



In front page: QUATTRO PASSI RESTAURANT

# GUSTO

## Mediterraneo



**III EDIZIONE MEDITERRANEAN  
COOKING CONGRESS**



Oceanomare  
g r o u p

## FINE PROVISIONING FOR YACHTS



Main Office:  
Piazza Bovio, 22  
80133 Naples (Italy)

Operative Office:  
Via Caracciolo, 13  
80122 Naples (Italy)

Tel.: 081 9633351  
Fax: 081 9633389

Mafalda: +39 335 6787907  
Daniela: +39 348 4764512

E-mail [info@oceanomaregroup.com](mailto:info@oceanomaregroup.com)

Year 10 n° 1

June 2016



- 37. Italian recipes and typical products
- 45. International food and restaurants  
Croatia, France, Greece
- 67. Pizzerie Gourmet  
Interview with Giuseppe Acciaio

Attached to  
30 Nodi Magazine

## Summary

- 4. Mediterranean Cooking Congress
- 8. Quattro Passi, Nerano
- 14. La Caravella, Amalfi
- 18. Da Paolino - Lemon Trees, Capri
- 22. Le Tre Vele, Salerno
- 27. Il Colmo del Pizzaiolo, Monte di Procida
- 29. Maracanà Pub, Castellammare di Stabia
- 31. Leonardo's, Agerola
- 33. Experiences, Top Italian Chefs



**editor**  
By Tourist Ltd

**editorial office**  
Salita Sopramuro, 2  
Amalfi (SA)  
ph. (+39) 081 8614315  
www.gustomediterraneo.it  
info@gustomediterraneo.it

**editorial manager**  
Luisa Del Sorbo

**editor in chief**  
Pino Sangiovanni

# Special

46

Bevanda Restaurant  
Chef A. Barbieri



62

Popine in France  
G. Nasti, Pizzaiolo Gourmet



64

Masterchef  
S. Theodoridis, Greek chef

# Sapori Mediterranei

CON SAPIENZA NAPOLETANA

**DAL 10 GIUGNO AL 10 AGOSTO**

CREA UN PRIMO PIATTO PREPARATO CON PASTA ARTIGIANALE LEONESSA

Scegli il formato sul sito [www.pastaleonessa.it](http://www.pastaleonessa.it) e manda la tua ricetta a [info@pastaleonessa.it](mailto:info@pastaleonessa.it)

Le ricette selezionate parteciperanno alla terza edizione  
del Mediterranean Cooking Congress a Barcellona



## The Mediterranean Cuisine

WITH NEAPOLITAN FLARE

**BETWEEN JUNE 10TH TO AUGUST 10TH**

CREATE YOUR MASTERPIECE USING PASTA ARTIGIANALE LEONESSA

Choose your format at [www.pastaleonessa.it](http://www.pastaleonessa.it) and send your recipe to [info@pastaleonessa.it](mailto:info@pastaleonessa.it)

The best recipes will be selected to participate in the 3rd Edition of the  
Mediterranean Cooking Congress in Barcelona



IN OCCASIONE DEL  
**MEDITERRANEAN  
COOKING CONGRESS**  
10/12 OTTOBRE A BARCELONA  
[WWW.COOKINGCONGRESS.COM](http://WWW.COOKINGCONGRESS.COM)



# III Edizione Med Cooking Congress

A settembre Torino, ad ottobre anteprima napoletana, a febbraio Barcellona (Spagna)



Pronto il programma della III edizione del Med Cooking Congress organizzato dalla società By Tourist e che vedrà protagonista quest'anno il porto di Barcellona, in Spagna.

Tipicità delle Nazioni del Mediterraneo, importatori/distributori, esperti del mondo gastronomico e chef come Ambasciatori del gusto riuniti in tre appuntamenti da settembre a febbraio per un confronto aperto sulle trasformazioni del mercato e sulle strategie di marketing necessarie per rafforzare l'interscambio dei prodotti tipici salvaguardando l'identità territoriale.

#### IL PROGRAMMA DEL 2016 PREVEDE:

- **Conferenza stampa lunedì 12 settembre a Torino al ristorante Le Vitel Étonné**, dove interverrà anche chef egiziano, nel pomeriggio si potrà continuare con la visita al Museo Egizio dove sono presenti pani e cibi che richiamano la tradizione gastrono-

mica antica egiziana e dimostrano gli interscambi commerciali sulle coste del Mediterraneo, in particolare modo con la Campania e Pompei.

- **Dal 10 al 12 ottobre ci sarà l'anteprima Cooking Congress a Napoli**, con chef greco e croato come ospiti d'onore. Per l'occasione è prevista navigazione dal Marina Molo Luise al Parco Archeologico di Baia con degustazione di sidro a bordo a cura della Gma Specialità.

- **A febbraio a Barcellona, in Spagna**, con una due giorni di visite tra tipicità del luogo ed interscambi culturali tra i sapori italiani e spagnoli ed incontri b2b con importatori/distributori stranieri.

**Per partecipare e' possibile accreditarsi sul sito internet [www.cookingcongress.com](http://www.cookingcongress.com) nella voce Edizione 2016 - Registrati.**



# III Edizion Med Cooking Congress

September in Turin - October in Naples - February  
in Barcelona (Spain)



Everything is ready for the 3rd edition of the Med Cooking Congress, organised by the company "By Tourist". This year the event will take place in Barcelona, Spain.

Typical flavours of the Mediterranean Coast, import/export companies, experts in the field of wine and food and well known chefs. They will be able to exchange views with the others about the news and changes of the cooking world. And all this to strengthen the local product trade and the territorial identity.

#### THE 2016 PROGRAMME:

**- Monday 12 October, arrival in Turin at the restaurant "Le Vitel Étonné"** with Egyptian chef. Visit to the Egyptian Museum in the afternoon, where they can see the ancient tradition of the Egyptian cuisine and

the trades which took place in the past along the Mediterranean Coast (Campania and Pompeii).

**- From 10th to 12th October, a preview of the Cooking Congress in Naples**, with Greek and Croatian chefs as guests of honor. Sailing from Marina Molo Luise towards the Sunken Archeological Park of Baia with a "Cider Tasting" on board cured by GMA Specialities.

**- In February in Barcelona, Spain.** A two-days trip based on b2b meetings with import/export companies and exchanges of views about Italian and Spanish typical products.

