

GUSTO Mediterraneo

Editing by 3ONodi



GUSTO Mediterraneo

Editing by 30NODI

SOMMARIO

Year 6th - N° 1 - July/August/September 2013

Free Magazine Editing by 30NODI

info@gustomediterraneo.it - www.gustomediterraneo.it

In front page (from left):

O'Canonico-Chez Black-Lido Azzurro



O' Canonico Sorrento	p. 3	L'Approdo Piano di Sorrento p. 50
Chez Black Postiano	p. 9	Oasi Antica Quercia Benevento p. 54
Lido Azzurro Amalfi	p. 15	Massé Torre Annunziata p. 58
Tirimbò Marina di Cassano p. 22		Pizzeria Aurora Sorrento p. 65
Valentone Marina di Camerota p. 28		È Tutto Buono da Stefano Telesse p. 70
L'Accanto Vico Equense	p. 34	Kresios Bistrot Telesse p. 77
Bikini Vico Equense	p. 40	Bar Veneruso Sorrento p. 83
Yacht Club Marina di Stabia p. 44		Chef Massa-By Tourist Marina di Cassano p. 85



Bar Veneruso

raffinatezza bontà e stile

dove sostenere per soddisfare gola e occhi.

La più antica pasticceria di Sorrento fondata nel 1930 da Salvatore e tramandata al figlio Camillo insieme ai segreti celati di una lunga esperienza.

Oggi la pasticceria Veneruso ha raggiunto un livello ottimale per la sua eccellente varietà di dolci
dove spiccano la sfogliatella il babà e la famosa delizia a limone.

081 807 4890



Antica pasticceria gelateria ristorante



Sorrento - Corso Italia, 43

'O CANONICO TRA STORIA, TRADIZIONE E QUALITÀ

NEL RISTORANTE DI SORRENTO I SAPORI GASTRONOMICI MEDITERRANEI

di G. Antonio Morese

Tradizione, qualità e rispetto dei sapori mediterranei sono le caratteristiche del ristorante 'O Canonico. Situato al centro di Sorrento nella ben nota piazza dedicata al grande poeta e drammaturgo Torquato Tasso, il locale ha in pratica attraversato tre secoli di storia, nascendo nel XIX, consolidandosi nel XX e rinnovandosi nel XXI, raggiungendo i 115 anni di attività. Nel 1898 presso il "Ristorante del Campidoglio 'O Canonico" si beveva vino locale, accompagnato da poche pietanze della tradizione contadina di Sorrento. Il numero di queste ricette cresceva con il passare degli anni, ed aumentava insieme alla notorietà del locale, il cui fondatore era solito annotare le procedure di preparazione di tutte le pietanze, in un piccolo quaderno dalla copertina nera. Conservato nel tempo e passato di mano a ogni generazione, oggi questo quadernetto nero è custodito dalla famiglia di Guglielmo Terminiello che ha rilevato il locale ed ha creato,

con professionalità, caparbietà e intuito un'attività nella enogastronomia tra le più attive e prestigiose dell'area sorrentina. Le ricette, ordinate e in bella scrittura rimandano alla tradizione gastronomica della penisola e della cucina napoletana: «Panzarotti con mozzarella», «Alici in cartoccio», «Bracio-





lette di cappucce farcite», «Baccalà e patate», «Fritto con calamari e triglie» e ancora «Candele alle Trachiueller», «Seppioline al basilico», «Polipetti affogati», «Zuppa di scorfano», «Braciola in tegame», «Bucatini al cartoccio del Canonico», oggi giorno tutte alleggerite e adattate allo stile di vita contemporaneo nonché reinventate dalla creatività dello chef, vengono ancora oggi proposte da Nino e Marco, i due figli di Guglielmo. I prodotti base sono sempre di alta qualità, che siano di terra o pescato e che hanno fatto, nel tempo, di O' Canonico un luogo dove gusto e tradizione si fondono in un connubio unico. Il ristorante accoglie i suoi clienti in un ambiente sobrio ed elegante. Offre una cucina tradizionale, rivolta ad esaltare il territorio senza perdere d'occhio le innovazioni, mantenendo fede alla sua storia di locale centenario, storia celebrata in un apposito volume pubblicato in occasione dei cento anni di attività, nel quale si evidenzia che già negli anni '20 del XX secolo il locale veniva citato nelle guide dell'ufficio nazionale del turismo francese.

Info: Ristorante O' Canonico
Piazza Tasso, 7 - 80067 Sorrento (NA)
Tel.: +39/081.878.32.77- Fax: +39/081.532.45.46
e-mail: info@ristorantecanonico.com
web: www.ristorantecanonico.com



"'O CANONICO" BETWEEN HISTORY, TRADITION AND QUALITY

Tradition, quality and respect of Mediterranean flavors are the hallmarks of the restaurant 'O Canonico. Located in the center of Sorrento, in the well-known square dedicated to the great poet and dramatist Torquato Tasso, the restaurant has passed three centuries of history, being born in the nineteenth, consolidated in the twentieth and renewed in the twenty-first, reaching 115 years of activity. In 1898 at the "Ristorante del Campidoglio 'O Canonico" it was possible to drink local wine, accompanied by a few dishes of the tradition of Sorrento. The number of these recipes grew with the passing years, and increased with the reputation of the restaurant, whose founder was used to write down the procedures for the preparation of all dishes in a small book with a black cover. Preserved over time and passed from hand to hand at every generation, today this black notebook is guarded by the family of Guglielmo Terminiello that took over the restaurant and created, with professionalism, determination and intuition one of

the most active and prestigious food and wine activity in the Sorrento area.





The recipes, tidy and beautiful written, pointed to the gastronomic traditions of the peninsula and of the Neapolitan cuisine: "Panzarotti con mozzarella", "Alici in cartoccio", "Braciolette di cappucce farcite", «Baccalà e patate», «Fritto con calamari e triglie» and «Candele alle Tracchiulelle», «Seppioline al basilico», «Polipetti affogati», «Zuppa di scorpano», «Braciola in tegame», «Bucatini al cartoccio del Canonico», nowadays all lightened and adapted to contemporary lifestyle as well as reinvented by the creativity of the chef, are still proposed by Nino and Marco, the two sons of Guglielmo. The basic products are always of high quality, whether of land or fish and they did, in time, O'Canonico a place where taste and tradition come together in a unique combination. The restaurant welcomes its guests in a tasteful and elegant place. It offers traditional cuisine, aimed to enhance the territory without losing sight of the innovations, remaining faithful to its history of local centennial history celebrated in a special volume published on the occasion of the one hundred years of activity in which it is noted that already in the '20s of the twentieth century the local was mentioned in the guides of the French national office of tourism. Info: Ristorante O' Canonico
Piazza Tasso, 7 - 80067 Sorrento (NA)
Tel.: +39/081.878.32.77- Fax: +39/081.532.45.46
e-mail: info@ristorantecanonico.com
web: www.ristorantecanonico.com



CHEZ BLACK UN SOGNO PER IL PALATO

IL RISTORANTE DI POSITANO
PREFERITO
DAI PERSONAGGI FAMOSI

Una scelta oculata e precisa delle materie prime, un personale di altissima qualità e professionalità, una cantina fornita e con un microclima ideale per la conservazione dei vini. Tutto questo rappresenta il segreto del Chez Black, il noto ristorante di Positano, situato lungo la spiaggia, sulla tipica passeggiata del noto comune della costiera, "dove - come dice il personale del ristorante - si vede tutto e si è visti da tutti".

Black e Titina, anime e cervello di questo locale, hanno creato un luogo speciale, scelto negli anni da tantissimi personaggi famosi del mondo dello sport, della tv e dello spettacolo, ma anche da tanti clienti che desiderano gustare un'ampia scelta di pietanze tradizionali della cucina campana e mediterranea.



GUSTO MEDITERRANEO

Per rendersi conto della notorietà di questo locale, è sufficiente digitare il nome "Chez Black" sui più comuni motori di ricerca della rete multimediale, dove è possibile riscontrare le foto ed i commenti positivi di tantissime personalità note al grande



pubblico, come gli attori Lino Banfi, Valeria Marini, Serena Autieri, Simona Ventura, Manuela Arcuri o gli sportivi come Aldo Montano, German Denis, Nicolas Navarro. Il successo di questo locale, non è però legato alle presenze di persone famose, ma all'amore per la cucina e l'accoglienza di Black e Titina.

Il primo provvede personalmente all'approvvigionamento con prodotti sempre freschi e genuini, attraverso cui si preparano pietanze dal gusto eccezionale come "Spaghetti con Ricci di Mare", "Zuppa di pesce locale", "Paccheri di Gragnano con Positanoese di pesce e polipi". In cucina poi lo chef Carmine, con Leo, Francesco e Giancarlo, assicurano cura e professionalità nel preparare tutti i piatti tipici del ristorante. Niente è conservato, tutto preparato giorno per giorno, pietanze salse e condimenti fatti espressamente alla richiesta. Pesce locale sempre fresco, carni di prima qualità oltre a verdure con consegna giornaliera, assicurano con la maestria dei cuochi, piatti impeccabili. Non manca poi la pizza preparata da Antonio, classica e a forma di cuore e i famosi cuoricini di Black per le signore, imitati e mai eguagliati, rappresentano un autentico successo di questo luogo di incanto per il palato.

GUSTO MEDITERRANEO

Alfonso, il dolce pasticciere, sforna e prepara in continuazione le famose delizie ai vari sapori della Costiera ed i dolci tipici della tradizione napoletana e locale. I suoi gelati, tutto latte, uova e zucchero sono tra i più apprezzati. In sala, Rosario, Antonio, Peppe e Salvatore, con i loro collaboratori, assicurano accoglienza e servizio cordiale, in un locale in grado di allestire eventi, attraverso i suggerimenti e le indicazioni Giosuè Cafiero, che cerca di soddisfare in breve tempo le richieste della clientela. Il "Chez Black" di Positano è anche storia, infatti i locali dove è situato il ristorante, in origine, erano adibiti a ricovero delle barche da pesca e deposito attrezzi. Nel pavimento del piano interrato, quasi a livello mare, esistevano dei pozzetti-cisterna con acqua salmastra, ove venivano tenuti al fresco, nel periodo estivo, rossi cocomeri da vendere a fette sui banchi lungo la spiaggia antistante. Chiusi questi pozzetti, è nata la cantina del ristorante, perfetta per il suo microclima. Black stesso sistema lungo il perimetro dei locali una miriade di cantinette in pietra ricostruita, da formare degli scaffali modulari per la sistemazione e conservazione

delle bottiglie di vino. Il risultato: una cantina originale con un'ottima selezione di vini regionali italiani, soprattutto Campani.

(gam)

Info: Chez Black - Via del Brigantino, 84017 Positano

Tel: (+39) 089 875 036; Fax: (+39) 089 875 789

e-mail: info@chezblack.it

web: www.chezblack.it



CHEZ BLACK A DREAM FOR THE PALATE

A careful and precise selection of raw materials, a staff of the highest quality and professionalism, and a wine cellar stocked with an ideal microclimate for wine storage. All this is the secret of Chez Black, the famous restaurant in Positano, located along the beach, on the typically walk of the well-known municipality on the coast, "where - as the restaurant staff says- everything is seen and is seen by everybody." Black and Titina, souls and brain of this place, have created a special place, chosen over the years by many celebrities from the worlds of sports, television and entertainment, but also by many customers who want to enjoy a wide selection of traditional Neapolitan cuisine and Mediterranean cuisine. To realize the reputation of this place, simply type the name "Chez Black" on the most popular search engines on the network media, where it is possible to find the photos and the comments of many positive personality known to the general public, actors such as Lino Banfi, Valeria Marini, Serena Autieri, Simona Ventura, Manuela Arcuri or sport celebrities such as Aldo Montano, German Denis, Nicolas Navarro. The success of this restaurant, however, is not linked to

the presence of famous people, but to the love for the kitchen and to the reception of Black and Titina.



The first provides personally to procure products that are always fresh and genuine, through which they prepare dishes with exceptional taste as "Spaghetti con Ricci di Mare", "Zuppa di pesce locale", "Paccheri di Gragnano con Positanoese di pesce e polipi". In the kitchen, then, the chef Carmine, with Leo, Francesco and Giancarlo, provide care and professionalism in preparing all the typical dishes of the restaurant. Nothing is stored, all prepared daily, food sauces and dressings made expressly to the request.

