le sfilate sono venerdì 24 febbraio alla Galleria del Mare di Napoli e venerdì 30 marzo al Castello Santa Caterina di Sant'Anastasia. Grazie al supporto del Terminal C della Stazione Marittima di Napoli, in passerella le ragazze potranno sfilare con l'abbigliamento dei grandi marchi presenti nella Galleria del Mare. Per info sulle sfilate e prenotazioni scrivere a info@30nodi.com

The new year for the 30Nodi Publishing and Communications opens with the Taste of Training. With the objective of choosing new journalists to be trained for television, 30Nodi in fact has launched this competition "Miss Gusto Mediterraneo", involving girls living in Campania, good looking, selected last year and that, from January, will participate in free courses of professional cooking, posture and diction, thanks to the partners of the initiative, Dolce&Salato of Maddaloni and the Fashion Academy of Naples. The courses will last two months. Then, in February and March, the girls will participate in two fashion shows, where they will compete on the runway but also in the kitchen, for a jury of journalists and chefs. The stages scheduled for fashion shows are on: Friday, February 24 at the Galleria del Mare of Naples and Friday, March 30 at the Castello Santa Caterina di Sant'Anastasia. Thanks to the support of Terminal C of the Maritime Station of Naples, on runway the girls will be able to walk with clothes of large brands in the Galleria del Mare. For info on shows and booking write to info@30nodi.com.

FOTO
PUCILLO



LA DONNA TORNA REGINA DEI FORNELLI

I PIATTI DI VALENTINA MARTONE AL MEGARON DI PATERNOPOLI

di Santa Di Salvo

Finalmente le donne. I fornelli sono tornati nelle mani del talento femminile, e i riconoscimenti cominciano a piovere in tutta Italia. È arrivata la stella Michelin per Marianna Vitale, giovane promessa di "Sud" che ha realizzato a Quarto, hinterland napoletano difficile, un vero miracolo di creatività e qualità. E altri piatti tipici del gusto mediterraneo sono oggi firmati da chef in gonna e cappello da cuoco. Un appuntamento da non mancare è nella campagna avellinese, a pochi

chilometri da Taurasi, capitale dell'aglianico. A Paternopoli, piccolo centro famoso per i suoi vigneti e i suoi broccoli, lavora l'indomita Valentina Martone, eccellente chef periferica alle grandi manovre dei gastronomi, eppure così vera e talentuosa che ogni visita diventa una bella esperienza di vita. "Megaron", il ristorante che Valentina condivide con il marito Giovanni Morsa, impeccabile in sala, è un gioiellino elegante e familiare allo stesso tempo, accogliente nei suoi colori



GUSTO MEDITERRANEO



caldi e odoroso di spezie e di verdure dell'orto di casa. Questo è il vero "chilometro zero": tutto arriva in tavola dalla terra di Valentina e Giovanni, dalla farina all'olio, dalle verdure alla frutta, il resto è fornitura di piccoli produttori locali, i migliori tra quelli che lavorano tra campagna e montagne d'Irpinia.

I sapori dell'autunno inoltrato trovano la loro espressione più alta nella zuppe e minestre contadine. Davvero regale la zuppa di castagne, porcini

e zucca gialla profumata all'alloro. Perfetta nell'equilibrio dei sapori la zuppa di fagioli, baccalà e finocchietto selvatico. Terzo "primo piatto" da re è la "maccaronara" di pasta artigianale con tartufo nero di Bagnoli, cavolfiore e pesto di olive ravece. L'eleganza della tavola è nei dettagli: per meglio accompagnare il piatto, il pane viene cambiato ad ogni portata, come accade da Vissani. Le carni irpine sono ugualmente all'altezza: bocconcini di vitello con mela annurca e cipolla ramata, contorno di broccoletti e pane alle erbe.



GUSTO MEDITERRANEO



Poi c'è lo stinco di vitello stracotto al Taurasi e l'agnello locale al moscato con pere glassate. Valentina Martone è una fuoriclasse anche nei dolci, perché riesce a spaziare dai locali panzarotti, dalla pizza di castagne e dai pasticciotti di fichi alla superba millefoglie scomposta con crema chantilly e chicchi d'uva caramellati al posto delle amarene. Ma c'è anche un finale con formaggi locali, ad esempio il pecorino servito con gelatina di Taurasi e scaglie di mandorle. In una zona così vocata al

vino di qualità, meglio affidarsi a Giovanni per Taurasi e Fiano o Greco. La carta dei vini è comunque abbastanza ricca da soddisfare anche le esigenze di chi vuole volare in altri territori.



Ristorante Megaron
Via Neviera, 11
Paternopoli (Avellino)
Tel. 0827.71588

Chef dovunque



Antonio Ranaldo

Biologico *esano*

La cultura mediterranea
della gastronomia italiana

*“A Natale
regala un pezzo d'Italia”*

*“At Christmas
give a piece of Italy”*



Dove lo trovo? www.chefdovunque.it
info@chefdovunque.it
info Tel: 0776.728772

THE WOMAN COMES BACK TO BE THE QUEEN OF COOKING

THE FOOD OF THE VALENTINA MARTONE AT MEGARON IN PATERNOPOLI

Finally the women. The cookers are back in the hands of female talent, and the rewards begin to rain throughout Italy. Michelin star is came for Marianna Vitale, young promise of "Sud", who realized in Quarto, a difficult Neapolitan hinterland, a real miracle of creativity and quality. And other typical dishes of Mediterranean flavors are now signed by chef in skirt and chef's hat. An appointment not to miss is in the countryside of Avellino, not far from Taurasi, the capital of Aglianico. In Paternopoli, a small town famous for its vineyards and its broccoli, working the untamed Valentina Martone (in the photo), excellent



GUSTO MEDITERRANEO



chef peripheral to the maneuvers of gastronomes but so talented and so true that every visit becomes a beautiful experience of life. "Megaron", the restaurant that Valentina shares with her husband Giovanni Morsa, impeccable in hall, is an elegant and familiar gem at the same time, welcoming you

in its warm colors and fragrant spices and vegetables from the kitchen garden. This is the true "zero kilometer": all on the table comes from the land of Valentina and Giovanni, from flour to oil, from vegetables to fruit, the rest is supplied by small local producers, the best among those who work between the countryside and mountains of Irpinia.