**For further information about tour and conference in September, Sign in on the website [www.cookingcongress.com](http://www.cookingcongress.com) under "Edition 2016 - Sign In".**

# Quattro Passi

Da Nerano a Dubai, Miami e New York

Luisa Del Sorbo

Molti itinerari marittimi per gli ospiti dei Superyacht sono condizionati dal cibo, in particolar modo da ristoranti rinomati e chef prestigiosi che contraddistinguono alcuni territori.

Un esempio eclatante al riguardo è il ristorante Quattro Passi di Nerano, con lo chef Antonio Mellino. Il ristorante vanta 2 stelle Michelin, creato in un'area suggestiva "la Baia di Nerano" al confine tra Sorrento e Positano.

In terrazza sul mare e circondato dal verde della natura incontaminata tipica delle coste del Mediterraneo, il ristorante Quattro Passi è da decenni il locale indiscusso e più gettonato degli armatori e

di quanti navigano lungo le coste italiane. Lo chef patron è Antonio Mellino, la cui personalità esuberante ed allegra ha conquistato i charter broker internazionali, al punto di essere coinvolto in prima persona in eventi di fama mondiale nel settore.

Ed è proprio ad Antonio Mellino del ristorante Quattro Passi che abbiamo fatto qualche domanda sul settore, per farci raccontare curiosità e novità imprenditoriali di fine estate.

## COME NASCE IL NOME "QUATTRO PASSI"?

Il nome Quattro Passi nasce dal fatto che la nostra struttura è situata in una posizione favorevole,



a quattro passi dal centro cittadino di Nerano, e a quattro passi dal nostro bellissimo mare nella Baia di Marina del Cantone.

#### COSA PREFERISCONO MANGIARE E BERE GLI ARMATORI E I CLIENTI DEL SETTORE YACHTING?

Chi sosta nel nostro ristorante sia a pranzo che a cena predilige i prodotti tipici del luogo e le verdure da noi stessi prodotte. In particolare la clientela del settore yachting preferisce gustare specialmente piatti a base di verdure di stagione e piatti a base di pesce, che vista come dicevo in precedenza, la nostra vicinanza al mare offriamo della migliore qualità e della più assoluta freschezza. Inoltre, diversi assaggi delle nostre paste più famose: immancabili le linguine alla Nerano con zucchini e fiorilli piatto tipico del nostro ristorante, spaghettoni al pomodoro fresco, basilico e pomodorini pachino, tubettone ai frutti di mare, e la nostra altresì famosissima pasta e patate con le cozze.

#### IN 5 SCATTI I VIP CHE TI HANNO CONQUISTATO?

Molte le personalità di rilievo che scelgono il nostro ristorante tra queste Beyoncé e JayZ, Mariah Carey, Lawrence Stroll, Ron Dennis, Dottor Galassi, Mr Mansour Bin Zayed Al Nahyan.

#### QUATTRO PASSI NEL MONDO, QUANTE SEDI E DOVE?

Da un paio di anni aperta la nostra sede Londinese, e prossimamente a Dubai, Miami e New York.





# Quattro Passi

From Nerano to Dubai, Miami and New York

A lot of sea routes for Superyacht guests include food, especially when valued restaurant and prestigious chefs make a place unique. Let us take as the best example the “Quattro Passi” restaurant in Nerano managed by the chef Antonio Mellino. The restaurant shows off 2 Michelin Stars and it is built in the striking area of “Baia di Nerano” just at the border between Sorrento and Positano. “Quattro Passi” is the most appreciated and favourite restaurant by shipowners and seamen have been sailing around the Italian coasts for decades; It lets you





eat outdoors bounded by the pristine nature of the Mediterranean Coast. The masterchef is Antonio Mellino, who always makes international charter brokers hopeful, succeed in taking part in world-famous events.

Lets talk now to Antonio Mellino, who tells about his business news and curiosity in this late summer.

**WHAT WERE YOU THINKING WHEN YOU CALLED IT "QUATTRO PASSI"?**

– This idea came out from the good position it has. We thought about people took "Four Steps" reaching every place easily. As an example people take "four steps" reaching Nerano city center and the beautiful seaside "Baia di Marina del Cantone".

**WHAT ARE SHIPOWNERS AND YACHTING CLIENTS EATING AND DRINKING TASTES?**

– Everybody's searching for local products and vegetables grown by ourself. Especially for yachting

clients who feel closer to the seaside like tasting vegetables and fish based dishes. They love our famous pasta: "Nerano linguine with courgettes and fiorilli", "Spaghetti with fresh tomato, basil and pachino tomatoes", "Tubettoni with seafood" as well as the well known "Pasta with mussels and potatoes".

**HOW MANY VIPS HAVE YOU MET?**

– A lot of VIPS come to "QuattroPassi", I should like to refer to " Beyoncè and JayZ, Mariah Carey, Lawrence Stroll, Ron Dennis, Dottor Galassi, Mr Mansour Bin Zayed Al Nahyan".

**IS RESTAURANT "QUATTRO PASSI" ANYWHERE ELSE IN THE WORLD?**

– Yes, it is two years about we opened in London and now we are moving to Dubai, Miami and New York.

[www.ristorantequattropassi.it](http://www.ristorantequattropassi.it)



## *A Grand Tour*

Anche Amalfi, per la curiosità che accende nell'immaginario collettivo mondiale, è stata cornice magica di ispirazione per grandi artisti, a cominciare dai viaggiatori del grand tour. Ma c'è stato un periodo più recente, gli anni '60 del 1900, in cui i tavoli de "La Caravella" hanno registrato i colti e piace conversare di poeti, romanzieri, pittori, gente del cinema, dello spettacolo, della moda, dell'economia. Io ne sono stato anfitrione ospitale, testimone attento, coprotagonista entusiasta.