Local seafood is always fresh, top quality meat as well as vegetables with daily delivery, guarantee with the skill of the chefs, impeccable dishes.

Do not miss then the pizza prepared by Antonio, classic and heart-shaped and the famous Black small hearts for ladies, imitated and never equaled, represent a real success of this place, an enchantment to the palate.

Alfonso, the sweet pastry chef, bakes and prepares the famous delights in continuation to the various flavors of the Amalfi and Neapolitan and local typical sweets.

Its ice-creams, made with milk, eggs and sugar, are among the most popular. In the

dining room, Rosario, Antonio, Peppe and Salvatore, with their collaborators, ensure welcome and friendly service, in a place able to prepare events, through the suggestions and the indications of Giosu  Cafiero, which tries to meet in a short time the demands of the customers.



GUSTO MEDITERRANEO

The "Chez Black" of Positano is also history, in fact the places where the restaurant is located, originally, were used as a shelter for fishing boats and gear storage. In the floor of the basement, almost at sea level, there were wells with brackish water tank, where red watermelons were kept cool in summer and then sold in slices on the benches along the beach front. These wells were closed

and there was born the wine cellar of the restaurant, perfect for its microclimate. Black himself puts along the perimeter of the premises a myriad of small cellars in reconstructed stone, to form modular shelves for the accommodation and conservation of the bottles of wine. The result: an original wine cellar with a fine selection of regional Italian wines, especially of Campania.



LIDO AZZURRO DI AMALFI, TRA "BIJOU", LIMONI E PRODOTTI DEL MARE

Gli amalfitani lo conoscono come Bijou. Un gioiello della ristorazione, che accoglie i propri ospiti con sorrisi ed allegria. E nello stesso modo, Antonio Pisani, patron del ristorante Lido Azzurro di Amalfi, tratta ogni mattina con i pescatori, per programmare il menù del giorno, e con i clienti di sempre, a cui fa assaggiare gli esperimenti dello chef. Gli armatori della zona e i dipartisti lo considerano ormai un grande riferimento. I produttori di materia prima qui trovano casa, dal vino agli aromi, la cucina del ristorante Lido Azzurro racconta il territorio in ogni piatto.

La specialità è il pesce fresco. Ma i primi passi della Famiglia Pisani, 30 anni fa, sono in realtà come pizzaioli. Da qui ai piatti di pesce, in un porto come Amalfi che ha una lunga tradizione marinara, il passo è breve.







GUSTO MEDITERRANEO

Più lungo e sudato invece il riconoscimento a ristorante di cucina di qualità. La collocazione sul porto ha aiutato i Pisani a creare una grande sinergia con il mondo del mare. La passione per la cucina li ha spinti a specializzarsi, ricercando materie prime ed antiche ricette. Fino a diventare oggi un riferimento per l'arte culinaria dai profumi del mare. Dall'antipasto al dolce, il menù è invitante ad ogni portata. Ma per restare in tema di gioielli, bisogna porre l'accento su due piatti in particolare: Delizia al Limone e Zuppa di Pesce. Qui Antonio Pisani (alias Bijou) e gli chef Paolo Consiglio e Giuseppe D'Auria, sono riusciti a raccontare al

meglio Amalfi, in tutti i sensi, dai profumi ai saponi. Gli interni del ristorante? Richiamano un antico galeone. Si viene accolti da pesci freschi in esposizione in un piccolo gozzo in legno, il banco bar con cucina a portata di mano. Pochi tavoli, riservati, nella sala interna, tra candele e tende dal colore della sabbia. Cinquanta coperti, in totale, con la sala esterna con vista sul mare. Una terrazza suggestiva e romantica, illuminata da candele, luci del porto e bagliore lunare.

(gam)

Info: Lido Azzurro - Lungomare dei Cavalieri di San Giovanni di Gerusalemme, 5, 84011 Amalfi ; tel.: 089 871384 - web: www.ristorantelidoazzurro.it

LIDO AZZURRO IN AMALFI



People from Amalfi know him as the Bijou. A jewel of the restaurant, which welcomes its guests with smiles and joy. And similarly, Antonio Pisani, owner of the restaurant Lido Azzurro in Amalfi, is every morning with the fishermen to plan their daily menu, and customers than ever, which makes the chef's tasting experiments. The owners of the area and the departments now consider it a great reference. Producers of raw materials here are home to the aromas from the wine, the cuisine of the restaurant Blue Beach tells the territory in each dish. The specialty is fresh fish. But the first steps of the Pisani Family, 30 years ago, were with the pizzas. From here, fish dishes, in the port of Amalfi which has a long maritime tradition, is a short step. Longer and sweaty for the recognition of a restaurant quality cuisine. The location of the port helped Pisani to create a great synergy with the maritime world. The passion for cooking has led them to specialize, seeking raw materials and recipes.

GUSTO MEDITERRANEO

Up to now become a reference for cooking smells from the sea. From appetizer to dessert, the menu is inviting to all ports.

But to stay on the subject of jewelry, we must focus on two dishes in particular: Delight and Lemon Fish Soup. Here, Antonio Pisani (aka Bijou) and chef Paolo Concilio and Giuseppe D'Auria, were able to relate better to Amalfi, in every sense, perfume to the flavors. The interior of the restaurant? Recall an ancient galleon.

You are welcomed by fresh fish on display in a small wooden fishing boat, the bar counter with kitchen hand.

A few tables reserved in the dining room, including candles and curtains the colour of sand. Fifty seats in total, with the outer room with sea view.

A terrace charming and romantic, candlelit, harbour lights glow and the moon.



GUSTO MEDITERRANEO

From here, fish dishes, in the port of Amalfi which has a long maritime tradition, is a short step. Longer and sweaty for the recognition of a restaurant quality cuisine. The location of the port helped Pisani to create a great synergy with the maritime world. The passion for cooking has led them to specialize, seeking raw materials and recipes. Up to now become a reference for cooking smells from the sea. From appetizer to dessert, the menu is inviting to all ports. But to stay on the subject of jewelry, we must focus on two dishes in particular: Delight and Lemon Fish Soup.

Here, Antonio Pisani (aka Bijou) and chef Paolo Concilio and Giuseppe D'Auria, were able to relate better to Amalfi, in every sense, perfume to the flavors. The interior of the restaurant? Recall an ancient galleon. You are welcomed by fresh fish on display in a small wooden fishing boat, the bar counter with



kitchen hand. A few tables reserved in the dining room, including candles and curtains the colour of sand. Fifty seats in total, with the outer room with sea view. A terrace charming and romantic, candlelit, harbour lights glow and the moon.



lunch and dinner



www.pizzeriaaurora.com

**in the
of Sorrento**

Piazza Tasso, 10/11
Sorrento
Tel. 081 8781248
Fax 081 5324546
info@pizzeriaaurora.com

main square

'O Canonico ... 1898
Restaurant à la carte

the tastes and flavours
of the Mediterranean gastronomy

WWW.RISTORANTECANONICO.COM

light!
AURORA

RESTAURANT P.zza Tasso 3/4 - Sorrento - 081 8772631



It is our pleasure
to offer dishes
which are fresh,
genuine, delicate..
without sacrificing
taste and flavour



WWW.AURORALIGHT.IT

AL TIRIMBÒ I SAPORI DIVENTANO MAGIA

Sorge sul mare prezioso del Golfo di Napoli e ha una simpatica luna con coda da sirena come simbolo. Nel più spettacolare scenario della Marina di Piano di Sorrento detta di Cassano, nasce il Bar – Ristorante Tirimbò. Un locale come ponte tra il cielo e il mare di Sorrento. Un nome surreale e forse bizzarro ma che nasconde una dinamica e proverbiale tradizione di efficienza e gusto, pronto a soddisfare ogni palato e ogni appetito. Una struttura capace di ospitare fino a 200/250 persone arricchita da personale accogliente, amichevole e garbato, che mira a far sentire i clienti a proprio agio come se fossero a casa propria. E quando cala la sera e la brezza marina fa capolino, sembra davvero di sentire la luna suonare il sax: un incantesimo che pare invitare tutti a gustare le delizie e l'atmosfera del Tirimbò! Il locale adagiato sulle sponde della Marina di Cassano, sa subito di magia: si è immediatamente colpiti dal profumo dagli appetitosi piatti tipici di questo antico borgo marinaro. Il Tirimbò è il luogo ideale per ceremonie e ricorrenze speciali, battesimi, prime comunioni, matrimoni, feste di laurea e di compleanno, anniversari, ma anche per semplici

incontri di gusto con la cucina mediterranea. Il Tirimbò a Marina di Cassano rappresenta un risultato di prestigio non solo per gli imprenditori che hanno scommesso su questa attività e sul comprensorio del porto, che punta ad essere un'eccellenza in provincia di Napoli e nel territorio della Campania,



ma anche per Piano di Sorrento e la Penisola sorrentina, in quanto arricchisce l'offerta turistica e incrementa tutto l'indotto ed il benessere collettivo, aumentando la qualità significa attirare qualità. Nell'incanto di Marina di Cassano sono serviti i piatti tradizionali della cucina Italiana, fragrante e aromatica, affiancata da una cucina di pesce straordinaria per varietà, freschezza e delicatezza. Specialità di mare innanzitutto. Piatti di pesce cucinati alla maniera casalinga da gustare affacciati sulla naturale terrazza sul mare che la location propone tra i gozzi sorrentini e le reti dei pescatori. Il Ristorante Tirimbò offre alla propria clientela i migliori antipasti di mare. Primi piatti casarecci, secondi piatti alla griglia, vasta gamma di contorni di stagione, dolci fatti in casa. Pietanze basate rigorosamente sull'utilizzo di prodotti freschi del territorio (DOP – IGP – IGT – DOC – DOCG), secondo stagione, sulla semplicità della loro elaborazione e sul rispetto delle tradizioni Sorrentine. Il tutto abbinato abbinato ad una selezione di vini campani e nazionali. Il Bar accompagna gli ospiti con una numerosa varietà di cocktails offre light lunch, snack ed appetizer di frutta e soft drinks. E quando cala la sera la musica la fa da padrona: musica dal vivo, animazione e spettacoli per tutti i gusti.





BECOME A TASTE OF MAGIC IN TIRIMBÒ

Located on the sea of the Gulf of Naples valuable and has a nice moon-tailed mermaid as a symbol. In the most spectacular scenery of Marina di Sorrento said Cassano, born Bar - Restaurant Tirimbò. A local as a bridge between the sky and the sea of Sorrento. A name surreal and bizarre perhaps but it hides a dynamic and legendary tradition of efficiency and taste, ready to satisfy every taste and appetite. A structure that can accommodate up to 200/250 people enriched by welcoming staff, friendly and polite, which aims to make customers feel at ease as if they were at home. And when evening falls and the sea breeze peeps, really seems to feel the moon playing sax: a spell that seems to encourage everyone to enjoy delicious and the atmosphere of the Tirimbò! The lies on the shores of Marina di Cassano, immediately knows of magic: one is immediately struck by the fragrance from the tasty dishes typical of this ancient fishing village. The Tirimbò is the ideal place for ceremonies and special occasions: baptisms, first communions, weddings, graduation parties

and birthday, anniversaries but also for simple meetings with the taste of Mediterranean cuisine.



The *Tirimbò* in Marina di Cassano is a result of prestige not only for entrepreneurs who bet on this activity and the area of the port, which aims to be an excellence in the province of Naples in Campania, but also for Piano di Sorrento and the Sorrentine Peninsula, as it enriches the tourist offer and increases all induced and collective well-being, increas-

sing the quality means attracting quality. In the enchantment of Marina di Cassano are served traditional dishes of Italian cuisine, fragrant and aromatic, flanked by a fish cuisine extraordinary variety, freshness and delicacy. Seafood first. Fish dishes cooked following the housewife to enjoy natural terrace overlooking the sea that the proposed location between the Sorrento fishing boats and fishermen's nets. The *Tirimbò* Restaurant offers its customers the best seafood appetizers. Homemade pasta dishes, main courses, grilled wide range of seasonal vegetables, homemade desserts. Dishes, based strictly on the use of fresh local products (PDO - PGI - IGT - DOC - DOCG), the second season, on the simplicity of their development and respect for traditions Sorrentine. All this combined with a selection of local and national wines. The Bar takes guests with a large variety of cocktails offers light lunches, snacks and appetizer of fruit and soft drinks. And when night falls the music is the host: live music, entertainment and performances for all tastes. Info: *Tirimbò* Via Marina di Cassano - Banchina di Riva Piano di Sorrento (NA) infoline +39.334.72.04.304





AL VALENTONE IL GUSTO SI FA QUALITÀ

A pochi passi dal porto di Marina di Camerota nella Piazza di San Domenico nel centro storico è situato un antico ristorante, il "Valentone" che da ben quattro generazioni serve le migliori pietanze marinare locali. Qui è possibile degustare piatti tipici della tradizione cilentana, accompagnati dai vini locali o da quelli doc campani e nazionali. Situato su una terrazza dove si respira brezza marina e profumo di verde delle piante e dei limoni nel locale è possibile vivere un'atmosfera scenografica davvero gradevole difficile da trovare in altri luoghi. Un ambiente tranquillo, confortevole e accogliente.