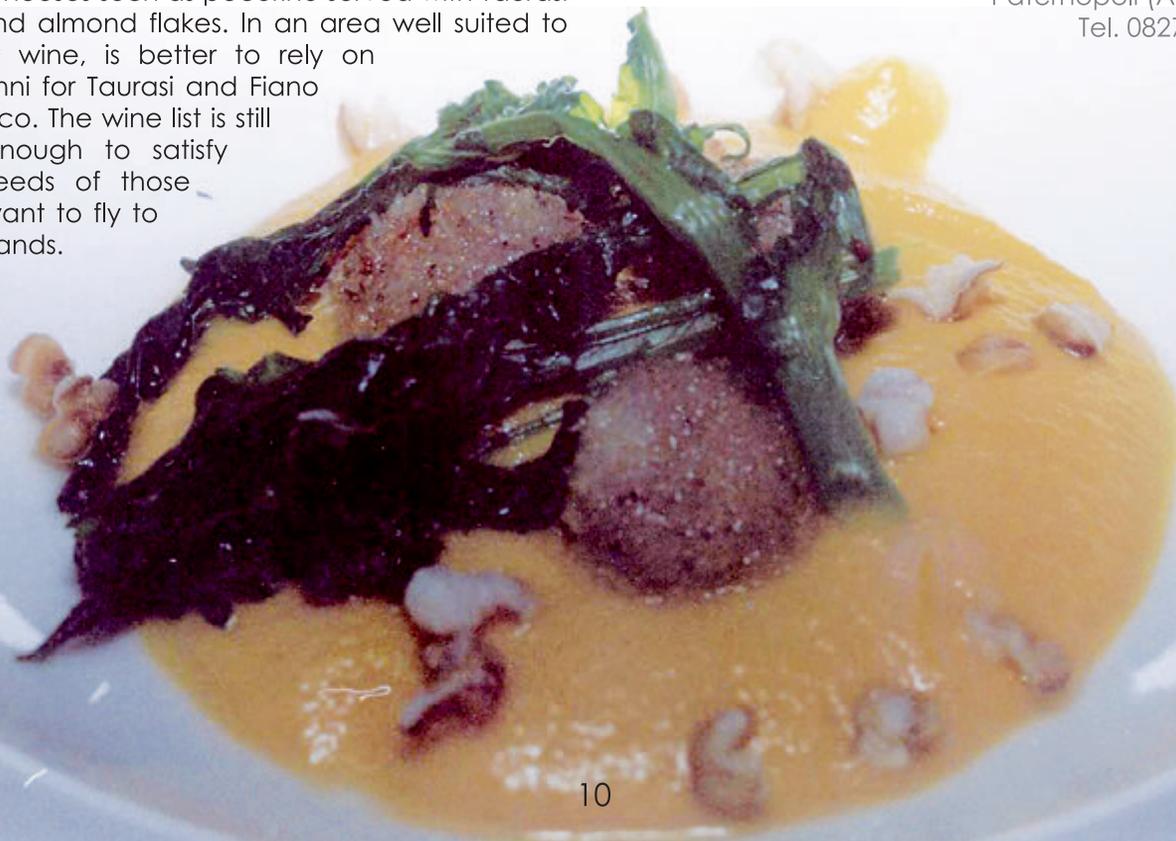
The late autumn flavors find their highest expression in the peasant soups. Very regal is the soup with chestnuts, mushrooms and yellow squash laurel scented. Perfect balance of flavors is the bean soup with salt cod and wild fennel. The third "first course" is "maccaronaro" made with homemade pasta with black truffle of Bagnoli, cauliflower and pesto of Ravece olive. The elegance of the table is in the details: to better accompany the dish, the bread is changed for each course, as happens with Vissani. The Irpinia meats are equally measured up: morsels of veal meat with annurca apple and copper onion, garnished by broccoli and bread with herbs. Then there is the veal's shank Taurasi braised and muscat local lamb with glazed pears.

Valentina Martone is a champion also in sweets, because she is managed to range from local panzarotti, from pizza chestnut and fig pasticciotti to

GUSTO MEDITERRANEO

the superb puff with chantilly cream and candied grapes instead of cherries. But there is also a final local cheeses such as pecorino served with Taurasi jelly and almond flakes. In an area well suited to quality wine, is better to rely on Giovanni for Taurasi and Fiano or Greco. The wine list is still rich enough to satisfy the needs of those who want to fly to other lands.

Ristorante Megaron
Via Neviera, 11
Paternopoli (Avellino)
Tel. 0827.71588



SALERNO MARINARA

AL RISTORANTE “PORTOVECCHIO” I PIATTI DELLA TRADIZIONE COSTIERA E PARTENOPEA

di Salvatore Tuccillo

Le “Fettuccine con gamberi e carciofi” sono, al momento, uno dei pochi biglietti da visita di una città che tenta di trovare una propria identità anche a tavola. Salerno, oggi, con orgoglio rivendica un ruolo di primo piano nel panorama amministrativo campano, mentre continua la sua lunga tradizione di città di frontiera. Crocevia di cultura da sempre, ha nel proprio dna un cocktail di antiche civiltà. La Scuola Medica Salernitana (IX secolo) che la tradizione vuole fondata da un arabo, un ebreo, un latino ed un greco è l'esempio più alto di questa vocazione. Tutto ciò si riflette in cucina che non ha piatti tipici diversi da quelli della tradizione partenopea e regionale, anche per quanto riguarda quelli marinari.



GUSTO MEDITERRANEO



Uno dei pochi locali cittadini che esprimono, con abilità e competenza, questo variegato patrimonio gastronomico è il ristorante "Portovecchio" di via Molo Manfredi, zona porto, gestito da Francesco Tuozzo. Qui, il giovane e bravo chef Salvatore Russo, di Nocera, attinge a piene mani dalla tradizione marinara della costa e della vicina Napoli. Dai fornelli, dove sono impegnanti anche Fabio,

Davide e Mario, arrivano (come antipasto) assaggi di mare che si rivelano nelle "Seppie con cipolle agrodolci", "Crespelle gamberi e rucola", "Calamari ripieni", "Aliciotti al forno con provola e pomodori", "Polpo alla luciana" e "Fritturine di paranza". Mentre, insalatine di polpo, di seppia, di gamberetti e salmone affumicato costituiscono gli ingredienti dell'antipasto freddo. I primi esprimono più personalità e le "Fettuccine con gamberi e carciofi" danno corpo ad un'idea di cucina più territoriale e tipica con la valorizzazione del carciofo di Paestum ed i gamberi locali. Aprendo così la strada al concetto di una propria identità. Il classico "Risotto alla pescatore", il "Pacchero con astice" e gli "Spaghetti alle vongole" completano la lista dei primi di mare. I secondi di pesce, oltre alla frittura e

brace mista, variano a secondo del pescato fresco e vanno dal rombo alla pezzogna preparati al forno con patate, all'acqua pazza o al sale. C'è anche una buona pizza infornata da Luigi Ciuffi. Discreta la carta dei vini che ha un occhio di riguardo per qualche etichetta cilentana. Servizio in sala attento e curato con il maitre Luigi Russo aiutato da Gerardo, Carmine e Vincenzo.