Qui ho raccolto le anticipazioni dell'Elogio di Amalfi di Salvatore Quasimodo. Qui ho ascoltato in anteprima alcune delle più belle liriche delle "rime di viaggio per la terra dipinta" dalla voce calda di Alfonso Gatto. Qui mi sono lasciato coinvolgere dalla passionale gioia di vivere di Alberto Bevilacqua. Qui ho raccolto le confidenze di Diego Fabbri. Qui mi sono incantato all'affabulazione poetica di due giganti del cinema: Federico Fellini e Alberto Lattuada. Qui, sotto gli occhi vigili di Lucio Amelio e Filiberto Menna, intellettuali di spessore internazionale, ho visto nascere la straordinaria avventura della "Pop Art" con Andy Wharol, Duchamp, Kounnellis e i nostri Agnetti, Pistoletto e Del Pezzo, con Marcello Rumma a farmi da spalla e con Amalfi che recitava il ruolo di capitale mondiale della pittura d'avanguardia. Qui, complice il calore della buona tavola, Schubert e Litrico, le sorelle Fontana e Roberta da Camerino, la principessa Galitzine e i Vergottini, con la straordinaria managerialità di Pino Correnti, trasferirono una scheggia di creatività del "Made in Italy", che si materializzava nell'happening colorato, festoso e coinvolgente della "moda mare", nella baia della città luminosa alla gloria del sole della primavera. L'albo d'oro della Caravella non vanta solo le presenze di poeti e narratori di gran rilievo, di personaggi noti del mondo del cinema e dello spettacolo, ma anche di prestigiosi esponenti del jetset internazionale. Di qui sono passati, tra gli altri, per una pausa di relax e di riservata convivialità, la regina del Belgio, Paola Ruffo di Calabria, Aldo Moro, Jacqueline Kennedy, all'epoca first lady americana e Gianni Agnelli, l'Avvocato per antonomasia, e tutti se ne andarono con negli occhi lo stupore dei panorami di Amalfi e nel cuore il ricordo gradevole di una ospitalità tanto calda quanto esclusiva, all'insegna dei sapori e saperi delle tradizioni della Caravella.

Io sono orgoglioso testimone e custode di questa memoria.

## *The Grand Tour*

Amalfi too, due to the curiosity which it inspires in collective imaginations around the world, has been the magical background for inspiration of great artists, starting with travellers doing the Grand Tour. There has been a more recent period however, the 60's of the twentieth century, in which the tables at "La Caravella" "were" witness to cultivated and pleasant conversations of poets, writers, artists, people from the worlds of the cinema, the theatre, fashion and economics. I have been the welcoming host, attentive witness, enthusiastic coprotagonist. Here I gathered the anticipation of the "Elegy to Amalfi" by Salvatore Quasimodo. Here i listened to the anteprima of some of the loveliest lyrics from the "Rhymes from a journey in the painted land" from the warm voice of Alfonso Gatto. Here i allowed myself to become involved in the passionate joy of life of Alberto Bevilacqua. Here Diego Fabbri confided his secrets. Here i was enthralled by the poetic affability of two giants of the cinema: Federico Fellini and Alberto Lattuada. Here, under the vigilant gaze of Lucio Amelio and Filiberto Menna, intellectuals of international level, I witnessed the birth of the extraordinary adventure of "Pop Art" with Andy Warhol, Duchamp, Kounnellis and our own Agnetti, Pistoletto and Del Pezzo, with Marcello Rumma as a back-up and Amalfi reciting the role of world capital of avant garde art in direct contact. Here, with the warmth of a good table as accomplice, Schubert and Litrico, the Fontana Sisters and Roberta da Camerino, Princess Galitzine and the Vergottini with the extraordinary managerial ability of Pino Correnti, transform a sliver of creativity of the "Made in Italy" which materialised in the colourful happening – festive and involving of the "Moda Mare" in the bay of the luminous city to the glory of the Spring sunshine. The Role of Honour of La Caravella not only boasts of the presence of renowned poets and writers, of famous characters from the world of cinema and show business but also of prestigious representatives of the International Jet Set. To enjoy a relaxing break and the reserved convivial atmosphere, Paola Ruffo di Calabria, the Queen of Belgium, graced us with her presence, Aldo Moro, Jacqueline Kennedy when she was First Lady of the United States and Gianni Agnelli, the great lawyer and father of the FIAT. All of them left Amalfi with the image of the stupendous panoramas in their minds and the memory of the tastes and recipes of La Caravella's traditions completing a pleasant memento of the warm and exclusive hospitality in their hearts.

I am the proud witness and custodian of these memories.

*Giuseppe Liuccio*

Manager of local tourist board from 1963 al 1972  
from "Cucine da Nobel 2002"

# Amalfi, La Caravella dal 1959

La più antica stella Michelin d'Italia, tra le dieci più antiche d'Europa

Pino Sangiovanni

Il ristorante stellato più Antico d'Italia e tra le dieci stelle Michelin più Antiche d'Europa. Il ristorante La Caravella di Amalfi è quanto di più sublime si possa sperare in un ristorante, come ambientazione, cucina, servizio ed accoglienza. Si respira arte in ogni centimetro del locale, si respira cultura e grande competenza gastronomica ad ogni assaggio. Divina è la Carta dei Vini che esprime in pieno le potenzialità della cantina, già premiata come la migliore d'Italia dalla Guida de L'Espresso. Eleganti e di inestimabile valore le sale del ristorante e gli ambienti della galleria d'arte che ospitano opere create in esclusiva per la famiglia Dipino. "La Caravella" di Amalfi nasce nel 1959. Oggi, stella Michelin ed è uno dei ristoranti più importanti e rinomati del Sud Italia. Entrò nel gotha della ristorazione italiana già negli anni sessanta, quando fu il primo del Sud Italia a ricevere la Stella dalla guida Michelin. Situato nel centro della città, vi si respira l'aria della grande storia della prima Repubblica Marinara. E', infatti, attiguo agli Antichi Arsenali in un palazzo del 1100, che fu dimora dei Piccolomini, fondatori del Ducato Amalfitano. L'ala del palazzo, dove è collocata "La Caravella", fu adibita, nel Rinascimento ad archivio ducale. L'ambiente elegante, curato nei particolari, ospita una bella e ricca collezione di opere dei più grandi Maestri ceramisti della Costa di Amalfi dal 1800 a oggi, tanto che "La Caravella", è considerato a giusta ragione un ristorante "Museo". Arte sublime, storia ed esperienza che si riscontra anche nei piatti.