Il pesce è il punto di forza in questo locale, è possibile assaporare come antipasti le alici cilentane imbottite e souté di vongole; come primi piatti risotto alla pescatora, spaghetti alla Valentone, conditi con olive, pomodorini e tonno, gnocchetti conditi

con le patate; come secondi totani alla cilentana, frittura di paranza, pesce spada affumicato e per concludere magnificamente dolci realizzati in casa. Tra i piatti più richiesti spiccano le alici cilentane imbottite, dette "mbuttunate".

Questa pietanza si unisce alle altre tipiche del ristorante come antipasto di tonno locale, cipolle dolci di Tropea, capperi e olive, spaghetti alle vongole, pesce. Il tutto è caratterizzato da ingredienti di altissima freschezza e qualità. La ricerca delle materie prime, anzi, è uno delle caratteristiche di "Valentone" che punta da sempre alla soddisfazione dei

palati, partendo da ciò che offre la terra ed il mare dell'area cilentana.

Info: Antica Trattoria Valentone
Piazza San Domenico 3, 84040 Camerota
Tel.: +39.0974.93.20.04



AT "VALENTONE" THE TASTE BECOMES QUALITY

A few steps from the port of Marina di Camerota in "Piazza di San Domenico" in the historic center is located an old restaurant, the "Valentone" which for four generations has been serving the best local seafood. Here you can taste typical dishes of Cilento, accompanied by local wines or national and DOC Campania ones. Located on a terrace where you can feel the sea breeze and the scent of green plants and lemon trees, in the restaurant you can experience a spectacular atmosphere, really nice hard to find in other places. A quiet, comfortable and welcoming place. The fish is the strong point in this restaurant, you can enjoy starters such as stuffed anchovies of Cilento, clams, pasta dishes such as "risotto alla pescatora", "spaghetti alla Valentone", seasoned with olives, cherry tomatoes and tuna, "gnocchi" served with potatoes; as second dishes "totani alla cilentana", fried fish, smoked swordfish and finally beautiful homemade desserts. Among the most popular dishes requested by the clients there are the stuffed anchovies of Cilento, called "mbuttunate." This dish combines with other typical local dishes of the restaurant such as an appetizer of tuna, sweet onions of

Tropea, capers and olives, spaghetti with clams, fish. The whole is characterized by ingredients of the highest quality and freshness. The search for raw materials, in fact, is one of the characteristics of "Valentone" which always points to the satisfaction of the palate, starting from what the land and sea of the Cilento offer.



AURORA LIGHT

A SORRENTO UNA CUCINA SANA E DELICATA

di Armando Rogliani

Prodotti freschi di stagione, tanta fantasia, genuinità e leggerezza. Una cucina light che non rinuncia al gusto ed al sapore. Ricette innovative grandi classici della tradizione gastronomica sorrentina, rivisitati in chiave moderna ed originale.

Piatti unici che soddisfano la vista ed il palato, che incarna una nuova filosofia gastronomica: creatività da gustare; questa è l'idea alla base del ristorante a Sorrento Aurora Light! L'Aurora Light è la nuova proposta della famiglia Terminiello che da più di cento anni delizia i suoi clienti con la cucina dello storico Ristorante 'O Canonico del 1898 e della Pizzeria Aurora, situati nella centralissima Piazza Tasso a Sorrento. Un'unica regia che spazia dalla raffinata cucina de 'O Canonico



1898, ai piatti tradizionali ed alla vera pizza napoletana dell'Aurora, fino alla nuova cucina leggera e delicata dell'Aurora Light, sintesi perfetta dell'esperienza acquisita in questi anni. La cucina dell'Aurora Light è leggera e stuzzicante che esalta il sapore dei cibi proponendo combinazioni inedite e fantasiose che appagano vista e gusto, l'unione perfetta tra leggerezza e sapore. Una nuova filosofia del gusto che soddisfa le esigenze di chi è stanco delle solite proposte, forse, alla fine tutte uguali, o di chi ha poco tempo a disposizione per pranzare ed è stanco del panino, o di chi desidera mangiare qualcosa di sano e delicato, ma nello stesso tempo saporito e ricercato. Piatti unici che seguono sempre la stagionalità dei prodotti.



AURORA LIGHT: IN SORRENTO, HEALTHY AND DELICATE CUISINE

Seasonal fresh products, a lot of imagination, authenticity and lightness. A light cuisine that does not give up to the taste and flavor. Innovative recipes and great classics of the gastronomic tradition of Sorrento, reviewed in a modern and original key. Unique dishes that meet the eyes and the palate, which embody a new gastronomic philosophy: creativity to taste: that's the idea at the base of the restaurant Aurora Light of Sorrento. The Aurora Light is the new proposal of the family Terminello that for more than a hundred years has been delighting its customers with the kitchen of the historic Restaurant 'O Canonico 1898' and the Pizzeria Aurora, located in the central Piazza Tasso in Sorrento. Single direction that ranges from fine cuisine of the restaurant 'O Canonico 1898' and the traditional and the real Neapolitan pizza of the pizzeria Aurora, until the new light and delicate cuisine of the restaurant "Aurora Light", a perfect synthesis of the experience gained over the years.



GUSTO MEDITERRANEO

The cuisine of Aurora Light is light and delicious that enhances the flavor of the foods offering new and imaginative combinations that satisfy sight and taste, the perfect balance between lightness and flavor. A new philosophy of taste that meets the needs of those who are tired of the usual proposals, perhaps in the end all the same, or those with limited time available for dining and is tired of the

sandwich, or those who want to eat something healthy and delicate but at the same time tasty and refined. Unique dishes that always follow the seasonality of products. Info: Aurora Light Sorrento Piazza Tasso, 10/11 - 80067 Sorrento (Na) - Tel. 081 8772631 - Fax 081 5324546 e-mail: info@auroralight.it web: www.auroralight.it



MELODIE DI GUSTO A L'ACCANTO

di Patrizia Panico

Per il ristorante gourmet l'Accanto, non occorrono molte parole: la vista dalla sua terrazza che affaccia sul Golfo di Napoli, è semplicemente mozzafiato, le specialità della sua cucina hanno l'imbarazzo della scelta. Chi viene qui, infatti, poi non può fare a meno di ritornaci ancora e ancora. L'Accanto, nasce pochi anni fa, appena nel 2007, all'interno del Grand Hotel Angiolieri a Vico Equense, ma subito si afferma come uno dei paradisi per buongustai della penisola sorrentina. Una cucina che non a caso ha conquistato rapidamente la prima stella Michelin, riuscendo a sorprendere e sedurre i gourmet più esigenti. La sala interna del ristorante è particolarmente elegante e illuminata, solare, dai colori pastello che si sposano perfettamente con l'azzurro del mare. Un mare che si mostra in tutta la sua maestosità dalla splendida terrazza ricca di fiori che appunto fa capolino sul Golfo tra i belli al mondo.



La cucina, le scelte, la ricerca e le combinazioni sono frutto della cura di Michele Deleo, che offre ad suo ospite di gustare quasi come una scoperta, le migliori prelibatezze della tradizione gastronomica non solo della Penisola sorrentina, ma dell'intera regione.

Un menù che si avvale delle ricche e numerose tipicità sia di mare che dell'entroterra proponendo, inoltre, squisite rivisitazioni delle specialità tradizionali in chiave moderna grazie ad un accurato tocco di creatività.

Ogni piatto è realizzato con prodotti di primissima scelta, qualità accuratamente selezionate favorendo innanzitutto la produzione del territorio. L'Accanto nasce dal fortunato incontro tra Gerardo Gargiulo ed Elisa Balzano, padroni della struttura e Michele Deleo, chef ricco di esperienza forgiata negli anni nei migliori hotel d'Europa: Parigi, Monaco di Baviera, Londra e infine il ritorno in Italia. La cucina dello chef è dunque ricca dell'esperienza della ristorazione gourmet europea, Michele crea, inventa, innova e stupisce, ma niente salse e cotture estreme, solo tocchi leggeri e indovinati abbinamenti proteici e naturalmente i sapori dell'orto-mare della cucina mediterranea. Un esempio di ottimo antipasto è quello presentato

in un solo piatto: assaggi leggeri che fanno da trait d'union al primo di pasta.

Sorbetto al finocchio con tartufo crudo, cozza ripiena di ricotta fritta con frutto della passione, scampo su crema di melanzana, panzarotto ripieno di ricotta su pomodorino fresco. E poi la pasta, il prodotto che da sempre è nel dna della cucina mediterranea.



Da provare i fusilloni con le vongole, i pomodorini e fiocchi di mozzarella tanto per restare nella cucina napoletana. Con la pasta e piselli lo chef approda in Cina, con tre ravioli di diversa fattura (semplici, con l'uovo e con il pomodoro) che contengono la farcia della tipica pasta e piselli napoletana. Si passa alle portate di pesce e carni per i secondi: anche qui la sperimentazione eccelle nel gusto. E infine i dolci. Dal vassoio della piccola pasticceria ad un grande classico con ricotta e pere. O sciogliersi nella delicata mousse di cappuccino, la tavola di puro cioccolato o nella trasparenza di fragole con il sorbetto. Ma per chiudere alla grande si può prendere il babà, dalla lievitazione perfetta e bagno impeccabile: un sogno di morbidezza per il palato.

Info: Ristorante L'Accanto

Via Santa Maria Vecchia, 2 80066
Selano di Vico Equense (NA)
Tel +39 0818029161; Fax +39 0818028558
info@grandhotelangiolieri.it
[web: www.laccanto.com](http://www.laccanto.com)



MELODIES OF TASTE AT "L'ACCANTO"

For the gourmet restaurant "L'Accanto", you do not need many words: the view from its terrace overlooking the Gulf of Naples, is simply breathtaking, the specialties of its cuisine are numerous. Who comes here, in fact, has to come back again and again. "L'Accanto" was born a few years ago, just in 2007, inside the Hotel Torre Barbara, in Vico Equense, but quickly established itself as a paradise for gourmets of the Sorrento peninsula. A cuisine that not surprisingly quickly won its first Michelin star, managing to surprise and seduce the most demanding gourmets. The indoor dining room of the restaurant is very elegant and illuminated, solar, pastel colors that blend perfectly with the blue of the sea. A sea that is displayed in all its majesty from the beautiful terrace full of flowers that just peeping over a Gulf which is among the most beautiful ones in the world.



GUSTO MEDITERRANEO

The cuisine, the choices, the research and the combinations are the result of the care of Michele Deleo, which offers his guest the possibility to enjoy almost as a discovery, the best delicacies of the culinary tradition not only of the Sorrento Peninsula, but of the entire region. A menu that takes advantage of the rich and numerous typical food of both sea and inland proposing also exquisite interpretations of traditional dishes with a modern twist thanks to a careful touch of creativity. Each dish is made

with products of first choice, the quality is carefully selected favoring primarily the production of the territory. "L'Accanto" was born from the chance meeting between Gerardo and Elisa Gargiulo Balzano, owner of the structure and Michele Deleo, a chef of rich experience forged over the years in the best hotels of Europe: Paris, Monaco, Munich, London and finally the return to Italy. The chef's cuisine is so rich of the experience of European gourmet dining: Michele creates, invents, innova-



tes and surprises, but no extreme sauces and cooking, only light touches and guessed protein combinations and of course the flavors of the Mediterranean sea-. An example of an excellent appetizer is presented in a single dish: tasting light that serve as a liaison to the first course of pasta.