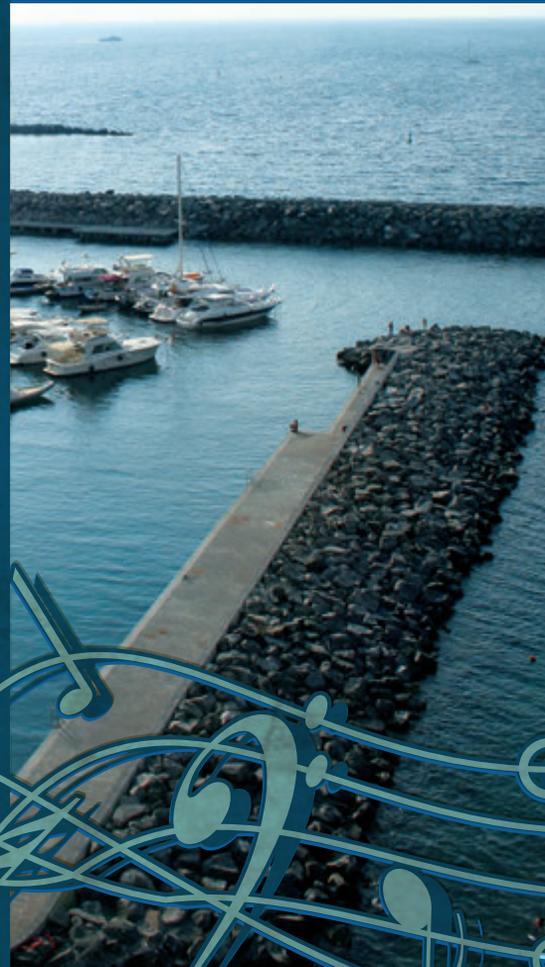


tirimbò

solarium - snack bar - ristorante

banchina di riva - Marina di Cassano

Piano di Sorrento



SALERNO MARITIME

TRADITIONAL AMALFI AND NEAPOLITAN DISHES
TO RESTAURANT "PORTO VECCHIO"



"Fettuccine with shrimps and artichokes" are, nowadays, one of the few business cards of a city that tries to find its own identity even at the table. Salerno, now proudly claims a leading role in the administrative landscape of Campania, while continuing its long tradition of frontier town. Always been a crossroads of culture, has its DNA in a cocktail of ancient civilizations. The School of Medicine (ninth century), which according to tradition founded by an Arab, a Jew, a Latin and Greek is the greatest example of this vocation. This is reflected in the kitchen that not differ from dishes typical of Neapolitan tradition and regional, including everything regarding sailors recipes.

One of the few restaurant who express, with skill and competence, the varied culinary heritage is the "Porto Vecchio" in Via Molo Manfredi, near the port, run by Francis Tuozzo.

GUSTO MEDITERRANEO



Here, the young and talented chef Salvatore Russo, from Nocera, draws with both hands by the seafaring tradition of the coast and nearby Naples. From the rings, which are also pledging Fabio, Davide and Mario, came (as a starter) samples of the sea which are "cuttlefish with onions and sour", "shrimp and arugula pancakes", "stuffed squid", "baked anchovies with provola and tomatoes", "luciana octopus" and "fried paranza". While, octopus salad, squid, shrimp and smoked salmon are the ingredients of cold appetizers. The main dishes express more personality and the "fettuccine with shrimp and artichokes" embody a concept of the kitchen area, and more with the typical value of the artichoke of Paestum and local shrimp. Thus paving the way for the

concept of an identity. The classic "fisherman's risotto", the "pacchero with lobster" and "spaghetti with clams" complete the list of the top of the sea. Then fish, in addition to fried and grilled mixed, vary according to the fresh fish and range from turbot pezzogna prepared with potatoes, crazy water or salt. There is also a good pizza baked by Luigi Ciuffi. Fair wine list that has an eye for a few labels from Cilento. Room service attentive and careful with the maitre Luigi Russo helped by Gerardo, Carmine and Vincenzo.

SALERNO E I SUOI PIATTI TIPICI

THE TYPICAL DISHES OF SALERNO

La cucina di Salerno è caratterizzata dal mare della Costiera amalfitana e dalle campagne del Cilento. Dall'uno, oltre al pesce, soprattutto azzurro, proviene la "colatura di alici" di Cetara, ricavata dalla salatura delle acciughe; dalle altre in particolare la "ciambota" (minestra di melanzane, zucchini, patate e peperoni con crostini di pane), le "patan'e cicce" (passato piccante di patate e fagioli) e i "muglifieddi" (involtini di budella di agnello). Dolce tipico della città è la "scazzetta", torta di pan di Spagna con crema e fragoline.



The Salerno's cuisine is characterized by the sea of the Amalfi coast and Cilento countryside. From one, besides the fish especially blue, comes the "colatura di alici" of Cetara, obtained by salted anchovies; from the other side the "ciambota" (soup with eggplant, zucchini, potatoes and peppers with toasted bread), the "patan'e cicce" (spicy puree of potatoes and beans) and the "muglifieddi" (rolls of lamb intestines). The typical dessert of the city is the "scazzetta" sponge cake with cream and strawberries.



LA CUCINA CAMPANA RIPARTE DAL SANNIO

LE SPECIALITÀ DEL RISTORANTE LE MACINE DI BENEVENTO

di Vincenzo D'Antonio



Il rinascimento enogastronomico campano ha nel Sannio il suo vettore trainante. La ristorazione sannita è, giammai casualmente, in piena sintonia con questa virtuosa tendenza e una delle sue realtà più interessanti, tra le più liete delle scoperte, è proprio nel capoluogo: il ristorante Le Macine, il cui giovane e valente chef è Angelo D'Amico, sannita di Frasso Telesino. In sala si alternano i maitre Ascanio e Giancarlo, coadiuvati da Katia e Gianluca. In cucina i cuochi sono Assunto, Lorenzo e Teo. La cucina dello chef Angelo è ricerca meticolosa dell'eccellenza agroalimentare del Sannio e apertura verso eccellenze riconosciute che, semplicemente e naturalmente, sannite non sono. Il benvenuto dalla cucina si sostanzia in due mousse di lardo, una al peperoncino e una al tartufo bianco di Ceppaloni; a seguire un uovo cotto a bassa temperatura con trippa di vitello su giaciglio di fagioli di Prata. Nel contempo arrivano i pani, tutti fatti da Angelo, taralli inclusi. Angelo ha il forno nel suo

vissuto d'infanzia: la nonna era fornaia a FrassoTelesino.

Plauso al maitre Giancarlo che seppe consigliarci tra i vini il Prestige Rosée, spumante charmat da uve Aglianico della sannita Masseria Frattasi, in quel di Montesarchio. Successione di assaggini di ben quattro antipasti, tra cui menzioniamo i cannolini di vitello freddo ripieni di ricotta del Taburno con salsa di capperi di Pantelleria e insalatina di campo, con delicata presenza della cipolla di Bonea e i cubi di Marchigiana avvolti nel Lardo di maiale nero casertano con pistacchi di Bronte DOP e porri croccanti in salsa al mosto cotto. Le carni che tratta Angelo provengono da Sabatino Cillo, attore importante del rinascimento enogastronomico sannita. La scelta del primo cade su Tortelli di caciocavallo di Castelfranco Miscano in vellutata di pomodorini del piennolo del Vesuvio e basilico. I due secondi evidenziano



ancora e maggiormente sia l'abilità di Angelo nel lavorare con pari elevatissima capacità sia carne che pesce, sia la sua abilità nella preparazione del piatto che in virtù di ciò, ed in coerenza con la suddetta esperienza emozionale, lo si comincia a degustare con gli occhi. Dal pescato, frittura di paranza su insalatina di patate con salsa al limone; dall'aia, maialino fondente con purea di ceci piccanti e friarielli. La piccola pasticceria antedessert è costituita da nudi, da meringhe, da madeleine. Arrivati al dessert, Angelo propone la sua versione di montblanc fatto con le castagne di Montella IGP. Di minore cremosità rispetto all'aduso, ha maggiore compattezza e sem-

bianza di zuccotto: è eccellente.