"La quotidianità del mio lavoro di Artigiano e Artista del buongusto non conosce noia da ripetitività - spiega Antonio Dipino, chef Patron del ristorante stellato La Caravella di Amalfi - Ogni piatto nasce dalla creatività che trasferisco nel matrimonio



dei giusti equilibri, frutto di tradizione familiare e di esperienza personale, che esalta i profumi, i sapori e la genuinità dei prodotti della nostra Terra e del nostro Mare. Cerco di dare alle ricette della tradizione di Amalfi forme nuove, coniugando creatività e semplicità per riportare alla luce tutto ciò che la tradizione ci ha regalato e farvi rivivere i sapori perduti nella memoria. È una bella ed esaltante storia che si ripete e si rinnova, ancorata al presente ed aperta al futuro, da oltre mezzo secolo".

In menù vi segnaliamo: Trito di pesce del giorno grigliato In foglia di limone con erba finocchiella e mandorle; pastina in brodo...di aragosta e crostacei; il Sole nel Piatto, soufflé' Al limone di Amalfi.





# Amalfi, La Caravella since 1959

The oldest Michelin Star in Italy and one of the oldest in Europe

The oldest Michelin-starred restaurant in Italy and one of the oldest in the whole Europe, they are talking about the restaurant "La Caravella" in Amalfi. The greatest expression of elegance, cuisine and hospitality. A touch of art could be felt everywhere in the restaurant. Culture and great experience are still surrounding this wonderful place. The wine list is an accurate rendering of the wine cellar which was recognised as the best in Italy from the Food Guide "L'Espresso". All the rooms and the art gallery (built exclusively for Dipino's family) of the restaurants are priceless. La Caravella was born in 1959 and today this Michelin-starred restaurant is still one of the best known in the southern Italy.

It has been considered one of the most important restaurant in Italy since the 60s when he got its first Michelin star. It is located in the city centre where people can breathe the air on the Old Maritime Republic. In fact, it is connected to a 12th-century building, the House of Piccolomini (founders of the Amalfi duchy) at that time. The wing of the building where the restaurant is as well, was a Duchy archive. This stylish place hosts some of the most

important art galleries of the ceramists have been living on the Amalfi Coast since 1800. In fact, La Caravella is considered to be a sort of restaurant-museum. They can enjoy the art, history and experience through the dishes as well.

"My work as a "Food Artist" is changing every day - Antonio Dipino, Michelin-Starred chef at La Caravella, says - I'm always trying to prepare my dishes in a balanced way. Every flavour come out of the family tradition. I always use natural products to enhance the flavours of our country. I try making traditional recipes in a new way both with creativity and semplicity to remind people lovely and lost memories. A never-ending research of the best quality food, for over half a century.

They suggest: Lemon leaves stuffed with finely shredded fish, grilled and served with wild fennel sauce and nut nougat; Small pasta in stock.....small pasta in langoustine and crustacean stock; The sun in the dish (new version)... our lemon Soufflé served with icre-cream and fruit.

[www.ristorantelacaravella.it](http://www.ristorantelacaravella.it)



# Da Paolino a Capri

## Lemon Trees Restaurant

Dario Sautto

Sotto un fitto tetto di limoni che quasi ripara anche dalla pioggia, Paolino De Martino aprì un ristorante. Una trattoria semplice dove si badava poco all'apparenza e si preparavano piatti della tradizione gastronomica caprese utilizzando solo ingredienti genuini.

Quel luogo, quelle atmosfere e quei gusti ci sono ancora. Da Paolino a Capri, Lemon Trees Restaurant, la tradizione prosegue, tra gusto, atmosfera e semplicità, con lo spettacolo caprese a fare da cornice. Da Marina Grande arrivano tutti i giorni i prodotti di mare sempre freschi, che le cucine di Paolino trasformano in piatti gourmet.

La grande terrazza sotto i limoni del Ristorante da Paolino di Capri è uno dei posti più romantici dell'isola. L'esclusivo limoneto può ospitare fino a 220 persone per ricevimenti di nozze, congressi, cene di lavoro e post meeting dinner.

Da Paolino Lemon Trees Restaurant si trova in via Palazzo a Mare, Capri.









# Da Paolino in Capri

## Lemon Trees Restaurant

A long time ago, Paolino De Martino decided to open a restaurant in Capri, under a lemon roof that almost shelter from the rain. A simple but unique restaurant where they have been complying with the culinary tradition of Capri since the beginning, using high quality products, of course.

That magic atmosphere, those flavours are still living today. At Paolino Lemon Trees Restaurant in Capri the tradition goes on both with scents and flavours, surrounded by the great atmosphere of Capri.

Fresh seafood arrive from Marina Grande every day and Paolino's cuisine turns it into gourmet dishes.

The wide space under the lemon roof at the restaurant Da Paolino in Capri is one of the most romantic places in the whole island. This romantic grove can accomodate up to 220 people for wedding party, congress, business dinner and post meeting dinner. Da Paolino Lemon Trees Restaurant is located in via Palazzo a Mare, Capri.

[www.paolinocapri.com](http://www.paolinocapri.com)





# Le Tre Vele

## Al centro di Salerno con lo chef Borea

Ambiente riservato, dai colori caldi e vivaci, cucina creativa a base di pesce ed una giovane brigata in cucina. Sono gli elementi che contraddistinguono il nuovo ristorante Le Tre Vele di Salerno, in via Roma nei pressi della Prefettura. La proprietaria Tina D'Antuono è originaria dell'area stabiese e da sempre è impegnata nell'organizzazione di piccoli eventi aziendali.

Mamma per passione ha deciso di continuare il proprio percorso professionale con un ristorante, piccolo ma confortevole, con 50 posti a sedere, e posizionato al centro di Salerno, esattamente in via Roma, 268. "Il Nome "Le Tre Vele" è dedicato ai miei tre figli – spiega Tina D'Antuono, proprietaria

del nuovo ristorante salernitano – ognuno di loro è stato nella mia vita il Buon Vento che mi ha spronato a portare avanti i miei piccoli sogni con entusiasmo.

Sono infatti divertiti di questo nuovo progetto e con mio marito mi sono accanto ad ogni passo".

A completare l'opera il giovane chef Fabiano Borea, venticinquenne originario di Benevento e attualmente residente a Cava de' Tirreni. Alle sue spalle l'esperienza in vari ristoranti nell'entroterra campano e un lungo periodo nella brigata di Salvatore La Ragione, chef del ristorante stellato "Mammà" di Capri. La sua cucina sobria e allo

stesso tempo esclusiva, privilegia i piatti a base di pesce. Dall'antipasto al dolce, dai pani ai grissini, tutto in cucina è realizzato da lui.