Fennel sorbet with truffle raw mussels stuffed with fried ricotta and passion fruit, lobster on aubergine cream, panzarotto stuffed with ricotta cheese on fresh tomato sauce. And then the pasta, the product that has always been in the DNA of Mediterranean cuisine. Try the Fusilloni with clams, tomatoes and mozzarella cheese flakes just to stay in Neapolitan cuisine. With pasta and peas the chef arrives in China, with three ravioli of different types (simple, with egg and with tomato) that contain the filling of the typical Neapolitan pasta and peas. Then there are fish and meat for the second courses : here the testing excels in taste, too. And finally, the desserts. From the tray of pastries to a great classic sweet with ricotta and

pear. Or the delicate cappuccino mousse, the pure chocolate or the transparency of strawberries with sorbet. But to make a great closing you can take the babà, with perfect rising and impeccable aroma: a dream of softness for the palate.



AL BIKINI TIPICITÀ E INNOVAZIONE

NEL RISTORANTE LA RICERCA CULINARIA SI UNISCE
ALLA GENUINITÀ DEI PRODOTTI LOCALI

Il diktat della famiglia Scarselli, titolari del complesso balneare Bikini a Vico Equense da oltre cinquant'anni è rimasto lo stesso: oggi come il primo giorno, la cucina è una sintesi tra la genuinità dei prodotti del territorio, della terra e del pescato, fusi nell'elaborazione che non rinuncia alla ricerca, ma deve essere naturale, mai artificiosa. E poi lo scenario che avvolge il Bikini: la cornice naturale della costiera sorrentina e l'ambiente intimo del locale, raccolto, raffinato e curato nei minimi particolari, fanno del Bikini un posto unico, magico. Profumi e sapori tipici della cucina di questi luoghi catturano gusto e olfatto, con l'aggiunta di un panorama mozzafiato che abbraccia il Vesuvio e l'intero Golfo di Napoli. Eccellente punto di riferimento per un momento speciale. La cucina tradizionale, sposa la ricerca e l'innovazione per restare allo stesso tempo naturale e indenne a tutte le mode delle svariate cousins importate. Mimmo e Antonio De Simone, gli chef, scelgono esclusiva-

mente prodotti genuini, anteponendo rigorosamente prima quelli dell'orto del Bikini e dei prodotti locali a quelli d'importazione.



Solo così riescono a garantire da sempre un menu sano, naturale e ricercato ma dove la cucina mediterranea è la regina indiscussa. Il ristorante è diviso in due sale, una interna e l'altra esterna, di 60 posti. Nella prima i tavoli sono raccolti in una grande veranda fiorita che affaccia sulla baia mentre la terrazza antistante, ombreggiata da palme, rappresenta il luogo ideale per feste e serate a tema. Un servizio attento e qualificato, che fa della gentilezza e della cortesia le sue doti principali, valorizza al meglio questa perla della costiera. Tutti i sensi vengono rapiti, ma oltre alla vista è il gusto che lascia estasiati i suoi ospiti. I menù non sono mai gli stessi, la stagionalità dei prodotti è alla base: gli antipasti fatti col pescato giornaliero possono variare dal pranzo alla cena. I primi, per la pasta ci si affida a pastifici artigianali locali per un prodotto legato alla qualità e alla lavorazione delle trafilé. I secondi: innanzitutto il pescato, la specialità del Bikini non può che legarsi al mare e ai suoi frutti, ma la stessa cura e attenzione è dedicata nella preparazione di piatti di carne, pollo e agnello di provenienza locale. La carta propone vini campani, nazionali e internazionali, diversi champagne e una speciale selezione di birre artigianali. I dolci e la piccola pasticceria,



accompagnati dagli esclusivi liquori della costiera di produzione propria, sono il personale saluto di fine pasto. "Desideriamo lasciare nell'animo di chi li gusta un dolce ricordo e il proposito di tornare a trovarci", l'auspicio dei titolari Liliana e Riccardo.
(pa.pa.)

TYPICAL FOOD AND INNOVATION AT "BIKINI"

The dictates of Scarselli family, owners of the resort Bikini in Vico Equense for over fifty years has remained the same: today as the first day, the kitchen is a synthesis of the genuineness of the products of the land, the land and fished, mixed in the elaboration that does not give up to the research, but it must be natural, never contrived. And then the scenery that surrounds the Bikini: the natural setting of the Sorrento coast and the intimate setting of the resort, collected, refined and well-finished in every detail, make the Bikini a unique, magic place. Aromas and typical flavors of the cuisine of this area capture taste and smell, with the addition of a breathtaking panorama embracing the Vesu-

vius and the whole Bay of Naples. Excellent point of reference for a special moment. The traditional cuisine, marries the research and innovation in order to remain at the same time natural and harmless in all fashions of the various cuisines imported. Mimmo and Antonio De Simone, the chefs, choose only genuine products strictly before putting those vegetable fields of Bikini and local products to imported ones. Only in this way they can always ensure a healthy menu, but where natural and refined Mediterranean cuisine is the undisputed queen. The restaurant is divided into two rooms, one indoor and one outdoor, with 60 spots. In the first room the tables are collected in a



big flowery veranda overlooking the bay while the terrace, shaded by palm trees, is the ideal place for parties and theme nights. A professional and attentive service, whose principal characteristics are kindness and courtesy, enhances at the best this pearl of the coast. All the senses are kidnapped, but in addition to the view that strikes, it's the taste which leaves the guests delighted. The menus are never the same, the seasonality of products is the basis: the starters made with the daily fish may vary from lunch to dinner. For the pasta of the first courses, they use local handmade pasta for a product related to the quality and workmanship of the dies. The second courses: first, the fish, the specialty of the Bikini that is tied to the sea and its fruits, but the same care and attention is given in the preparation of meat dishes, local chicken and lamb. The menu offers wines from Campania, national and international, different champagne and a special selection of craft beers. Sweets and pastries, accompanied by the unique spirits of the coast of own production, are the personal greeting at the end of the meal. "We want to leave in the soul of those who taste them a sweet memory and the intention to come back and visit us," the hope of the owners Riccardo and Liliana.

Info: Restaurant "il Bikini" Strada Statale Sorrentina 145 KM 13.900, 80069 Vico Equense (NA)
Tel.: 08119840029; Fax 0818015297
e-mail: info@ilbikini.com; web: www.ilbikini.com



GUSTO MEDITERRANEO

SAPORI SPECIALI A MARINA DI STABIA

Moderna struttura in cristallo ed acciaio progettata dall'architetto Massimiliano Fuksas ed inaugurata nell'estate 2010, con ristorante alla carta fino a cento posti, sale per eventi fino a 400 persone, American bar, piscina a sfioro e la romantica Terrazza sul Golfo, da cui ammirare le bellezze di Napoli dall'Area Marina Protetta di Punta Campanella a Capri, da Ischia al Vesuvio in un solo sguardo. Il ristorante è gestito da Giuseppe Guida, titolare del rinomato ristorante stellato "Osteria Nonna Rosa" di Vico Equense. In cucina attraverso il talento degli chef è possibile gustare prelibatezze a base di pesce o di carne. La struttura è prenotabile per eventi e ceremonie in genere.

"Yacht Club" Marina di Stabia
Castellammare di Stabia (NA)
Tel. (+39) 0818722118
www.marinadistabia.it
yachtclub@marinadistabia.it





FOOD SPECIAL IN MARINA OF STABIA

A modern structure of crystal and steel designed by the architect Massimiliano Fuksas and inaugurated in summer 2010, with a la carte restaurant up to one hundred places, event halls up to 400 people, American bar, infinity pool and a romantic terrace on gulf, from which admire the beauties of Napoli from the Marine Protected Area of Punta Campanella to Capri, from Ischia to the mount Vesuvio in only one glance. The restaurant is managed by Giuseppe Guida, owner of the famous stellar restaurant "Osteria Nonna Rosa" in Vico Equense. In the kitchen, through the talents of the chefs you can enjoy the culinary delights of fish or meat. The place is bookable for events and ceremonial occasions.





BARING.BARCATERING

ABSOLUT
VODKA

BARING.BARCATERING

ABSOLUT
VODKA



A close-up photograph of a freshly baked pizza. The pizza has a golden-brown crust with some charred spots. It is topped with a vibrant red tomato sauce, melted white cheese, and several large, fresh green basil leaves. The pizza is cut into several slices, and the lighting highlights the texture of the crust and the freshness of the toppings.

PIZZERIA GOURMET



L'APPRODO: UN'OASI DI SAPORI A MARINA DI CASSANO

di Patrizia Panico

Ricercatissimo in estate e dall'atmosfera ancor più magica e romantica nella stagione autunnale e fredda: L'Approdo rappresenta un mix speciale per chi vuole regalarsi una vacanza tranquilla e rilassante, ma poco distante dalla mondanità della Costiera di Sorrento. Il nome non è un caso. L'Approdo B&B e ristorante si trovano a soli dieci metri dal mare specchiandosi nelle acque cristalline del borgo di Marina di Cassano a Piano di Sorrento. Il caratteristico locale è stato ricavato dalla ristrutturazione di un'antica casa di pescatori dove sono stati ricavati camere spaziose, piccoli mini appartamenti adibiti a B&B e un grazioso ristorante. Qui è possibile mangiare il pescato fresco che ogni mattina all'alba i pescatori del borgo consegnano alla cucina di Tonino e Anna, i titolari che sanno regalare ai loro ospiti tutto il buono di una cucina casereccia e dai sapori tipici del posto.

L'Approdo è aperto tutto l'anno, e, variando lievemente il menù a seconda del periodo, è sempre possibile gustare antipasti di mare, insalata di mare, polipetti alla Luciana e tante piccole specialità in portate calde e fredde, tutti a base di pesce freschissimo. Non solo. Nelle ricette della tradizione culinaria di Tonino e Anna non mancano i prodotti tipici dell'azienda agricola familiare, che sapientemente preparati, esaltano i sapori e i profumi della cucina mediterranea. E non caso un primo piatto che costituisce un must per gli chef, sono i mezzi paccheri con capperi, olive, pomodorini e pesce palamita. Il pesce locale alla brace, fresco di pescato, sarà un secondo piatto che merita più di un assaggio. Ricercati e squisiti anche i dolci della casa, Tonino e Anna, con il loro sorriso, la loro cortesia, la loro esperienza sanno creare un clima familiare dove la qualità e la freschezza degli ingredienti trovano maggior risalto. La cantina de L'Approdo offre ai suoi commensali, sempre nell'intento di rendere omaggio al territorio, i più importanti vini campani. Un pranzo o una cena all'Approdo non può concludersi senza l'ottima pasticceria della casa che quotidianamente la cucina dell'Approdo realizza, da assaggiare la torta di ricotta e pera e le specialità tipiche del Golfo di Sorrento.





"L'APPRODO": AN OASIS OF FLAVORS IN MARINA DI CASSANO

Sought in the summer and from the even more magical and romantic atmosphere in the fall and cold season: "L'Approdo" is a special mix for those wanting a quiet and relaxing holiday, but not far from the worldliness of the Coast of Sorrento. The name isn't a coincidence, at "L'Approdo" the B & B and the restaurant are located just ten meters from the sea mirrored in the clear waters of the village of Marina di Cassano in Piano di Sorrento. The characteristic local has been restored from an old fisherman's house, where there are also large rooms, small mini apartments used for a B & B and a lovely restaurant. Here you can eat fresh fish which every morning at dawn the fishermen of the village deliver to the kitchen of Tonino and Anna, the owners who can give their guests all the goodness of home-cooked food and flavors of the place. "L'Approdo" is open all year round, and, by varying slightly the menu depending on the season

you can always enjoy seafood appetizers, seafood salad, "alla Luciana" octopus and many small hot and cold specialties, all made from fresh fish. Not only that. In the recipes of traditional cuisine of Tonino and Anna there are plenty of local products from the family farm, which expertly prepared, enhance the flavors and aromas of Mediterranean cuisine. A dish that is a must for chefs, is the paccheri with capers, olives, cherry tomatoes and the fish Palamito. The local fish on the grill, fresh fish, will be a second dish that deserves more than a taste. Delicious are the homemade desserts, Tonino and Anna, with their smile, their kindness, their experience, know how to create a family atmosphere where quality and freshness of the ingredients are greater prominence. The cellar of "L'Approdo" offers its diners, again to pay tribute to the territory, the most important wines of Campania. A lunch or dinner at "L'Approdo" wouldn't be complete without the tasty pastry of the house: to taste the cake with ricotta and pear and typical dessert of the Gulf of Sorrento. Info: Ristorante L'Approdo- Via Marina Di Cassano, 16/20- 80063 Piano di Sorrento; Tel.: 081.8086722; e-mail: info@lapprodo.net



OASI DELL'ANTICA QUERCIA: IL LOCALE DI BENEVENTO È UN'AVVENTURA CULINARIA

Occorre subito dire che bisogna impegnarsi molto per trovarla, e per coloro che hanno uno spirto avventuroso l'impresa potrebbe addirittura risultare stimolante. Già, perché la pizzeria L'Oasi dell'Antica Quercia non si trova su una strada principale, magari preceduta da qualche indicazione e poi, finalmente annunciata da una grande insegna. No, è defilata, ben nascosta, priva di segni di riconoscimento... Quasi come se valesse invogliare il cliente a essere prima ricercata, scoperta e poi conquistata.