Le Macine (annesso all'hotel Il Molino)
Via dei Mulini, 48 - Tel 0824 311213

THE CAMPANIA COOKERY STARTS AGAIN FROM SANNIO

THE SPECIALITIES OF THE RESTAURANT "LE MACINE" IN BENEVENTO



The wine and food renaissance of Campania has in the Sannio its driving vector. The Sannio's restaurant is, never by chance, in full harmony with this virtuous trend and one of its most interesting, the most joyful discoveries, is right in the town: Le Macine restaurant, whose chef is the young and talented Angelo D'Amico, Sannita of Frasso Telesino. In the dining room the maitre Ascanio and Giancarlo alternate themselves, assisted by Katia and Gianluca. In the kitchen, the cooks are Assunto, Lorenzo and Teo. The cuisine of Chef Angelo is a meticulous research of excellence foods of Sannio and openness to recognized excellences that, simply and naturally, are not of Sannio.

The welcome from the kitchen could be summarized in two lard mousse, one with pepper and one with white truffle of Ceppaloni, followed by an egg cooked at low temperature with veal tripe on the bed of beans of Prata. At the same the bread

GUSTO MEDITERRANEO

arrives, all made by Angelo, tarallo included. Angel has lived close to oven in her childhood: her grandmother was a baker in Frasso Telesino.

Praises to the maitre Giancarlo who was able to advise between wines the Prestige Rosée, charmat champagne from the Aglianico grapes of the Masseria Frattasi, in Montesarchio. A succession of small portions of four starters, including the mentioned cannolini with cold veal stuffed with ricotta of Taburno with sauce of capers from Pantelleria and field salad, with the delicatate presence of the Bonea's onion and cubes of Marchigiana wrapped in lard of black pig of Caserta with Bronte's pistachio DOP, and crispy leeks with cooked must sauce. The meat handle by Angelo come from Sabatino Cillo, the major protagonist in the food and wine renaissance in Sannio. The choice falls on the first Tortelli of Castelfranco



Miscano's caciocavallo in a cream of piennolo of Vesuvius tomatoes and basil. The two seconds make more and more clear the ability of Angelo to work both meat and fish, and his skill in the preparation of the dish that in virtue of this, and consistent with that emotional experience, we begins to taste the dish with the eyes. From catch, frying of paranza on potato salad with lemon sauce, from aia, melting pork with mashed spicy chickpeas and friarielli. The little pastries antidessert consist by, meringues and madeleine. When the dessert arrived, Angelo offers his version of montblanc made with chestnuts from Montella IGP. Less creamy than usual,

it has more consistency and the semblance of zuccotto: it is excellent.

Le Macine (annexed to the Il Molino hotel)
Via dei Mulini, 48 - Tel 311 213 0824

GUSTO MEDITERRANEO

I 25 ANNI DELL'HUNGRY PEOPLE

DAL PUB AL RISTORANTE,
L'EVOLUZIONE DEL GUSTO

Hungry People Pub & Wine Bar People Restaurant, 25 anni e non sentirli, o, meglio sentirne tutta la passione, la vitalità e l'entusiasmo. Tutto inizia da una proposta, lanciata lì: a Mimmo, con l'arte e la passione della cucina, già l'idea frullava in testa da un po' di tempo, Alfonso resta un attimo perplesso, ma poi sorride e accetta. E dalla fusione consolidata di un'amicizia cresciuta sin dagli anni dell'adolescenza, Mimmo e Alfonso (Domenico Molaro e Ciro Mele), danno vita all'Hungry People. Pub, ma soprattutto una birreria che negli anni diventerà il "posto" di riferimento nel Vesuviano. Sulla carta non mancano le nazionali, ma sono le belghe, le olandesi e le tedesche il vero punto di forza del locale. Poi l'accostamento della birra sia essa bionda, rossa o scura ai panini che Alfonso prepara con arte e fantasia, tra i più richiesti: l'"Hungry" con mozzarella e parmigiana, "Strike" con crudo, mozzarella e melanzane ai ferri con olio extravergine, "Fattoria" trionfo di verdure e carne e "Poesia".

GUSTO MEDITERRANEO

Tutti gli ingredienti sono prodotti tipici e locali. Accanto all'Hungry pub, Mimmo e Alfonso danno il via al "Wine Bar People", l'evoluzione, la svolta eccellente. Anche qui l'ambiente fa da sfondo al biglietto da visita dei prodotti, tutti selezionati e ricercati nella qualità, nel gusto e nella migliore tradizione enogastronomica. È tutto selezionato e fresco: dalle verdure alle carni, dal pesce ai latticini ed i formaggi freschi o stagionati con marchi Dop, Igp e Doc per i vini. Il locale, dicevamo, è caldo e accogliente con i colori della terra, ben riscaldato da una illuminazione soft. Mimmo è rigorosamente ai fornelli per creare piatti unici: un antipasto di "Acciughe del Mar Cantabrico-Nord della Spagna", "Verdure a tocchetti con fagiolo Zolfino Protomagno di Toscana"; o deliziarsi con "Carpaccio di carciofi con gamberi rossi di Mazara del Vallo". Trionfa la pasta: "Paccheri al pesto di pistacchio al basilico", o, un piatto di carne "Fesa di vitello cotta a bassa temperatura per 18 ore con purea di patate al Taleggio". E infine la tentazione del dolce con "Flan al cuore di cioccolato fondente e spezie". Assaporare lentamente, gustare il piatto prima con gli occhi e poi col palato il trionfo degli ingredienti che Mimmo ha scelto uno ad uno: ogni prodotto è un'eccellenza perché da

sempre è attento alla qualità di ciò che serve ai suoi clienti. Attento e campanilista a buon ragione privilegiando innanzitutto i prodotti che il territorio Vesuviano e campano propongono in termini di stagionalità e freschezza. Così da 25 anni, a tavola Mimmo e Alfonso servono "qualità", "E anche la faccia", sottolinea Mimmo.



25 YEARS OF "HUNGRY PEOPLE"

FROM PUB TO RESTAURANT, THE TASTE EVOLUTION

Hungry People People Pub Restaurant & Wine Bar, 25 years without feeling them, or rather to experience all the passion, vitality and enthusiasm. It all starts with a proposal, which was made there: Mimmo, with art and passion of cooking, had the idea already in mind whirred for a while, Alfonso remains puzzled for a moment, then smiles and agrees. It established a friendship grew from the merger since the teens, Mimmo and Alfonso (Domenico Molaro and Ciro Mele), create the Hungry People. Pub, but above all a beer house that over the years become the "place" in reference in Vesuvius. On paper, there are the nationals, but the Belgian, Dutch and German are the real strength of the room. Then the combination of beer, whether it be blond, red or dark to Alfonso sandwiches prepared with art and fantasy, among



GUSTO MEDITERRANEO



the most popular: the "Hungry" with mozzarella and Parmesan, "Strike" with ham, mozzarella and grilled eggplant with virgin oil, "Fattoria" triumph of vegetables and meat, and "Poetry". All ingredients are typical and local products.