In sala è supportato da Tina D'Antuono, che tra sorrisi e piatti caldi racconta le tipicità del territorio, preparate con ricette della tradizione rivisitate dallo chef.



# Le Tre Vele

## Downtown restaurant in Salerno

A reserved space, full of bright and warm colors, a very creative cooking based on fresh fish and a young cuisine team too. These are the main features of the new restaurant "Le Tre Vele" in Salerno, in via Roma near the prefecture. The restaurant owner is Tina D'Antuono, native of Castellammare di Stabia. She has worked hard for long in order to organise some business events. "Thanks to her passion, my mom decided to carry on her business career with a new restaurant opening; a small but comfortable place, with fifty seats, located in the the centre of Salerno, in via Roma, 268" Tina's daughter says. "The name "Le Tre Vele" comes out from my three sons – Tina D'Antuono says – everyone of them marked my life as a "Big Wind of Change". They let me carry on my dreams without any fears. In fact, they and

my husband are complaining to me, ever". And cherry on top, the young 25 years old chef Fabiano Borea, native of Benevento and resident in Cava de Tirreni. He gained a lot of experience thanks to his cooperation with Salvatore La Regione (chef of the Michelin-starred restaurant "Mammà" in Capri ) and other restaurant in Campania. His is a simple cuisine, but innovative and exclusive too, based on fresh fish meals. Antipasto and dessert, bread and breadsticks, he prepares everything they like. Tina D'Antuono is the head waiter, who with smiles and hot meals can tell you something about the typical features of the territory, cooked with traditional recipes reconsidered by the chef Fabiano Borea.

[www.letrevele.com](http://www.letrevele.com)



# Gabbiano Beach

## EXCLUSIVE RESTAURANT



### 🇮🇹 Atmosfera esclusiva e sapori mediterranei in riva al mare.

Nella stupenda baia di Citara, a Forio, c'è la punta di diamante della ristorazione ischitana, il Ristorante Gabbiano Beach. Un ambiente elegante e raffinato per un viaggio culinario eccelso nei sapori della deliziosa cucina ischitana mediterranea. Il Gabbiano propone piatti della tradizione locale, basata sul celebre intreccio di prodotti della terra e del mare, ma anche interessanti incursioni nella cucina internazionale, da gustare nella panoramica sala interna oppure direttamente sulla spiaggia. I prodotti freschissimi e di altissima qualità, il pesce appena pescato, il talento dello chef, il servizio impeccabile e la scena più bella del mondo rendono il Ristorante Gabbiano Beach uno dei luoghi più esclusivi e romantici dell'isola di Ischia: in estate lo spettacolo del sole che tramonta è solo l'inizio di una cena a lume di candela davvero memorabile! Regale la carta dei vini con etichette come Gaja e Tenuta Antinori. Altrettanto curata la selezione degli champagne che comprende, tra gli altri, Cristal, Dom Perignon e Armand De Brignac.

### 🇬🇧 Exclusive atmosphere and Mediterranean flavours directly at the seaside.

In the wonderful Citara bay, you can find one of the best restaurants of the island: the Gabbiano Beach restaurant. An elegant and sophisticated atmosphere for a culinary journey with outstanding flavours of the delicious Mediterranean cuisine. The Gabbiano offers traditional dishes of the local cuisine based on the famous combination of products of the sea and land, as well as interesting specialities of the international cuisine. You can taste these delicious dishes in the panoramic restaurant hall indoors, or directly on the beach. The fresh and high quality products, the freshly caught fish, the talent of the chef, the flawless service and the most beautiful scenery on the Earth render the Gabbiano Beach restaurant one of the most exclusive and romantic places of the island of Ischia. In the summer, the beautiful sunset is only the beginning of an unforgettable candlelit dinner! Regal is the wine list with labels such as Gaja and Tenuta Antinori. The careful selection of Champagne includes, among others, Cristal, Dom Perignon and Armand De Brignac.

Forio d'Ischia  
Spiaggia di Citara  
Via G. Mazzella - 80075 (Na)  
Tel.: +39 081.908019

[www.gabbianobeach.net](http://www.gabbianobeach.net)  
[info@gabbianobeach.net](mailto:info@gabbianobeach.net)  
Facebook: Gabbiano Beach Forio  
Instagram: Francesco Dambra



# Il Colmo del Pizzaiolo

Pizzeria Gourmet a Monte di Procida



## Santa Di Salvo

Strana coincidenza o segno del destino? Agli odontotecnici si addice la pizza. Dopo *Ciro Salvo*, ecco un altro esperto di protesi dentarie convertito al forno a legna: *Federico Guardascione*, una lunga militanza in quel "Family Nest" che è uno dei luoghi storici flegrei della pizza di qualità. Oggi *Federico*, che da bambino dormiva sui sacchi di farina lavorata dalla mamma, s'è trasferito poco distante nel suo nuovissimo locale «Il colmo del pizzaiolo», al confine tra Bacoli e Monte di Procida. Qual è il colmo? Quello di avere una moglie di

nome *Margherita*. Per giunta capricciosa, aggiunge lui. *Guardascione* invece fa il «masto» della pizza macinata a pietra in purezza, e guardare i panetti allineati è proprio un bel vedere e odorare. Pizza davvero eccellente, soffice e saporita, da scegliere nei vari impasti (ci sono anche ai cinque cereali, al nero di seppia, alla zucca).

Superbe la Sua Eccellenza con pomodoro di *Corbara*, bufala dop, parmigiano reggiano 24 mesi; la *Pugliese* con fiordilatte, carciofi, capocollo; la *Tartufata* con funghi, taleggio, bufala e tartufo. Molte pizze sono dedicate ai ristoratori flegrei. Ma dal pizzaiolo *Federico* c'è anche molto altro, e di gran qualità. Per cominciare, un gran piatto di formaggi e affettati, dal *Pata Negra* al provolone stagionato 12 anni con marmellata di arance amare. Poi zuppe (fagioli scarole e salsiccia piccante; crema di zucca), e ancora bruschette, polpette con crema di piselli, canestrelli di polenta con gorgonzola e funghi pioppini. Tutto ben eseguito dallo chef *Enzo De Fraia*. E se *Guardascione* è andato a pesca, sua altra passione, ci scappa pure l'orata al sale o la ricciola al forno.