Il locale di Benevento è stato aperto poco più di tre anni fa per volontà di Ernesto Varicchio, tante diverse esperienze nel suo curriculum, tra cui quella di gestore di un campo di calcio che deve avergli trasmesso la voglia di giocare e sperimentare - al posto di calciatori, moduli e tattiche - con la pizza e i suoi ingredienti.



GUSTO MEDITERRANEO

A partire dalla farina. Varicchio miscela personalmente diverse tipologie di farina macinata a pietra, per ottenere una grande intensità di sapori e profumi. Magari anche con l'aggiunta di un tocco di malto d'orzo. La struttura regalata dalla farina integrale al disco di pasta è ruvida e decisamente piacevole. Poi, il lievito utilizzato, che può essere di birra o madre, da un ceppo del maestro Rolando Morandin.

I condimenti adoperati sono perlopiù a denominazione d'origine protetta, o comunque di prima selezione. Infine, il forno: rotante, alimentato a metano, che conferisce al prodotto finale una consistenza differente da quella della tradizionale pizza napoletana, con il corpo centrale un po' meno soffice e il cornicione più basso.

Onore al merito a tali interessanti sperimentazioni, soprattutto perché inserite in un contesto solitamente poco avvezzo alla sfida dell'innovazione.

(da.ma.)

Per info:

L'Oasi dell'Antica Quercia
Contrada Epitaffio, 13 - Benevento
Tel. 0824/360108 - 333/4232839
oasidellanticaquercia@gmail.com



"L'OASI DELL'ANTICA QUERCIA": THE RESTAURANT OF BENEVENTO IS A CULINARY ADVENTURE



First it's important to say that it's hard to find it, and for those who have an adventurous spirit this adventure could even prove stimulating. Yes, because the pizzeria "L'Oasi dell'antica quercia" is not on a main road, perhaps preceded by some indication and then, finally announced by a large sign. No, it's rare, well hidden, with no signs of recognition ... Almost as if it would entice the customer to be first sought, discovered and then conquered. The local of Benevento was opened just over three years ago by Ernesto Varricchio, so many different experiences in his curriculum, including that one as manager of a football court that has sent him the desire to play and experiment - instead of players, modules and tactics - with pizza and its ingredients. Starting from the flour.

Varricchio personally mix different types of stone-ground flour, to get a great intensity of flavors and fragrances. Maybe even with the addition of a touch of barley malt.

GUSTO MEDITERRANEO

The structure wheat flour donated to the disc of dough is rough and very pleasant.

Then, the yeast used, which can be made with brewer's yeast or yeast base from a strain of the master Rolando Morandin.

The seasonings used have mostly protected designation of origin, or at least are of the first selection.

Finally, the furnace: rotary, fueled by methane, which gives to the final product a texture different from that of traditional Neapolitan pizza, with the central body a little less soft and with a lower ledge.

Esteem to these interesting experiments, especially because inserted in a context usually unaccustomed to the challenge of innovation.

Info: L'Oasi dell'antica quercia"
Contrada Epitaffio, 13 - Benevento
Tel 0824/360108 - 333/4232839
oasidellanticaquercia@gmail.com



IL SEGRETO DELLA PIZZA: UNA LIEVITAZIONE NATURALE

L'IMPEGNO DI CIRO SALVO NELLA DIVULGAZIONE DELLA VERACE TIPICITÀ NAPOLETANA

Quando si parla di Pizza Napoletana si pensa a un disco di pasta morbido, leggero, idratato, che può essere piegato su se stesso e mangiato con le mani. Il segreto?

Un eccellente impasto. Fatto con tecnica, arte e passione, caratteristiche proprie dei maestri pizzaioli partenopei.

E quando si parla di impasti, c'è un nome che salta subito alla mente:

quello di Ciro Salvo. Nipote e figlio d'arte, sperimentatore per dedizione, talentuoso e riservato, Ciro lascia che sia il suo lavoro a parlare in sua vece. Dopo anni trascorsi nell'attività di famiglia, si dedica con successo alla formazione di nuove generazioni di pizzaioli come docente per l'Associazione Verace Pizza Napoletana e per corsi di varie scuole professionali, Gambero Rosso in testa.

di Daniela Marfisa



foto di Giuseppe Imperatore

GUSTO MEDITERRANEO

Fino ad approdare al Massè, lounge bar di Torre Annunziata convertitosi in pizzeria per ospitare lui. Virtuoso della manipolazione, specialista della lievitazione naturale, Ciro seleziona con cura ogni ingrediente che andrà ad utilizzare, da quelli per la base ai condimenti. E quindi via libera a pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, olio extravergine d'oliva Colline Salernitane Dop, presidi Slow Food. Al forno, l'esperienza dello zio Gennaro

Salvo. Il risultato finale è straordinario: impasto ben alveolato, cornicione sofficissimo a far da continuo al disco, cottura impeccabile, digeribilità assicurata. Menzione speciale per la Margherita con la Nduja artigianale di Spiliga e alla Pizza bianca con scaglie di parmigiano Dop stagionato 24 mesi e prosciutto cotto senza glutine e polifosfati.

Info: Massè, Corso Vittorio Emanuele III, 429 – Torre Annunziata, Napoli tel. 081/5363382





Want to go

THE SECRET OF PIZZA: A NATURAL LEAVENING

NEL RISTORANTE DI SORRENTO I SAPORI GASTRONOMICI MEDITERRANEI

When you talk about Neapolitan pizza you think to a dough soft disc, lightweight, hydrated, which can be folded in on itself and eaten with your hands. The secret? An excellent mix made with technology, art and passion, characteristics of the Neapolitan pizza masters. And when it comes to dough, there's a name that springs immediately to mind: that of Ciro Salvo. Grandson and son of art, investigator for dedication, talented and reserved, Ciro let it be his job to speak on his behalf. After years in the family business, he devoted himself with success to the training of new generations of pizza makers as a lecturer for the Association of True Neapolitan Pizza and courses for various professional schools, Gambero Rosso in the head. Then he lands at the "Massè", lounge bar in Torre Annunziata converted in pizzeria to accommodate him.



L'Orto di Lucullo®



ESALTA
IL GUSTO
DELLA TUAPIZZA

L'AGRICOLTURA DELLE TERRE BUONE

"L'Orto di Lucullo" selezionato e distribuito dalla GMA Import Specialità s.r.l. - Phone: 081 536 9600 - www.gmasrl.it

Virtuous of handling, specialist of natural sourdough, Ciro carefully selects every ingredient that he will use, from those for the basic to the condiments. And then the green light to DOP San Marzano tomatoes, fior di latte Agerola, DOP extra virgin olive oil from the hills of Salerno Colline, Slow Food Presidia. At the furnace the experience of his uncle Gennaro Salvo. The final result is extraordinary : a well honeycombed mix, very spongy cornice to be a continuous from the disk, flawless baking and assured digestibility. Special mention for the Margherita with Nduja of Spiliga and for the white pizza with DOP parmesan cheese aged 24 months and gluten free and polyphosphates ham. For info: Massè, Corso Vittorio Emanuele III, 429 - Torre Annunziata, Naples tel. 081/5363382





GUSTO MEDITERRANEO

GUSTO E BELLEZZA ALLA PIZZERIA AURORA

NEL LOCALE DI SORRENTO SI GUSTANO BEN 50 TIPI DIVERSI DI PIZZA

Nel centro di Sorrento, nella piazza principale, Piazza Tasso, è situata la Pizzeria Aurora, meta ideale per coloro che desiderano assaporare una pizza di qualità. La Pizzeria Aurora, pizzeria della città del Tasso, propone più di cinquanta tipi di pizza spesso preparati con impasti particolari. I suoi maestri pizzaioli combinano sapori e aromi con gusto e fantasia, offrendo una pizza di una bontà e di un sapore che difficilmente può essere dimenticato. La Pizzeria Aurora nasce come appendice del Ristorante ' O Canonico 1898, uno dei Locali

Storici di Italia gestito con impegno e passione dalla famiglia Terminiello. Nel 1963 il fondatore Guglielmo Terminiello , decise di mettere a frutto le esperienze lavorative acquisite nel suo pellegrinare per l'Europa e nel mondo. Nel periodo dell'occupazione americana a Sorrento, il piccolo Guglielmo , aveva 9 anni e faceva il lustrascarpe lungo Via Correale; successivamente lavorava, saltuariamente all' hotel Sirene. Già all'età di 12 anni era a Roma nel bar Capranica e spesso si recava a Milano nel periodo fieristico.



GUSTO MEDITERRANEO

Con il passare degli anni , poi d' inverno si andava in Svizzera a lavorare nei Gran Hotel. Poi l' Inghilterra e le navi da crociera... Ritornato a Sorrento gli fu proposta la gestione del bar Aurora. Contemporaneamente , aprì un locale, sempre in piazza Tasso, la Stiva , dove, tra l'altro , si andava a guardare la televisione (era il periodo del famoso quiz "Lascia o raddoppia"). Allo stesso tempo gestiva il bar nell' hotel Mediterraneo a S.Agnello Venendo ad oggi la Pizzeria Aurora , che vede la partecipazione dell'intera Famiglia, si integra perfettamente nell' offerta culinaria, con ' O Canonico 1898, l' adiacente ristorante, sempre sito in Piazza Tasso. La pizzeria Aurora a Sorrento, oltre alla terrazza esterna, da dove è possibile sbirciare il movimento della piazza principale, dispone di un'ampia sala interna in stile rustico e dai toni caldi. Nelle volte dell' antica Piazza Castello , in un ambiente caloroso ed avvolgente potrete gustare una fragrante pizza cotta in un vero forno a legna. La professionalità dello staff unita alla prelibatezza delle pizze accompagnano alla scoperta di sapori unici ed indimenticabili. Il forno, dal diametro interno di 2 metri, è stato costruito dai Maestri di Maiano (soprannome Badoglio), una frazione della vicina Sant' Agnello, con metodi antichi, tramandati da generazione in

generazione. Inoltre è già da più di venti anni che nella volta dello stesso forno, è stato installato un impianto di recupero del calore per la produzione di acqua calda che soddisfa il fabbisogno di tutto il ristorante.

Info: Ristorante Pizzeria Aurora Piazza Tasso, 10/11 - 80067 Sorrento (Na) Tel. 081.8781248-Fax 081 5324546 e-mail: info@pizzeriaaurora.com



TASTE AND BEAUTY AT THE PIZZERIA AURORA

Pizzeria Aurora is situated in Piazza Tasso, the main square of Sorrento. Pizzeria Aurora offers a wide selection of Pizza, fifty different types, backed in a traditional wood oven and often prepared with special dough. His master pizza makers combine flavors and aromas with taste in order to offer a pizza, that you will remember! The restaurant Pizzeria Aurora, was born on the side of the Canonica 1898, one of the Historical Restaurants in Italy, managed with commitment and passion by the Terminiello's Family.