Besides the Hungry pubs, Mimmo and Alfonso give way to "Wine Bar People", the evolution, the great turning point.

Here the environment is the background to the business card of products, all selected and refined in quality, taste and the best culinary tradition. It is

all selected and fresh from vegetables to meat, fish and dairy products and fresh cheeses trademarks or seasoned with PDO, PGI and Doc for wines.

The local, as we said, is warm and cozy with the colors of the earth, heated by a very soft lighting. Mimmo is strictly in the kitchen to create unique dishes: an appetizer of "Anchovies North of the Cantabrian Sea in Spain", "vegetables pieces with Zolfino Protomagno bean of Tuscany", or delight with "artichoke carpaccio with red prawns of Mazara del Vallo.

Pasta triumphs: "Paccheri pistachio pesto with basil", or a meat dish "Veal cooked at low temperature for 18 hours with mashed Taleggio potatoes." And finally, the sweet temptation of "Flan with a dark chocolate heart and spices." Savor slowly, taste the dish first with the eyes and taste buds with the triumph of the ingredients that Mimmo has chosen one by one: each product is excellence that has always been attentive to the quality of what serves its customers. Attentive and parochial preference for good reason the first products that the territory Vesuvius and Campania offer in terms of seasonality and freshness.

So for 25 years, Alfonso and Mimmo are serving at the table "quality", "And our face", said Mimmo.



Via Andolfi, 80045 Pompei (NA) / tel.081.5369600 fax 081.8621821 / www.gmasrl.it- gma@gmasrl.it



La GMA import Specialità srl, è escusivista della distribuzione per Campania e Basilicata dei prodotti delle maggiori case di birra a livello mondiale come Riegiele, Guinness, Harp, Bonne Esperance, Tennent's leffe, La Trappe; Stella Artois, Well & Young's, Juplier, Chimay, Lowenbrau. Dal 2010 la GMA è distribuzione per l'Italia di Mangners Original Irish Cider

OTTAVA EDIZIONE DI VITIGNOITALIA

IL SALONE DEL VINO A NAPOLI DAL 20 AL 22 MAGGIO

di Gabriella Diliberto

Vitignoitalia prepara l'ottava edizione, in programma a Napoli, a Castel dell'Ovo, dal 20 al 22 maggio 2012. Il turismo enogastronomico in Italia è un fenomeno non da poco, vale dai 3 ai 5 miliardi di euro, grazie a 4-5 milioni di turisti che hanno scelto il belpaese per viaggi food & wine. Nasce da qui la volontà di Vitignoitalia di promuovere e valorizzare la territorialità e la qualità, un tema importantissimo visti gli esiti dell'ultima vendemmia. Già da qualche anno Vitignoitalia cavalca la nuova tendenza all'interattività tra produttori, sommelier, appassionati e collezionisti. Ne sono una prova il pre-salone Wine&Thecity che dal 2008 anticipa il Salone portando il vino nelle vetrine dei più bei negozi della città; le degustazioni interattive e trasversali come Wine-remix ed ancora gli approfondimenti e i commenti di esperti tutti con un unico fine: dimostrare ancora una volta l'incredibile pregio e varietà dei vini Made in Italy. Con più di 12.000 visitatori e circa 250 cantine

partecipanti, Vitignoitalia rappresenta un atteso e immancabile appuntamento per appassionati, sommelier, buyers, collezionisti, giornalisti, enotecari e ristoratori.



GUSTO MEDITERRANEO



“L’ottava edizione di Vitignoitalia si presenta al suo pubblico ancor più ricca di contenuti e degustazioni – spiega Maurizio Teti, direttore del salone – dopo sette anni la dicitura “salone dei vitigni autoctoni e tradizionali italiani” evolve in “salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani”. Sentivamo la necessità di raccontare e non trascurare quei vitigni che seppur non autoctoni, perfettamente integrati nei propri territori di appartenenza, negli anni hanno

espresso grandi vini. Sono circa 250 le cantine che racconteranno vini e territori italiani attraverso un percorso suggestivo in uno scenario mozzafiato. Aumenteremo il numero dei buyers esteri nell’intento di far crescere l’export del vino campano e nazionale nel mondo. Il progetto di incrociare l’esigenza dei buyers con quelle delle singole aziende, fiore all’occhiello di Vitignoitalia, potrà contare su nuovi consulenti, specialisti del settore export”.



Vitignoitalia
www.vitignoitalia.it tel. 0814104533

EIGHTH EDITION FOR VITIGNOITALIA

THE WINE FAIR IN NAPLES FROM 20 TO 22 MAY

Vitignoltalia is preparing the eighth edition, held in Naples, Castel dell 'Ovo, 20 to 22 May 2012. The food and wine tourism in Italy is not just a phenomenon, its value is from 3 to 5 billion euros, with 4-5 million tourists who have chosen to travel the beautiful country of food and wine. This gives rise to the will of Vitignoltalia to promote and enhance the quality and the territoriality, a very important issue given the results of the last harvest. For some years Vitignoltalia rides the new wave of interactivity between producers, sommeliers, connoisseurs and collectors. The proof of it are he pre-fair Wine&Thecity that since 2008 anticipates the show bringing the wine in the windows of the finest shops in the city, tastings, interactive cross as Wine-remixes and even insights and comments of experts all with a single purpose: demonstrating once again the incredible quality and variety of wines made in Italy. With more than 12,000 visitors and approximately 250 wineries participating, Vitignoltalia expected and represents a major event for



GUSTO MEDITERRANEO



enthusiasts, sommeliers, buyers, collectors, journalists, wine shop owners and restaurateurs.

"The eighth edition of Vitignotalia presents to his audience even more rich content and tastings - explains Maurizio Teti, director of the hall - seven years after the words "Hall of autochthonous and traditional Italian wines" evolves into "Hall of wines and Italian wine regions". We felt the need to tell and do not neglect those varieties which, although not native, fully integrated into their territories of origin, over the years have expressed great wines. There are approximately 250 wineries and wines that tell a fascinating journey through Italian territory in a breathtaking scenery. We

will increase the number of foreign buyers in order to increase the exports of national and Campania wine in the world. The project of crossing the need of buyers to those of the individual companies, flagship of Vitignotalia, can be relied in new consultants, specialists in the export sector".



Vitignotalia: www.vitignotalia.it - tel. 0814104533

FUSILLI CON POMODORINI E RICOTTA DI PECORA

Ingredienti: 600g di Fusilli caserecci freschi Leonessa, 500g di Pomodorini datterini, 150g di Ricotta di pecora, 1 spicchio d'Aglio, 4 cucchiari di Olio extra-vergine d'oliva, Basilico, Sale e Pepe q.b.