A *Margherita* toccano i dolci, di grande eleganza: crostata di mandarino, di mela e cannella, millefoglie scomposta, cheesecake ai frutti di bosco. C'è sapore, nettezza e competenza nei piatti dello chef, *Paolo Cozzolino*. In sala il servizio sorridente di *Luigi D'Urso*.

# Il Colmo del Pizzaiolo

Pizzeria Gourmet in Monte di Procida

Another dental technician good at making pizza as good as *Ciro Salvo*. Is this a weird coincidence? They are talking about *Federico Guardascione*. He has worked for long at "Family Nest", one of the best known historical place to eat pizza in Naples. Today, Federico lives in Naples not so far from his new restaurant "Il Colmo del Pizzaiolo", between *Bacoli* and *Monte di Procida*.

What could be strange for a pizza man? Having a wife named "Margherita". Guardascione is a master at making pizza with stone-ground flour.

A very excellent pizza, soft and delicious, made up of various doughes: multigrain, squid ink, squash. He suggest the pizza "Sua Eccellenza" with tomatoes from *Corbara*, buffalo mozzarella PDO, *Parmigiano reggiano* (24 months old); the "Pugliese" with *fior di latte*, artichokes and *capocollo* (traditional cold cut made from the dry-cured muscle running from the neck to the 4th or 5th rib of the pork shoulder or neck); A lot of pizzas are dedicated to some Neapolitan restaurateurs.

Moreover, Federico has got more to him than that. He prepares dishes based on cheese and cold cuts as *Pata Negra* and "provolone" (12 years old) with orange marmelade; soups (beans, endive and spiced sausage; squash cream), and more, "bruschette" (toasted bread topped with oil and sauce) with peas cream, cornmeal mush and *gorgonzola* with *pioppini* mushrooms. He is also helped from the chef *Enzo De Fraia*.

Furthermore, if Guardascione went fishing he bakes the sea bream or amber fish.

Meanwhile, Margherita prepares the dessert: tangerine or apple jam tart with cinnamon, puff pastry, berries cheesecake.

Flavours, care and competence by the chef *Paolo Cozzolino*. The head waiter is the kindly man *Luigi D'Urso*.

[www.ilcolmodelpizzaiolo.it](http://www.ilcolmodelpizzaiolo.it)





MARACANÀ IRISH PUB

Via Giuseppe Bonito, 69/73 Castellammare di Stabia (NA)  
Tel. 081 362 3265 - 3386339962 - maracanapub@inwind.it



# Maracanà

## Irish Pub a Castellammare di Stabia

Da 33 anni punto di riferimento della movida stabiense (e non solo), il pub gourmet Maracanà continua la sua "evoluzione", arricchendo ogni anno il suo menu con nuovi piatti, birre pregiate e prodotti di nicchia.

"Ormai da dieci anni – racconta il patron Antonio Maturo – al Maracanà portiamo nuove proposte culinarie e nel beverage. Da tempo siamo convinti che il pub sia un luogo dove anche le famiglie possono andare e soprattutto dove si mangia bene. In pratica, non siamo i fratelli minori dei ristoranti". Accanto ai classici panini (fatti con farina Petra) che, con le birre alla spina, hanno fatto la storia del Maracanà, oggi nel menu compaiono carni e tanti altri prodotti di eccellenza. Da un ex pizzeria, il Maracanà nel corso degli anni ha vissuto tante trasformazioni, fino a diventare un grande locale (conta 130 posti a sedere) e un pub di riferimento per giovani e meno giovani, a Castellammare di Stabia e dintorni.

"Prima ci conoscevano in particolare per la nostra schiacciata ripiena – spiega Antonio Maturo – adesso i clienti ci scelgono perché sanno di poter trovare, accanto ad un pane di qualità da farcire a piacimento, anche tanti altri prodotti ricercati". Insomma, al Maracanà si mangia e si beve bene, a tutte le età.



# Maracanà

## Irish Pub in Castellammare di Stabia

The Maracanà Pub has been being reference point for the nightlife in Castellammare di Stabia for thirty-three years. Every year, this "Gourmet Pub" is more innovative than the previous years, thanks to its innovation in proposing delicious meals, fine beers and other products.

"At Maracanà Antonio Maturo says we have introduced new culinary proposals for food and beverage for ten years". We are happy to know that even families can spend their time at Maracanà Pub, where they can eat and drink well. They can say that we may be no less important than a restaurant!".

Not only classical sandwich made up of Petra flour (which shaped the history of the pub) and draft be-

ers are on tap, but high quality meat too, and a lot of product of excellence in the menù at Maracanà Pub. Since its beginning as a pizzeria, the pub has been changed several times, so reaching 130 seats. Today, the pub has become a point of reference for people of all ages.

"A long time ago, people loved our stuffed "schiacciata" Antonio Maturo says but today, our clients choose us because they know we aims for excellence, both products and service".

What else to say, Maracanà Pub is an all ages place, where people can drink or eat while enjoying a family atmosphere.

[www.maracanapub.it](http://www.maracanapub.it)





# Leonardo's

## Ristorante Pizzeria Gourmet ad Agerola

Ad Agerola la pizza diventa Gourmet con lo storico ristorante "Leonardo's" di Vincenzo Pisacane. Una realtà rinomata dei Monti Lattari, alle porte della costa d'Amalfi, risalente al '62, con terrazza e panorama incantevole della Divina Costiera. I sapori? Genuini e tipici, con grande legame alla tradizione ma usando solo materie prime eccezionali.

"Seguendo le orme di mio padre – spiega Vincenzo Pisacane, patron della pizzeria gourmet ristorante Leonardo's di Agerola – ho sempre cercato di mantenere un forte legame con il territorio, facendo accordi con i contadini addirittura per l'utilizzo delle patate con buccia rossa di Agerola con cui ho creato la ricetta la Patata del Generale".

È nato così un menu unico e soprattutto ricette esclusive della pizzeria gourmet di Agerola Leonardo's, come la Margherita Nobile, ricetta registrata su [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com) ed innovativa perchè per la prima volta è stato creato da un'idea di Vincenzo Pisacane il fior di latte di Agerola con il Latte Nobile Presidio Slow Food.