In 1963 the founder, Guglielmo Terminiello, decided to capitalize his working experiences, that he had gained in his "pilgrimage" all through Europe and the world. During the period of the American occupation in Sorrento, Guglielmo was 9 years old, he was a shoeshine. Later he started to work occasionally in the Hotel Sirene. When he was 12 years old he moved to work in Rome, at the bar Capranica. During the Trade Shows in Milain he often was there to work. Passing the years, in the winter

period, he used to go in Switzerland in order to work in Grand Hotels. Then the England and the cruise ships. Returned in Sorrento he has proposed the management of the coffee bar Aurora.



GUSTO MEDITERRANEO

Meanwhile, he opened a local, still located in Piazza Tasso, La Stiva, where people used to go watch the first televisions. Together with these activities, he was managing, the bar of the Medi-

terraneo Hotel in Sant' Agnello . Coming back to our days, the Pizzeria Aurora, where all the family is working, integrates perfectly in the culinary offer of the restaurant Canonico 1898, the next door, restaurant placed in Piazza Tasso too. The Pizzeria Aurora in Sorrento, in addition to the outdoor terrace, (from where you can see what is going on in the main square); has a large and comfortable hall, furnished in warm and welcoming tones. In the vaults of the ancient Piazza Castello, in a friendly atmosphere you can enjoy a fragrant pizza cooked in a real wood oven. The professional staff and the delicacy of pizzas, will let you enjoy unique and unforgettable dishes. The oven, with an inside diameter of 2 meters, has been built by the Masters of Maiano (Badoglio nickname), a fraction of the nearby Sant' Agnello, with ancient methods handed down from generation to generation. Furthermore, it is already more than twenty years that, in the vault of the oven, was installed a heat recovery for hot water supplies, that satisfies the needs of the whole restaurant. Ultimately the pizzeria Aurora is possible to taste the real Neapolitan pizza in a unique environment.





CORSI AMATORIALI

Passione
per i fornelli

dolcesalatoscuola.com
info@dolcesalatoscuola.com
Ente Accreditato Regione Campania



CORSI PROFESSIONALI

innovarsi
nel mondo del
cibo



MASTER PROFESSIONALE

Formarsi
per l' opportunita'
del domani

Informatevi presso di noi

s.s sannitica Km 265
Via Forche Caudine, 59 - 81024 Maddaloni (CE)
Tel. / Fax 0823.436022 - Tel. 0823.202049



GUSTO MEDITERRANEO

A TELESE UNA PIZZA DOC

NEL LOCALE "È TUTTO BUONO DA STEFANO" L'ARTE BIANCA SI FONDE CON LE TIPICITÀ CAMPANE

di Daniela Marfisa

È molto più che una semplice tendenza. Da tempo la cultura del mangiar bene passa anche attraverso la pizza, piatto povero per eccellenza. Una volta si usava dire che bastasse andare a Napoli per mangiare una buona pizza, oggi invece non è più sufficiente perché la concorrenza è aumentata e i rudimenti di preparazione sono stati acquisiti da tanti. Gli artigiani campani puntano tutto sulle tecniche di impasto, sulla lievitazione accurata e sugli ingredienti di prima selezione, per soddisfare una clientela sempre più esigente e consapevole. Questo è l'obiettivo che si prefigge la neonata pizzeria sita a Telesio Terme "E' tutto Buono da Stefano", un nome a dir poco programmatico. Mistero semplice da svelare: il patron è Stefano Buono, imprenditore nel campo della ristorazione che ha deciso di seguire la strada della qualità.



Locale di stampo moderno, prodotti di origine protetta bene in vista, un giovane pizzaiolo da tenere d'occhio, Giuseppe Acciaio, per un mix di sicuro successo. Qui qualità e sapore hanno un giusto prezzo.

GUSTO MEDITERRANEO

Si viene per una pizza, ma anche per tagliate di carne o formaggi, da abbinare preferibilmente con una birra a scelta tra la vasta selezione offerta: alla spina o in bottiglia, in prevalenza belga o tedesca, per poi concludere il pasto con grappe, rum e liquori della fornita cantina. Il personale di sala è attento e preparato, e, prima di andare via, è

possibile acquistare un sacchetto di farina integrale 100% grano italiano.

Info: È tutto Buono da Stefano
Via Caio Ponzio Telesino, 56 –
Telese Terme, Benevento
tel. 333/1895661





A DOC PIZZA AT TELESE

AT THE RESTAURANT "E' TUTTO BUONO DA STEFANO" THE WHITE ART BLENDS WITH THE SPECIALTIES FROM CAMPANIA

It's more than just a trend. For a long time culture of well eating well passes also through the pizza, the poor dish par excellence. Once they used to say it was enough to go to Naples to eat a good pizza, but today is no longer sufficient because the competition has increased and the rudiments of preparation have been acquired by so many. The craftsmen from Campania link all the techniques of kneading, the rising and accurate on the ingredients of the first selection, to satisfy an ever more demanding and aware clientele.

This is the objective that the fledgling pizzeria located in Telesino Terme "E' tutto buono Stefano," a name to say the least programmatic. It's easy to unravel the mystery: the patron is Stefano Buono, entrepreneur in the restaurant business that has decided to follow the path of quality.

GUSTO MEDITERRANEO



Modern-style local products with protected origin, a young pizza maker to watch, Giuseppe Acciaio, for a mix of success. Here quality and flavor have a fair price.

You can go at the local for a pizza, but also to eat meat or cheese, to match preferably with a beer of your choice from a wide offered selection: on tap or bottled beers, mainly Belgian or German, then to finish the meal with grappa, rum and liquor-



stocked cellar. The wait staff is attentive and prepared, and, before leaving, you can buy a bag of whole wheat 100% Italian flour.

For info

"E' tutto buono Stefano"

Via Caio Ponzio Telesino, 56 - Telesio Terme, Benevento

tel. 333/1895661

Modern-style local products with protected origin, a young pizza maker to watch, Giuseppe Acciaio, for a mix of success. Here quality and flavor have a fair price.

You can go at the local for a pizza, but also to eat meat or cheese, to match preferably with a beer of your choice from a wide offered selection: on tap or bottled beers, mainly Belgian or German, then to finish the meal with grappa, rum and liquor-stocked cellar. The wait staff is attentive and prepared, and, before leaving, you can buy a bag of whole wheat 100% Italian flour.

"E' tutto buono Stefano"
Via Caio Ponzio Telesino, 56 -
Telese Terme, Benevento
tel. 333/1895661

AL KRESIOS BISTROT SI IMPARA L'EDUCAZIONE AL GUSTO

Food, room, shop. Ovvero un elegante ristorante, quattro camere per il pernottamento e una bottega di delizie. Un progetto articolato quello del Krèsios, accogliente struttura immersa nella campagna telesina nata dalla volontà dello chef patron Giuseppe Iannotti, giovane ingegnere sannita che nel giro di pochi anni ha saputo conquistare il pubblico più esigente. Un casolare perfettamente in sintonia con le naturali suggestioni diffuse dal circondario ma ristrutturato con equilibrio formale, dove l'antico e il moderno si fondono armoniosamente e la sintesi dei materiali trasmette raffinate sensazioni di calore. Dalla fine di gennaio 2013 l'offerta si è ulteriormente rafforzata con l'apertura del bistrot: uno spazio ricavato dal porticato affacciato sul vigneto circostante, con una splendida visuale e l'esposizione a sud che garantisce luce tutto l'anno. Secondo il modello già in uso per il ristorante e lo shop, Krèsios Bistrot propone esclusivamente ingredienti freschi di altissima qualità, impiegati in questo caso in piatti tipici della





cucina di strada. Il menu comprende panini, polpette, insalatone, fritti e Kre...bab.

Qui tutto è fatto in casa, dai pani e le focacce preparati con lievito madre agli hamburger di

came macinata a mano, fino a tutte le salse di accompagnamento.

Alcune delle proposte in carta: panini classici con mortadella artigianale, prosciutto di San Daniele o jamón ibérico; panini gourmet che utilizzano ingredienti campani come mozzarella e ricotta di bufala, cacio-cavallo dolce di Castelfranco in Misano, cipolla ramata di Alife, maiale nero casertano, ma anche internazionali come salmone selvaggio Red King e foie gras; hamburger di Marchigiana, Angus, Kobe, tonno rosso di Carloforte; polpette di cappone, manzo, maiale, baccalà; Kre...bab di pollo e tacchino o di agnello; chips di patate di Pietraroja.

Non mancano inoltre pani dolci come il soffissimo panino di patate fritte accompagnato da crema al limone e amarene, la piadina con cremoso di nocciola avellana e i croissant al burro de Baratte.

In abbinamento alle pietanze, il bistrot offre bibite prodotte solo con ingredienti naturali, birre artigianali (tra le quali una tipologia per celiaci, a base di riso) e un'ampia selezione di vini della cantina Krèsios.

Prelibatezze per tutte le tasche, perfino con formule take away e consegna a domicilio.

L'intento del Krèsios Bistrot è quello di portare la cucina di qualità con prezzi equi ad un pubblico quanto più variegato possibile. Una sorta di educazione al gusto per i più giovani e una missione mirata all'avvicinamento all'alta ristorazione in generale.

Un'ulteriore scommessa avvincente per uno chef abituato alle sfide.

(da.ma)

Per info

Krèsios bistrot

Via San Giovanni, 59 - Telese Terme, Benevento

tel. 0824/940723

www.kresios.it



AT THE KRESIOS BISTROT YOU CAN LEARN THE EDUCATION TO THE TASTE



Food, rooms, shop. That is an elegant restaurant, four bedrooms and a shop of delights. A complex project of Krèios, cozy guest house in the countryside of Telesio born from the desire of chef patron Giuseppe Iannotti, a young engineer of the Sannio that within a few years has been able to conquer the most demanding audiences. A cottage in perfect harmony with the natural charm spread by district but renovated with formal balance, where the ancient and the modern blend harmoniously and the synthesis of refined materials transmits sensations of heat.

From the end of January 2013, the offer was further strengthened with the opening of the bistrot: a space obtained from the porch overlooking the surrounding vineyards, with a splendid view and southern exposure that provides light throughout the year.

According to the model already in use for the restaurant and shop, Krèsios Bistrot offers only fresh ingredients of very high quality, used in this case in typical street food. The menu includes sandwiches, meatballs, salads, fried and Kre ... bab. Everything here is homemade, from the breads and buns prepared with yeast to hamburger meat minced by hand, until all the accompanying sauces.

Some of the proposals in the menu: classic sandwi-

ches with artisanal mortadella, San Daniele ham or iberic jamón, gourmet sandwiches using ingredients such as mozzarella and ricotta cheese from Campania buffalo milk cheese cake of Castelfranco in Miscano, onion copper of Alife, Caserta black pig, but also International food like Red King wild salmon and foie gras; burgers from Le Marche, Angus, Kobe, red tuna of Carloforte; chicken meatballs, beef, pork, cod, Kre ... bab of chicken and



turkey or lamb, potato chips of Pietraroja . There are also sweet breads such as spongy sandwich of fried potatoes accompanied by lemon cream and sour cherries, the flatbread with creamy hazelnut of Avella and butter croissants of Baratte. In conjunction with the dishes, the bistro offers drinks produced only with natural ingredients, craft beers (including a gluten-free type, made of rice) and a wide selection of wines from the cellar Krèsios.

Delicacies to suit all budgets, even with take away

and home delivery formulas. The intent of the Krèsios Bistrot is to bring quality food with fair prices to a as diverse as possible audience. A sort of education to the taste for young people and a mission targeted to the rapprochement of quality ristorazione in general. Another compelling bet for a chef accustomed to the challenges.

Krèsios bistrot

Via San Giovanni, 59 - Telesio Terme, Benevento
tel. 0824/940723; web : www.kresios.it



NEL BAR VENERUSO NOZZE TRA STORIA E SAPORI

A cura di Giovanna Cimmino

Il Bar Veneruso rappresenta ormai un locale storico nella città di Sorrento. Esso, situato lungo Corso Italia, viene gestito da tre generazioni dall'omonima famiglia che nel corso del tempo ha sviluppato ulteriormente la propria attività specializzandosi anche nel settore della ristorazione. Oltre ad un ottimo gelato preparato con antiche ricette, il bar pasticceria produce in modo artigianale dolci della tradizione napoletana e sorrentina tra cui babà, sfogliatelle e delizie al limone. Tutte le realizzazioni dolciarie, sono assolutamente da provare, hanno un gusto eccezionale che si coniuga con un prezzo ragionevole, elevando al massimo il loro rapporto qualità/costo. Da provare di sicuro spiccano la pastiera napoletana, le sfogliatelle, la sacher, le tortine al limoncello e tante altre produzioni preparate con una maestria unica. Il Bar Veneruso è anche un ristorante semplice, curato, molto vario, che presenta menù tipici della gastronomia mediterranea composta da snack, antipasti, primi, secondi, contorni, pizze, dolci, cioccolate,

caffè, tisane e cocktail. Tra le pietanze più richieste dalla clientela, spiccano ravioli alla caprese, le bruschette, calamari alla griglia, pasta al pesce spada, salmone alla griglia, gnocchi alla sorrentina, insalata di pollo, verdure grigliate. Un personale garbato e simpatico, oltre ad essere altamente professionale, rende questo locale una tappa obbligata per chi si ferma a Sorrento.