Preparazione: In una padella soffrigo l'aglio intero schiacciato nell'olio, appena inizia ad imbiondire, lo elimino ed aggiungo i pomodorini tagliati a dadini lasciando cuocere per cinque minuti circa. Regolo di sale e pepe. Da parte, in acqua salata, faccio cuocere i fusilli, li scolo al dente e li manteco, nel sugo dei pomodorini, aggiungendo un po' di acqua di cottura e del basilico. Servo con una quenelle di ricotta, decorando con foglie di basilico fresco.

Pastificio Artigianale Leonessa
Via Don Minzoni, 231 cap 80040 Cercola
Tel 081 5551107 Fax 081 5552777
www.pastaleonessa.it



'O piennolo - a cura del Pastificio Artigianale Leonessa

Da bambini ammiravamo questi grappoli di pomodori, che nostra nonna aveva colto maturi al punto giusto, conservati sotto al porticato, e pronti a esaltare i nostri palati come sughetto fresco o semplicemente "spaccati" su una fetta di pane. Oggi vogliamo condividere questo sapore della nostra storia.



Ristorante
Il Poeta Vesuviano

L'Arte del Gusto

Info & Prenotazioni: Telefono: +39 081 883 26 73 - Mobile: +39 328 831 66 23 - prenota@ilpoetavesuviano.it - Lo chef: c.mazza@ilpoetavesuviano.it

Ristorante "Il Poeta Vesuviano" Viale Europa, 42 - 80059 - Torre del Greco (NA) - Italia

FUSILLI WITH CHERRY TOMATOES AND SHEEP'S MILK RICOTTA

Ingredients: 600g of fresh Leonessa homemade fusilli, 500gr of Datterino tomatoes, 150g sheep's milk ricotta, 1 clove garlic, 4 tablespoons of extra-virgin olive oil, basil, salt and pepper as needed.

Preparation: Frying in a pan the crushed clove of garlic with oil, until garlic begins to brown, then remove it and add diced tomatoes and cook for five minutes. Fix up with salt and pepper. Apart, in salted water, cook fusilli making them al dente, drain and mix them to tomatoes sauce, adding a little of cooking water and basil. Serve with a quenelle of ricotta cheese, garnished with fresh basil leaves.

*Pastificio Artigianale Leonessa
Via Don Minzoni, 231 - 80040 Cercola
Tel 081 5551107 Fax 0815,552,777
www.pastaleonessa.it*

'O piennolo - by Pastificio Artigianale Leonessa

Since we were children we admired these clusters of tomatoes, that our grandmother picked up ripe in right time, preserved under the porch, and ready to excite our palates as fresh sauce or simply applied on a slice of bread. Today we want to share this taste of our history.



LASAGNA

Ingredienti: gr 250 di farina bianca, gr 250 di farina di semola, 7 uova, gr 200 di carne di maiale, gr 200 di carne di manzo, sale e pepe q.b, 2 bicchieri di olio d'oliva, ragù, parmigiano grattugiato, gr 400 di fiordilatte, 4 uova sode.

Preparazione: Disponete la farina a fontana ed al centro unite 5 uova. Lavorate il tutto con le mani e mettete a riposare l'impasto per un'ora. Dividete la pasta in sfoglie e stendetele con un mattarello, lasciatele asciugare per due ore su canovaccio. Cuocetele in acqua salata. Estraele dall'acqua e passatele in acqua fredda, disponetele su un canovaccio. Preparate le polpettine unendo i macinati, 2 uova, sale e pepe, 2 cucchiari di parmigiano e 2 di mollica di pane raffermo ammorbidita nel latte; frigatele in olio d'oliva ben caldo. Create più strati unendo ragù, uno strato di lasagne con parmigiano, fiordilatte, polpettine, fettine di uova sode. Cuocete in forno caldo per un'ora, fino alla bollitura e fatela riposare per una decina di minuti.

Ristorante President
Chef Paolo Gramaglia
Piazza Schettini, 12 - Pompei
tel. 0818507245
www.ristorantepresident.it



LASAGNA

Ingredients: 250 g flour, 250 g of semolina flour, 7 eggs, 200 g pork, 200 g of beef, salt and pepper, 2 cups of olive oil, ragù sauce, grated Parmesan cheese, 400 g of mozzarella, 4 boiled eggs.

Preparation: Place the flour in the center and add the eggs. Work with hands and put the dough to rest for an hour. Divide the dough in layers and spread it with a rolling pin, let them dry for two hours on a towel. Cook them in salted water. Take them out of the water and pass them in cold water, then place them on a towel. Prepare the meatballs combining the two grounds, 2 eggs, salt and pepper, 2 tablespoons of Parmesan cheese and two of bread crumbs to soften sealing in milk; fry in hot olive oil. Create more layers combining ragù sauce, a layer of lasagna with Parmesan, diced mozzarella, meatballs, sliced boiled eggs. Bake in hot oven for an hour, until starts to boil. Let it rest for about ten minutes.

Restaurant President - Chef Paolo Gramaglia
Piazza Schettini, 12 - Pompei - ph. 0818507245
www.ristorantepresident.it



SANGUINACCIO

Ingredienti per un barattolo: latte intero fresco gr. 125, panna fresca 35% M.G. gr. 125, cacao amaro gr. 40, zucchero semolato gr. 90, miele d'acacia gr.12, destrosio gr.25, amido di riso gr. 20, cannella in polvere gr. 0,05, pisto (aroma 5 spezie) gr. 0,05, cioccolato fondente 66% gr. 40.

Procedimento: portare ad ebollizione il latte ed il miele. Riunire in una ciotola concava il cacao setacciato con l'amido, il pisto, la cannella, destrosio lavorare il tutto con la panna. Stemperare il composto con il latte bollito. riportare il tutto sul fuoco e lasciar riprendere il bollore. Fuori dal fuoco unire il cioccolato fondente e mixare bene fino ad ottenere una crema liscia. Riempire i vasetti di sanguinaccio, chiudere e capovolgere in modo tale che l'aria non condensi. Lasciare i vasetti capovolti per una notte. Il giorno successivo aprire i barattoli per espellere l'aria inglobata.

Pasticceria Tiffany - Chef Mario Barbato
Via Benevento 35 - Casalnuovo di Napoli



SANGUINACCIO

Ingredients for a jar: fresh whole milk. gr.125, 35% M.G fresh cream gr.125, unsweetened cocoa gr.40 caster sugar gr.90, acacia honey gr.12, dextrose gr.25, rice starch gr.20, dust cinnamon gr. 0.05, pisto (5 aromatic spices) gr. 0.05, 66% dark chocolate gr. 40.

Procedure: Boil the milk and honey. Gather in a concave bowl sifted cocoa with starch, pisto, cinnamon, dextrose working all with the cream. Dilute the mixture with the boiled milk then bring it back on the heat and leave to a boil again. Off the heat, add the dark chocolate and mix it well to obtain a creamy smooth. Fill the jars with sanguinaccio, close and flip it so that the air does not condense. Leave the jars upside down for a night. The day after, open the jars to expel the entrapped air.