# Leonardo's

## Restaurant Pizzeria Gourmet in Agerola

The pizza Gourmet has arrived in Agerola, at last! Thanks to the historic restaurant "Leonardo's" of Vincenzo Pisacane. A well-known place in the "Lattari Mountains", on the Amalfi coast, since 1962, with a wide terrace overlooking the awesome Coast. Genuine and typical flavours complying with the criteria of respecting local tradition but using the highest quality of products.

"Following in my father footsteps – Vincenzo Pisacane, patron of the pizza-restaurant "Leonardo's",

says – I have always tried to keep the local tradition up, dealing with farmers to get the typical "Red Potato" from Agerola, whereby I created the recipe "La Patata del Generale".

A wide of products and choice on the menù exclusive recipes at Leonardo's in Agerola, such as the "Margherita Nobile", registered recipe at [www.my-socialrecipe.com](http://www.my-socialrecipe.com). A very innovative recipe by Vincenzo Pisacane, with fior di latte from Agerola and Noble Milk, Slow Food product.

[www.ristoranteleonardos.eu](http://www.ristoranteleonardos.eu)





# Experiences

## TOP ITALIAN CHEFS

Nasce "Experiences – Top Italian Chefs", una rubrica esclusiva creata e curata da Fausto Arrighi, per nove anni direttore della guida Michelin ed oggi consulente nel mondo della ristorazione e quello alberghiero. "Ho lavorato per 36 anni per la guida Michelin, per 25 come ispettore e 9 come direttore della guida – spiega l'esperto di gastronomia Fausto Arrighi – Ho provato più di 8500 ristoranti in mezza Europa e ho vissuto le trasformazioni della ristorazione italiana.

E' questa trasformazione che racconteremo nella nuova rubrica con la rivista Gusto Mediterraneo, parleremo di ristoranti e/o ristoratori che hanno lasciato un segno, che oggi sono un ricordo o una novità interessante da osservare con attenzione".

# Ristorante Genziana

## La storia della cucina di Val d'Ultimo

### Fausto Arrighi

Correva l'anno... e chi se lo ricorda! Sono passati diversi anni, tanti, viaggiavo all'epoca con una FIAT 127 bianca. Era la prima volta che salivo in val d'Ultimo. Lasciata Merano alle spalle con i suoi lussuosi alberghi, le terme, e le cliniche che ti rimettono in forma passando per Lana m'inoltrai in questa valle che come un guscio racchiude dei paesi con nomi di santi e dove i larici hanno anche 2000 anni.

Queste magnificenze in una grigia giornata invernale avevano ben poco di romantico. L'obiettivo era il ristorante Genziana a Fontana Bianca lassù

a quasi 2000 metri, proprio alla fine della valle, dove la strada si fa sempre più stretta tanto che due macchine non passano, con il fondo ghiacciato e senza le gomme termiche (all'epoca non sapevamo nemmeno cosa fossero) fu una mezza impresa! Ma benedetto Godio dove sei finito! Poi all'improvviso il laghetto artificiale, la strada che finisce, ero finalmente arrivato.

L'aria era fredda anzi gelida, per fortuna era l'ora di pranzo e mi affrettai a entrare nel locale. Semplice come struttura fui l'unico ospite pre-



sente. Venne lui stesso a prendere la comanda. Non ricordo più ovviamente i piatti presi ma ho conservato un piacevole ricordo del pranzo servito.

Che mi avesse inquadrato come un ispettore della guida non era difficile pensarlo, solo un pazzo finisce a Fontana Bianca in un giorno feriale a pranzare senza raccontare che era passato per caso in zona! Ci fu invece un dopo pasto. Venne al mio tavolo per scambiare due chiacchiere. Non ci guardavamo quasi in faccia ci accontentavamo di perderci con gli sguardi in quel paesaggio quasi lunare da inverni nordici con le tracce di neve un po' ovunque.

Fu come una confessione, la storia era quella dei tanti ragazzi dell'epoca che entravano a "far gavetta" nei ristoranti d'albergo, pentole da lavare e patate da pelare e calci nel sedere se non lo facevi bene! Ma poi arriva anche il momento di prenderla in mano la padella e di iniziare a cucinare. Lui lo fece con caparbia tanto che a soli venticinque anni entrava nelle cucine dell'albergo Aquila nera a Ortisei come chef. Formò prima di rifugiarsi in val d'Ultimo anche dei ragazzi che divennero personaggi di spicco e che arrivarono all'eccellenza delle tre stelle. Mi raccontò un po' tutta la sua vita ed io giovane ispettore affamato di conoscere questi personaggi lo ascoltavi in religioso silenzio. Che strano personaggio mi dissi, lui piemontese di Gattico che a finire nell'ex men-

sa dell'Enel in località sperduta. La stella gli era arrivata da poco e in qualche modo era quasi incredulo di averla presa. Ci teneva, eccome se ci teneva anzi pensava anche di andare oltre. Mi raccontava dei personaggi che arrivavano lassù nel periodo estivo dei fini gourmet che lasciavano Merano per deliziarsi con la sua cucina tra questi anche il senatore Andreotti. E qui lui dava il massimo. Piatti che uscivano dallo standard regionale per intingersi nella tradizione piemontese. Mi prendeva in giro dicendomi che il suo torrione era senza ombra di dubbio migliore del mio cremonese...

La cosa che mi affascinava nei suoi racconti era quella ricerca forse dell'anima. La cercava come i funghi nel bosco oltre Fontana Bianca che conosceva benissimo, ci andava come un cavaliere moderno con una moto da cross. Gli ospiti a volte li deliziava anche con selvaggina non so come arrivata alle sue cucine, roba da bracconieri, forse lo era anche lui, ma lo faceva per loro per i suoi ospiti e questo lo nobilitava. Lasciai la valle che era quasi buio ma felice di aver incontrato questo personaggio d'altri tempi!

Certo che ci ritornai negli anni a seguire ma quella fu la volta che lui mi lasciò un ricordo da conservare. Poi quell'omino che gioca con le vite delle persone gira la carta ed esce la matta! Tutto gli va storto, problemi in famiglia proprio quando aveva deciso di fare sempre in valle una bella casa con il ristorante, perde anche la stella che lo segna e non poco, e poi quella maledetta domenica quando con alcuni amici rientrava su un piccolo aereo da una scorpacciata di pesce nell'ex Jugoslavia. La nebbia o le nuvole basse avevano ingannato il pilota e finirono la loro vita contro una montagna, quella che amava quella che gli aveva dato un'anima quel giorno se l'era ripresa.