Info: Ristorante Bar Veneruso-Corso Italia 43/49 - 80067 Sorrento(NA) - Tel.:+39. 081.807.48.90
e-mail: barveneruso@alice.it



INTO THE BAR VENERUSO MARRIAGE BETWEEN HISTORY AND FLAVORS

The Bar Veneruso is now a historical place in the city of Sorrento. It is located along Corso Italy, is run by three generations by the family that over time has developed further its business also specializing in the restaurant industry. In addition to an excellent ice cream prepared with traditional recipes, the bar in craft bakery produces cakes of the Neapolitan tradition and Sorrento including baba, puffs and lemon delights. All the achievements confectionery, are a must try, they have a great taste that is combined with a reasonable price, raising the most of their quality / cost ratio. To try to secure the stand Neapolitan pastries, the puffs, sacher, cupcakes limoncello and many other products made with a unique craftsmanship. The Bar is also a restaurant Veneruso simple, nice, very diverse, which has a typical menu of Mediterranean cuisine consists of snacks, appetizers, main dishes, side dishes, pizzas, cakes, chocolates, coffees, teas and cocktails. Among the dishes most requested by

customers, stand out ravioli alla caprese, bruschetta, grilled calamari, pasta with swordfish, grilled salmon, gnocchi alla Sorrento, chicken salad, grilled vegetables. A polite and friendly staff, as well as being highly professional, makes this place a must see for those who stay in Sorrento.



BY TOURIST ON THE SEA CENA CON CARMINE MAZZA

By Tourist on the Sea, l'evento indetto da 30Nodi in collaborazione con Carena e Fiavet che si è svolto dal 9 al 12 maggio a Marina di Cassano, ha visto tra i protagonisti anche la grande enogastronomia regionale. Importanti chef e pizzaioli, tipicità campane, degustazioni, dimostrazioni di lavorazioni casearie, aperitivi e cene hanno animato le giornate della manifestazione allietando il pubblico presente. Se la rassegna è stata aperta dai pizzaioli Roberto e Salvatore Susta ed è proseguita il giorno successivo con i piatti dello stellato Vincenzo Guarino, la cena di sabato 11 è stata a cura dello chef Carmine Mazza del ristorante Il Poeta Vesuviano di Torre del Greco, selezionato dalla Guida ai Ristoranti de L'Espresso.

Cucina creativa e utilizzo di prodotti di territorio i tratti distintivi dello chef, che ha proposto un menu di quattro portate con una forte connotazione campana a base di pesce azzurro. Ingredienti genuini e prodotti della nostra terra sono stati le vere star della serata.





Ad aprire la cena, un antipasto di Pesce bandiera marinato su letto di patate, con pistacchi e salsa all'arancia, un piatto fresco e agrumato. La pasta artigianale Leonessa realizzata con trafile in bronzo ha caratterizzato il primo piatto, Paccheri con papaccelle napoletane e tonno crudo varietà a pinne gialle, in un accostamento felice dal gusto

delicato. Come secondo, Filetto di sgombro su tortino di scarole, vellutata di patate e scaglie di provolone del Monaco, formaggio dop prodotto esclusivamente nel territorio dei Monti Lattari. Chiusura dolce con un classico partenopeo leggermente rivisitato, Sfogliatella al cioccolato con scorzette di arancia candite.

Le portate sono state accompagnate dalla birra Titanium (ricetta campana prodotta in Belgio) e dal sidro irlandese Magners, entrambi parte del panier Gma Import Specialità, azienda partner dell'evento con i suoi prodotti di qualità (tra i quali Molino Quaglia e il marchio L'Orto di Lucullo, con prodotti a denominazione di origine protetta). La rassegna si è conclusa domenica 12 maggio con una cena a cura dello chef Giuseppe Daddio, ambasciatore della mozzarella nel mondo e patron della Scuola di cucina professionale Dolce&Salato di Maddaloni, in provincia di Caserta.



BY TOURIST ON THE SEA DINNER WITH CARMINE MAZZA

By Tourist on the Sea, the event organized by 30Nodi in collaboration with Carena and Flavet which took place in May from the 9th to 12th in Marina di Cassano, saw among the protagonists also the great regional food and wine. Important chefs and pizza makers , specialties from Campania, tastings, demonstrations of dairy processes, aperitifs and dinners enlivened the days of the event wowing the audience. If the exhibition was opened by the pizza makers Roberto and Salvatore Susta and continued the next day with the dishes of the starry chef Vincenzo Guarino, the dinner on Saturday 11th was cured by the chef Carmine Mazza from the restaurant "Il poeta vesuviano" in Torre del Greco, selected by the Restaurant Guide of the "L'Espresso". Excellent food and creative use of the products of the territory are the distinctive tracts of the chef, who proposed a four-course menu with a strong component of Campania based on the blue fish. Ingredients and products of our land were the real stars of the evening.



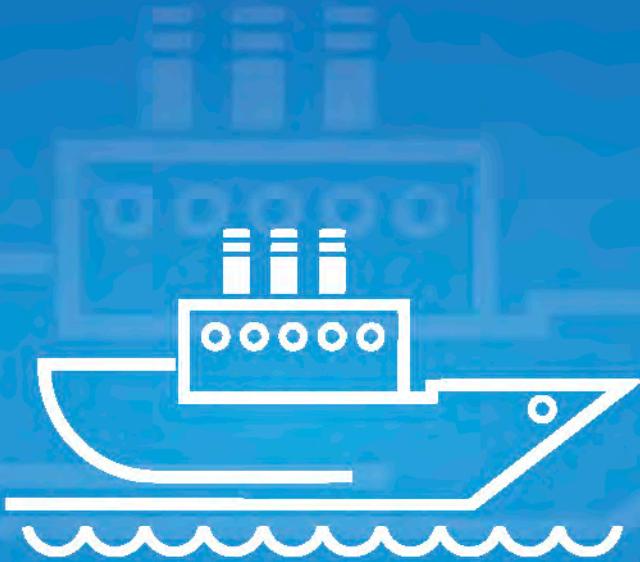
To open the dinner, an appetizer of marinated "flag" fish on a bed of potatoes, with pistachios and orange sauce, a fresh and citrusy dish. The homemade pasta "Leonessa" made with bronze dies characterized the first course, with Paccheri with Neapolitan peppers with vinegar and yellow-fin tuna, in a happy combination with a delicate taste. The second course, mackerel fillet on escarole pie, cream of potatoes and "Provolone del Monaco", a DOP cheese produced exclusively in the territory of Monti Lattari. Soft closing with a classic Neapolitan dessert slightly revised, chocolate "Sfogliatella" with candied orange peels.





All the plates were accompanied by beer Titanium (recipe of Campania produced in Belgium) and Magners Irish Cider, both part of the basket GMA Import Specialties, a company partner of the event with its quality products (including Molino Quaglia and the brand "L'orto di Lucullo", with protected

designation of origin products).
The festival ended on Sunday, the 12th of May, with a dinner by chef Giuseppe Daddio, ambassador of the mozzarella cheese in the world and owner of the professional cooking school " Dolce & Salato" of Maddaloni, in the province of Caserta.



ORARI TRASPORTI

ORARI CAMPANIA



INFO 081 4972201

PARTENZE / START

SORRENTO - NAPOLI
Aliscafo/Jet
08.10 - 10.00 - 12.00 - 14.00 -
16.25

NAPOLI - SORRENTO
Aliscafo/Jet
09.00 - 11.00 - 13.00 - 15.05 -
17.15

orari validi dal 1° aprile
al 30 settembre 2013



INFO 081 7041921

PARTENZE / START

NAPOLI - CAPRI
07.00 fr - 08.05 - 08.35 - 09.10
09.30 - 10.10 - 10.35 - 11.10
11.35 - 12.15 - 12.40 - 13.15
14.00 - 14.40 - 15.35 - 16.00
16.30 - 17.10 - 18.10 - 20.00

CAPRI - NAPOLI
06.50 - 08.05 fr - 09.10 - 09.35
10.10 - 10.35 - 11.10 - 11.35
12.15 - 12.40 - 13.10 - 13.40
14.40 - 15.25 - 16.10 - 16.30
17.05 - 17.10 - 17.50 - 18.10
19.10

SORRENTO - CAPRI
07.15 fr - 08.10 - 08.30 - 08.45
08.55 - 09.40 - 09.50 - 10.45
11.25 - 11.45 - 13.30 - 13.50
14.25 - 15.45 - 16.40 fr - 16.45
17.45

CAPRI - SORRENTO
07.35 fr - 08.00 fr - 08.55 - 09.15
10.20 - 11.20 - 11.40 - 12.10
12.20 - 13.00 - 13.50 - 15.15
15.35 - 15.55 - 16.05 - 16.20
17.15 - 17.40 fr - 17.45 - 18.30



GRIMALDI LINES

INFO 081 7041921

PARTENZE / START



INFO 081 3334411

PARTENZE / START

NAPOLI - ISCHIA
08.35 - 14.10 - 19.00

ISCHIA - NAPOLI
06.25 - 10.35 - 17.00

POZZUOLI - ISCHIA
04.10° fr - 06.10 fr - 08.15 - 09.40
12.00 - 13.30 - 15.00 - 16.30 - 18.30

ISCHIA - POZZUOLI
02.30 - 04.30 fr - 06.20 - 08.00
10.10 - 11.10 - 13.30 - 15.05 - 16.50

SALERNO - PALERMO
Partenza Salerno:
lunedì - 12.00
venerdì - 23.59

Partenza Palermo:
domenica - 19.30
venerdì - 10.30



INFO 0668806073

PARTENZE / START

NAPOLI - PALERMO
Tutti i giorni ore 20.15

PALERMO - NAPOLI
Tutti i giorni ore 20.15

ORARI CAMPANIA



INFO 089872950
PARTENZE / START

Salerno P.zza Concordia - Amalfi - Positano
Ore 08.40 - 09.40 - 10.40
11.40 - 14.10 - 15.30

Amalfi - Salerno P.zza Concordia
Ore 10.35 - 12.45 - 14.10
16.15 - 17.45 - 19.10

Positano - Salerno P.zza Concordia
Ore 10.00 - 12.00 - 13.30
15.30 - 17.00 - 18.30

Amalfi - Positano
Ore 09.20 - 10.30 - 11.30
12.30 - 15.00 - 16.20 - 18.00

Positano - Amalfi
Ore 10.00 - 12.00 - 13.30
15.30 - 17.00 - 18.30



INFO 081 871483
PARTENZE / START

Salerno - Amalfi - Capri	08.15
Salerno - Amalfi - Positano - Capri - Ischia	07.50
Salerno - Amalfi - Positano - Capri	08.40
Amalfi - Positano - Capri - Sorrento	11.35
Amalfi - Positano - Capri - Ischia	15.10
Amalfi - Positano - Sorrento	16.30

Capri - Positano - Amalfi - Salerno	16.25
Ischia - Capri - Positano - Amalfi	10.40
Capri - Amalfi - Salerno	17.15
Sorrento - Positano - Amalfi	10.30
Sorrento - Capri - Positano - Amalfi	14.45



INFO 081 7041921
PARTENZE / START

NAPOLI - CAPRI
07.00 - 08.05 - 08.35 - 09.10 -
10.10 - 10.35 - 11.10 - 11.35 -
12.40 - 14.00 - 14.40 - 15.35 -
16.00 - 16.30 - 18.10 20.00

CAPRI - NAPOLI
06.50 - 08.05 - 09.10 - 09.35 -
10.10 - 10.35 fr - 11.35 - 12.15 -
12.40 - 13.40 - 14.40 - 15.25 -
16.30-17.05 -17.10 -18.10 -19.10