Pasticceria Tiffany
Chef Mario Barbato
Via Benevento 35
Casalnuovo di Napoli



CHIACCHIERE

Ingredienti: 1000 gr di farina, 50 gr zucchero, 15 gr sale, aroma arancio q.b., 100 gr vino bianco secco, 150 gr margarina, 6 uova intere, marsala all'uovo a piacere, zucchero a velo, olio.

Preparazione: formare una fontana con la farina setacciata, quindi aggiungere tutti gli ingredienti insieme. Amalgamare bene il tutto fino a ottenere un impasto liscio e consistente. Lasciare riposare il tutto per circa 10 minuti con un canovaccio sopra. Successivamente stendere l'impasto con l'aiuto di un mattarello e chiuderlo su se stesso più volte a portafoglio. Dopo stendere di nuovo lo stesso fino ad ottenere una sfoglia molto sottile (2-3 mm) e con una rotella rigata tagliare tante striscioline secche e lunghe o a forma di rombi. Friggere i pezzi ottenuti in olio bollente per qualche minuto fino alla doratura, sgocciolare su un panno assorbente, cospargere di zucchero a velo. Servire calde.

Bar Roma
Via Roma, 164 - Procida (Na)
Tel. 0818967460



CHIACCHIERE

Ingredients: 1000g of flour, 50g of sugar, 15g salt, orange flavor, 100g dry white wine, 150g of margarine, 6 eggs, egg marsala, icing sugar, oil.

Preparation: form a fountain with the flour, then add all the ingredients together. Mix well until dough is smooth and consistent. Let it rest for about 10 minutes with a cloth on it. Then roll out the dough with the help of a rolling pin and close it on itself several times. Do it until you get a very thin dough (2-3 mm) and cut with a wheel many dry grooved and long-shaped strips or diamond. Fry the obtained pieces in hot oil for a few minutes until golden, drain on absorbent cloth, sprinkle with icing sugar. Serve hot.

Bar Roma
Via Roma, 164 - Procida (Naples)
Phone: 0818967460
Chef Ignazio Righi



MIGLIACCIO DI CARNEVALE

Ingredienti: Latte fresco intero 2 lt, Semola gr. 500, Bacche di vaniglia Q.B., Zucchero semolato gr. 1500, Ricotta fresca gr. 2000, Burro gr. 50, Uova intere fresche n. 8, Canditi misti a cubetti gr. 250, raschiature di limone, arancio Q.B.

Procedimento: Portare ad ebollizione, il latte con le bacche di vaniglia spolpate, parte dello zucchero e le raschiature di arancio e limone. Quando il latte bolle, versare a pioggia la semola e con una frusta distruggere i grumi. Togliere dal fuoco la semola e lasciarla raffreddare. Stemperare la ricotta con la parte restante dello zucchero, unire la ricotta alla semola quando è fredda, aggiungere le uova intere, il burro ed i canditi. Mescolare bene il tutto e versare la massa in una tortiera imburrata ed infarinata. Cuocere il migliaccio in forno per circa 40 minuti a 180°C.



Pasticceria Lombardi - Chef Aniello Di Caprio
Via Forche Caudine Snc - Maddaloni (Ce)
Tel. 0823202049 – 3398714395
www.pasticceriaolbrardisrl.com

CARNIVAL MIGLIACCIO

Ingredients: 2lt of fresh whole milk, 500gr of semolina, vanilla berries as needed, 1500gr of granulated sugar, 2000gr fresh Ricotta, 50gr of butter, 8 fresh whole eggs, diced mixed candied gr. 250, lemon's scrapings, orange as needed.

Procedure: Bring to boil the milk with the vanilla beans without pulp, the sugar and scrapes of orange and lemon. When the milk boils, pour slowly the semolina and destroy the clots with a whisk. Remove from heat and leave it to cool. Mix the ricotta with the remaining sugar, add the semolina to the ricotta when it is cold, add the eggs, butter and candied. Mix them well and pour the paste into a buttered and floured baking tin. Bake the migliaccio in the oven for about 40 minutes at 180 ° C.

*Pasticceria Lombardi - Chef Aniello Di Caprio
Via Forche Caudine Snc - Maddaloni (Ce)
Ph. 0823202049 – 3398714395
www.pasticceriaLobrardisrl.com*



CASTAGNOLE ALLA NOCCIOLA

Procedimento: Castagnole: g 220 Farina, g 55 zucchero, g 45 Burro, 2 uova, 1/2 scorza di arancia grattugiata, 1/2 bustina di lievito istantaneo in polvere, 1 pizzico di sale, 100 grammi di nocciole frullate, 1 bustina di Vanillina. Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo, far riposare per 10 minuti, formare dei cordoncini tagliarli e fare delle palline non troppo grandi; friggere in padella a fiamma bassa fin che risultino gonfie e dorate. Preparare in una ciotola zucchero semolato e nocciola tritata e fate aderire il tutto alle castagnole. Arance candite: 15 spicchi. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e immergere per metà gli spicchi di arance candite e far asciugare. Ganache al Cioccolato: 100 g di cioccolato fondente al 60%, 100 g di Panna fresca. Fondere il Cioccolato a bagnomaria portare la panna a ebollizione e unire il tutto mescolando bene. Finitura: Stendere con un cucchiaino al centro del piatto la ganache, posizionare le castagnole a proprio piacimento e aggiungere le arance candite.

Locanda Il Moera - www.locandailmoera.com
Via delle Centurie
Avella (Av) - Tel. 0818252924



CASTAGNOLE WITH HAZELNUT

Procedure: Castagnole: 220 g flour, 55 g sugar, 45 g butter, 2 eggs, 1/2 grated orange zest, 1/2 packet of instant yeast powder, 1 pinch of salt, 100 g of hazelnut puree, 1 packet of Vanillin. Mix all ingredients until dough is soft and smooth, let rest for 10 minutes, forming cords of cut and make balls not too big; frying in pan over low heat until they are golden and swollen. Prepare in a bowl brown sugar and chopped hazelnut and then join with the castagnole. Candied Oranges: 15 cloves. Melt the chocolate in a double boiler and soak for half the slices of candied orange and then let them dry. Chocolate Ganache: 100 g dark chocolate 60%, 100 g of fresh cream. Melt the chocolate in a double boiler and bring the cream to boil, stirring well to combine everything. Finish: Spread with a spoon the ganache in the center of the dish, place the castagnole to your liking and add the candied oranges.

*Locanda Il Moera - www.locandailmoera.com
Via delle Centurie - Avella (Av) - Tel. 0818252924*



IL GRECO DI TUFO

IL BIANCO CHE HA FATTO LA STORIA IN CAMPANIA

di Vincenzo Mercurio



delle viti da loro coltivate. Quando approdarono in Campania trovarono non solo terreno fertile ma soprattutto un terreno amico, proprio loro che erano abituati al mare, ai vulcani ed al clima



mediterraneo. Fu proprio la loro sapienza che unita al nostro terroir diede dei risultati lusinghieri, al punto tale da conferire alla Campania, e più in generale al meridione, il titolo di terra del vino. La bellezza delle baie campane fu la causa di uno sviluppo artistico e culturale straordinario, al punto che i più ricchi, tra cui molti politici, avevano una villa in Campania.