**NAPOLI - ISCHIA
(CASAMICCIOLA)**
08.25 - 12.30 - 16.20 - 19.00

**ISCHIA - NAPOLI
(CASAMICCIOLA)**
07.10 - 09.45 - 13.50 - 17.40

NAPOLI - SORRENTO
09.00 - 11.00 - 13.00 - 15.05 -
17.15 - 18.25

SORRENTO - NAPOLI
07.20 - 08.10 - 10.00 - 12.00 -
14.00 - 16.25 -

CASTELLAMMARE - SORRENTO - CAPRI
06.30 fr [diretta] - 06.40 - 07.30 -
07.40 - 08.25 - 13.25

CAPRI - SORRENTO - CASTELLAMMARE
12.10 fr - 16.05 - 17.20 - 17.45

SORRENTO - CAPRI
07.15 - 08.35 - 09.50 fr - 11.45 -
13.30 - 15.50 - 17.05

CAPRI - SORRENTO
08.00 fr - 09.05 - 11.20 - 13.00 -
15.15 - 16.20 - 17.40

GUSTO MEDITERRANEO



ORARI SICILIA



USTICALines

INFO 0923873813

PARTENZE / START

PALERMO - USTICA
07.00 - 13.00

USTICA - PALERMO
09.00 - 18.30

LAMPEDUSA - LINOSA
07.30 - 09.30 - 17.30

LINOSA - LAMPEDUSA
10.40 - 18.15 - 18.45

GINOSTRA - STROMBOLI -
PANAREA - LIPARI -
VULCANO - MILAZZO
09.55

LIPARI - VULCANO -
SALINA S.M. - PANAREA -
GINOSTRA - STROMBOLI
08.20

LIPARI - MESSINA
06.55 - 10.40 - 10.50 - 15.45
18.05

LIPARI - VULCANO -
MILAZZO
07.50 - 10.55 - 12.15 - 13.50
17.30 - 18.10 - 19.15

LIPARI - SALINA RINELLA -
SALINA S.M.
06.25 - 07.35 - 19.45

LIPARI - SALINA S.M.
06.25 - 07.35 - 09.05 - 10.50
- 15.35 - 19.45

MESSINA - REGGIO
CALABRIA
08.55 [S-D] - 09.00 [L-V] -
12.45 [L-V] - 12.55
[S-D] - 14.30 [L-V] - 17.50

MESSINA - VULCANO -
LIPARI -
SALINA S.M. - SALINA
RINELLA
07.00 - 18.10

MILAZZO - LIPARI -

VULCANO -
SALINA S.M. - PANAREA -
GINOSTRA - STROMBOLI
07.50 - 09.40 - 14.25 - 16.20

MILAZZO - LIPARI -
VULCANO -
SALINA RINELLA - SALINA
S.M.
06.20 - 07.50 - 09.40 - 14.25 -
19.10

MILAZZO - LIPARI -
VULCANO -
SALINA S.M. - SALINA
RINELLA
06.20 - 19.10

PANAREA - GINOSTRA -
STROMBOLI
10.15 - 12.05 - 16.45 - 18.40

PANAREA - SALINA S.M. -
LIPARI - VULCANO -
MILAZZO
09.15 - 11.40 - 18.05

REGGIO CALABRIA -
MESSINA
12.35 [L-V]

SALINA RINELLA - SALINA
S.M. -
LIPARI - VULCANO -
MILAZZO -
PANAREA - GINOSTRA -
STROMBOLI*
06.55 - 10.10 - 17.10

SALINA RINELLA - SALINA
S.M. -
LIPARI - VULCANO -
MILAZZO
06.55 - 10.10 - 17.10

SALINA RINELLA - LIPARI -
VULCANO - MILAZZO
06.55 - 10.10 - 17.10

SALINA S.M. - PANAREA -
GINOSTRA - STROMBOLI
09.40 - 11.25 - 16.10 - 17.30

SALINA S.M. - LIPARI -
VULCANO - MILAZZO
07.15 - 09.50 - 15.10 - 17.30
- 18.40

SALINA S.M. - SALINA
RINELLA -
LIPARI - VULCANO -
MILAZZO
07.15 - 09.50 - 15.10 - 17.30
- 18.40

SALINA S.M. - LIPARI -
05.50 - 07.20 - 09.50 - 15.10
- 17.30 - 18.40

STROMBOLI - PANAREA -
SALINA S.M. - SALINA
RINELLA - LIPARI -
VULCANO - MILAZZO
08.35 - 11.00 - 17.25

VULCANO - SALINA -
PANAREA - GINOSTRA -
STROMBOLI
08.45 - 10.35 - 15.15 - 17.10

VULCANO - LIPARI -
MESSINA
06.35 - 11.00 - 16.05

VULCANO - LIPARI -
SALINA RINELLA - SALINA
S.M.
07.15 - 08.45 - 10.35 - 15.15
- 20.05

VULCANO - LIPARI -
MILAZZO
08.10 - 10.35 - 12.30 - 14.05
17.45 - 18.30 - 19.35

VULCANO - LIPARI -
SALINA S.M.
07.15 - 08.45 - 10.35 - 15.15
- 20.05

VULCANO - MILAZZO
08.10 - 10.35 - 12.30 - 14.05
17.45 - 18.30 - 19.35

L-V: lunedì venerdì
S-D: sabato e domenica
orari validi dal 20 giugno
2013

GUSTO MEDITERRANEO

ORARI SARDEGNA



INFO 0668806073

PARTENZE / START

TIRRENI

CAGLIARI - TRAPANI

Dom ore 11

TRAPANI - CAGLIARI

Dom ore 23.59

CAGLIARI - NAPOLI

Lun - merc 17.00

NAPOLI - CAGLIARI

Mar - gio 17.00

CAGLIARI - PALERMO

Ven ore 17.00

PALERMO - CAGLIARI

Sab ore 17.00

PORTO TORRES - GENOVA

Tutti i giorni ore 20.30

GENOVA - PORTO TORRES

Tutti i giorni ore 20.30



INFO 0923873813

PARTENZE / START

MESSINA - REGGIO CALABRIA

Da lunedì a venerdì\from

monday to friday: 06.15 - 07.00

07.40 - 08.20 - 09.05 - 09.50

11.15 - 12.45 - 13.50 - 14.30

15.10-16.15 - 17.50-18.30 - 20.15

Sabato e festivi\saturday

sunday and bank holidays:

07.10 - 08.55 - 09.45-11.25-12.55

16.00 - 17.50 - 20.15

REGGIO CALABRIA - MESSINA

Da lunedì a venerdì\from

monday to friday: 06.00 - 06.55

07.40 - 08.20 - 09.05 - 10.30 12.35

- 13.25 - 14.30 - 15.10 - 15.50-

17.15 - 18.30 - 19.30

Sabato e festivi\saturday

sunday and bank holidays:

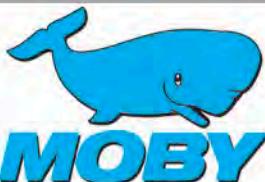
06.10 - 07.50 - 09.35 - 10.25 -

12.35 - 13.50-16.40 - 19.30

MESSINA -
VILLA SAN GIOVANNI
Da lunedì a venerdì\from
monday to friday: 06.20 - 06.55 -
07.45 - 08.20 - 09.05 - 10.45 -
11.50 - 12.50 - 13.40 - 14.50 -
15.50 - 16.40 - 17.35 - 18.50
Sabato e festivi\saturday
sunday and bank holidays:
06.20 - 08.45 - 11.10-14.40 - 18.40
VILLA SAN GIOVANNI - MESSINA
Da lunedì a venerdì\from
monday to friday: 07.10 - 07.40 -
08.15 - 08.50 - 09.45 - 11.15 -
12.20 - 13.20 - 14.20 - 15.40 -
16.40 - 17.10 - 18.20 - 20.00
Sabato e festivi\saturday
sunday and bank holidays:
07.40 - 09.15 - 11.40 - 15.20 -
20.00

* Gli orari indicati si riferiscono
alle partenze e agli arrivi tra il
porto di Messina e il pontile
dell'aeroporto.

* This timetable refers to
departures and arrivals
between the port of Messina
and the pier of the Reggio
Calabria airport .



INFO 199.30.30.40

PARTENZE / START

MOBY LINES

GENOVA - OLBIA

Lun - merc - ven ore 21.30

OLBIA - GENOVA

Mar - gio - sab ore 21

ORARI LIGURIA



SERVIZIO
MARITTIMO
DEL TIGULLIO

INFO 0185284670

Linea 1

RAPALLO-S.MARGHERITA
LIGURE-PORTOFINO-
S.FRUTTUOSO
9,00-9,15-9,30-10,00
Festivo:
Da Maggio A Settembre
Giornaliero:
Solo Mese Di Agosto
10,00-10,15-10,30-11,00
Tutto L'anno
11,00-11,15-11,30-12,00
Giornaliero:
Giornaliero:
Da Maggio A Settembre
13,00-13,15-13,30-14,00
Giornaliero:
Da Maggio A Settembre
14,00-14,15-14,30-15,00
Tutto L'anno

15,00-15,15-15,30-16,00
Giornaliero:
Da Aprile A Settembre
16,00-16,15-16,30-17,00
Giornaliero:
Da Maggio A Settembre

Linea 2

SESTRI LEVANTE-LAVAGNA-
CHIAVARI
9,00-9,15-9,30
14,15-14,30-14,45
Festivi: Periodo Pasquale - 25
Aprile E 1° Maggio
Maggio:
Solo Sabato E Domenica
Giugno:
Dal 1° Al 19 Giugno Solo Il
Martedì, Giovedì, Sabato E
Domenica - Dal 20 Al 30
Giornaliero (Escluso Il Venerdì)
Luglio:
Giornaliero (Escluso Il Venerdì)
Agosto: Giornaliero
Settembre:
Giornaliero Fino All'ultima
Domenica Di Settembre
(Escluso Il Venerdì)

Linea 3

S.MARGHERITA LIGURE-
RAPALLO-CHIAVARI-
LAVAGNA-SESTRI LEVANTE
9,00-9,10-9,30-9,40-10,00

Domenica:

Dalla 1° Domenica Di Maggio
Fino A Domenica 9 Ottobre

Inclusa

Martedì:
Dall'ultimo Martedì Di Luglio Al
2° Martedì Di Settembre
Giovedì:
Dal 1° Giovedì Di Luglio Al 3°
Giovedì Di Settembre.

Linea 4

S.MARGHERITA LIGURE-
RAPALLO-CHIAVARI-
LAVAGNA-SESTRI LEVANTE
13,30-13,40-14,00-14,10-14,30
Lunedì:
Dal 1° Lunedì Di Luglio Al 3°
Lunedì Di Settembre.
Venerdì:
Dall'ultimo Venerdì Di Luglio Al
1° Venerdì Di Settembre.

Linea 5

S.MARGHERITA LIGURE-
RAPALLO-CHIAVARI-
LAVAGNA-SESTRI LEVANTE
8,45-9,00-9,25-9,35-10,00
Maggio: Sabato 7 E Sabato 21
Giugno: Sabato 4

Linea 6

SESTRI LEVANTE-LAVAGNA-
CHIAVARI-RAPALLO-S.
MARGHERITA
9,30-9,45-10,00-10,20-10,30
Solo Agosto
Venerdì:
Dal 1° Venerdì Di Agosto
All'ultimo Venerdì Di Agosto.

Per gli orari di ritorno consultare
gli orari esposti in biglietteria o
telefonare ai numeri:
0185.284670 - 336.253336 -
335.7090870



Sapienza Napoletana

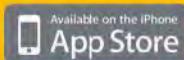
Nasce nel 1974 dall'entusiasmo e dalla passione di Antonio Leonessa.
Una passione ereditata dal padre (nonno Oscar) e cresciuta con i tre figli che attualmente si occupano del pastificio.



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





S. LEONESSA
SINCE 1972
PASTICCERIA GIULIA
ELITE CAFE

Accomodatevi
in terrazza
Giulia



www.giuliapasticceria.it

Via Padre Raimondo Sorrentino 2 - Madonna dell'Arco - Tel 081 5307387



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

GMA srl
Import Specialità
www.gmasrl.it

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