Il greco di tufo divenuto docg dal 2003 è sicuramente un vino che insieme al Fiano di Avellino (a cui abbiamo dedicato una puntata) rappresenta il top della vitienologia italiana. Oggi le aziende che producono greco di Tufo sono aumentate notevolmente si è passato dalle 3 aziende degli anni 70 alle oltre 100 dei giorni nostri. Il vino si presenta fresco, dotato di ottima acidità, molto sapido, minerale, con sentori di pesca, albicocca, agrumi. Una vera delizia per gli abbinamenti con la cucina della costa campana. Lo troverete nei migliori ristoranti del mondo ma vi garantisco che è un vino nato per il pesce.

Provatelo sulla spigola all'acqua pazza, sui broccolotti di Natale, sulle crudité, sugli affumicati. Oltre alla piacevolezza del primo sorso il greco di tufo è in grado di darvi sapidità e freschezza e di stimolare l'appetito. Provare per credere.

THE TUFO GREEK

THE WHITE THAT MADE HISTORY IN CAMPANIA



In the common imaginary the Tufo Greek is a white wine that occupies a strategic role in the history of Campania. In fact, in the '70s and '80s was trendy thanks to the expert work of some Irpinia wineries and especially thanks to the growers who cultivate these vines that made little grape clusters were small and then a little wine is produced per hectare. The vineyards of the greek docg tuff extends into 8 municipalities in the province of Avellino: Tufo, Torrioni, Altavilla Irpinia, Petraro Irpino, Chianche, Prata di Principato Ultra, Montefusco, Santapaolina. The soil is various, it switches from very sandy

tuff to sandy clay. The greek carries its origin in its name, it is said that the Greeks when traveling carried shoots of the vines cultivated by them. When they landed in Campania found not only.

fertile ground but also a friendly land, they who were accustomed to the sea, volcanoes and the Mediterranean climate. It was their combined wisdom of our soil gave satisfactory results, to the point of giving the Campania, and more generally to the south, the title of the land of wine. The beauty of the bays was the cause of an extraordinary artistic and cultural development, to the point that the richest, including many politicians, had a villa in Campania. The Tufo Greek become DOCG since 2003, it is certainly a wine that along with Fiano Avellino (to which we dedicated an episode) is the top of Italian wine. Today, companies that produce Tufo Greek has increased dramatically, passing from the 3 companies from the '70s to over 100 of our days. The wine is fresh, with good acidity, very fruity, mineral, with hints of peach, apricot, citrus. A real treat for the combinations with the cuisine of the Campania coast. You will find the best restaurants in the world but I guarantee you that it is a wine born to be approached with fish. Try it on bass cooked in crazy water, on Christmas broccoli, on raw vegetables, smoked on. In addition to the pleasure of the first sip Tufo Greek is able to give flavor and freshness and to stimulate the appetite. Try to believe.



TORCICODA ENTRA IN WINE SPECTATOR

IMPORTANTE RICONOSCIMENTO PER L'ENOLOGIA PUGLIESE

Importante successo per il Torcicoda Salento Igt 2008: il vino pugliese è stato infatti inserito nella top 100 di Wine Spectator, la Bibbia dell'enologia mondiale. La selezione delle eccellenze enoiche del mondo ha premiato la Puglia classificando l'etichetta al 61° posto nella lista che racchiude i "100 vini più entusiasmanti del mondo". Già dalla sua prima annata, il 2001, questo vino ha dimostrato le sue potenzialità conseguendo numerosi apprezzamenti. In soli 7 anni, è diventato un punto di riferimento grazie alla sua spiccata personalità, dovuta ad un bilanciamento tra la qualità delle uve ed al rispetto dell'autenticità varietale. L'annata 2008 è stata caratterizzata da una primavera secca e da un'estate calda ma non torrida, per cui la maturazione delle uve è stata sicuramente anticipata, tuttavia



molto graduale. Questo andamento stagionale, insieme alla particolare cura dedicata ai vigneti, ha consentito di conseguire una maturazione ottimale delle uve e una notevole concentrazione, pur conservando la freschezza aromatica e l'eleganza del tannino. Le uve sono state raccolte appena surmature. Dopo la pigiatura, la macerazione, gestita con rimontaggi e delèstage soffici, è stata protratta per 15 giorni in serbatoi di acciaio inox. Durante questa fase, i vini hanno completato la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore a 26 °C. Dopo la svinatura il vino ha effettuato la fermentazione malolattica direttamente in barriques di rovere francese e ungherese, nelle quali è stato elevato per circa 10 mesi. È seguito un ulteriore periodo di 8 mesi di affinamento in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

TORCICODA ENTERS IN WINE SPECTATOR

IMPORTANT RECOGNITION FOR APULIAN ENOLOGY

An important success for the Salento IGT 2008 Torcicoda: the Apulian wine has in fact been inserted into the top 100 Wine Spectator, the Bible of world enology. The enoic excellence selection of the world has rewarded Puglia classifying the label to 61st place in the list that contains the 100th most exciting wines in the world." Since its first vintage, 2001, this wine has demonstrated its potential earning numerous appreciations. In just 7 years, has become a landmark with its distinctive personality, due to a balance between the quality of the grape and compared to the varietal authenticity. The year 2008 was characterized by a dry spring and a warm but not hot summer, so the ripening of the grapes was certainly premature, however, very gradual. This seasonal pattern, together with particular attention devoted to vineyards, made it possible to achieve optimal ripening of the grapes and a high concentration, while preserving the aromatic freshness and elegance of the tannins. The grapes were harvested when overripe. After crushing, maceration, managed with pumping

over and soft delèstage, was continued for 15 days in stainless steel tanks. During this phase, the wine completed its alcoholic fermentation without exceeding 26 ° C temperature. After racking the wine malolactic fermentation carried out directly in French and Hungarian oak barrels, in which was high for about 10 months. This was followed by a further period of 8 months in bottle before release.





Sapienza Napoletana

Nasce nel 1974 dall'entusiasmo e dalla passione di Antonio Leonessa. Una passione ereditata dal padre (nonno Oscar) e cresciuta con i tre figli che attualmente si occupano del pastificio.

**Presenti al Cibus 2012
16° Salone Internazionale dell'alimentazione**



*Acquista subito online i nostri prodotti su:
ecommerce.pastaleonessa.it*



Via Don Minzoni, 231 Cercola | NA Tel. +39 081 0815551107
www.pastaleonessa.it

*Scopri il catalogo Leonessa
e le nostre esclusive ricette.
Scarica la app gratuita su App Store*





CANTINE
PODERE DEL TIRONE

COLTIVIAMO LA PASSIONE PER LA QUALITÀ

Cantine Podere del Tirone, realtà turistica del Golfo di Napoli,
dove gustare i vini Doc e Docg della Campania
in un suggestivo tour, tra bellezze della Penisola Sorrentina
ed Isole del Golfo, eventi mondani, feste e manifestazioni culturali

Cantine Podere del Tirone srl - via Ciro Menotti 152 - Trecase (NA)
(+39) 0818621786 - info@poderedeltirone.it - www.poderedeltirone.it