Giancarlo Godio ha lasciato un segno indelebile nella ristorazione dell'Alto Adige.

Lo ricordano comunque ogni anno con un premio a lui dedicato. Se andate a fare una passeggiata lassù dove la valle finisce non troverete alcuna traccia del suo passaggio. Il locale è chiuso e solo un fiore di Genziana scolorito sulla facciata del locale vi ricorderà che qui la storia della ristorazione italiana ha avuto uno dei suoi personaggi più importanti.





wanted to take my order himself. I don't remember, of course, what I ate but I have good memories about that meal. It was not hard to think about me as a Michelin inspector who would have been so crazy to have a lunch in such a hidden place like that!

After the meal, he seated at my table to spend sometime talking with me. Whilst we were talking the magical snowy landscape enchanted us. That was a sort of confession, we talked about young boys who had to gain experience in cooking world, washing up and peeling potatoes. But, sooner or later, the time to take a pan comes for everyone. He did that stubbornly, in fact, at 25 he became a chef at the hotel "Aquila Nera" in Ortisei.

Before he started living in val d'Ultimo, he instructed a lot of youngs in cooking; some of them became famous figures in the cooking world.

He told me his whole past and I (I was a young Michelin supervisor at that time) heard his stories with great interest. "What a strange guy" I asked myself. How did he end up there? Not long before, he got his first Michelin star. He was very proud of that. He told me when famous people arrived on that place in summer such as the Senator Andreotti.

He did his best. He prepared delicious dishes complying with his tradition. He always teased me, saying that his "torrone" (typical confection made

of honey, sugar, almonds etc.) was much better than mine in Cremona... Moreover, there was something special in his speech.

He was always searching for "soul". He was used to offer game, but I have never understood how he got it! He must have been a poacher, however, he did it for his guests and this made him such a "noble soul". I left the wide valley when sun went down but I was too happy of that meeting. What a kind man! Of course, I went there again and again... but it's always awesome at first! Then one day, something changed his life! Nothing was going right for him, he was living family issues and decided to open a new "house-restaurant".

He lost his Michelin star and this made him very sad. One day on a damned Sunday came. He was flying from Yugoslavia with some friends when due to a thick fog and clouds the pilot was misled and the airplane crashed into a big mountain, the same "big mountain" he had always loved.

That day he passed away. Giancarlo Godio marked life of many chef in Alto Adige. Every year, he is remembered thanks to a special award named after him. If you happen to reach the wide valley, you have to know he didn't leave traces.

The restaurant is now closed and they can only admire a gentian blossom raising on the ground where the Italian Cooking lost one of its most important figure.



*Ricette  
italiane e tipicità*

ITALIAN RECIPES AND  
TYPICAL PRODUCTS

## Ingredienti

320g Pasta Mista Leonessa,  
250g Fave fresche, 2  
Cipollotti freschi, 20g  
Guanciale, 20g crosta di  
Parmigiano, 16 Gamberi  
freschi, 1lt Brodo vegetale,  
Schiuma di latte, 1 Carota,  
Sedano, 10 pomodorini.



## Pasta fave e gamberi, “colore, consistenze e sapori”

Lo chef stellato Agostino Iacobucci, del ristorante “I Portici” di Bologna, ci propone la ricetta della Pasta fave e gamberi “colore, consistenze e sapori”, che compare anche al mese di maggio 2016 del calendario Leonessa.

### Preparazione

Pulisco i gamberi e li taglio in due, avendo cura di mettere le teste ed i carapaci da parte. Per ogni porzione posiziono 4 gamberi tra due fogli di pellicola e con l'aiuto di un batticarne li stendo fino ad ottenere uno spessore omogeneo. Li adagio in uno stampo a forma di cupola ed elimino la prima pellicola. In una pentola capiente faccio rosolare nell'olio le teste, i carapaci, la carota, il sedano ed un cipollotto tagliati grossolanamente, poi aggiungo i pomodorini tagliati a metà ed incorporo 1lt di acqua fredda. Lascio cuocere per circa 2 ore a fiamma moderata e alla fine filtro il tutto. In una pentola faccio rosolare nell'olio il guanciale, aggiungo il cipollotto tagliato finemente, le fave private della buccia, la crosta di parmigiano e metà del brodo. Appena inizia a bollire calo la pasta e la cuocio aggiungendo man mano il restante brodo. Ultimata la cottura “al dente” della pasta la dispongo negli stampi. Servo sfornando direttamente nei piatti, avendo cura di eliminare la seconda pellicola e decorando con la bisque e la schiuma di latte.

## Pasta with fava beans and red shrimps

The Michelin-starred chef Agostino Iacobucci from the restaurant “I Portici” in Bologna shows his recipe : “Pasta with fava beans and red shrimps”.

### Ingredients

320gr mix of Pasta Leonessa 250gr fresh fava beans ,2 onions, 20gr cheek lard, 20gr Parmesan crust, n°16 fresh shrimps, 1lt vegetable stock, 1 carrot, n° 10 tomatoes, Milk mousse and celery

### Method

Clean and devine the shrimps and cut them in half. For any portion: place 4 shrimps between 2 wrap and spread them over. Place the shrimps into a domed shaped mould and take bake the first wrap. Take a pan with oil and brown shrimps head, the carapace, carrot, celery and onion, then add tomatoes (cut in half) and 1lt of cold water. Leave it for about 2 hours.

Take another pan and brown the cheek lard with oil, onion, peeled fava beans, parmesan crust and half of vegetable stock. When it boils add the pasta and use the remaining vegetable stock for cooking. When the pasta is ready, place it into the mould. Place the mould on a plate and take care of removing the 2nd wrap. Use the milk mousse for garnish.

The best wine pairing could be the “Lacrima Christi”, white wine with a taste of Mediterranean fruits and freshness.

### Ingredienti per 8/10 persone

Per il ripieno: carne di maiale 500 gr, carne di vitello 500 gr, rosmarino 1 rametto, cipolla 1, 600 gr di scarola, uova 2, prosciutto cotto 200 gr, pasta di saliccia 100 gr, parmigiano reggiano, burro 75 gr, vino bianco 1 bicchiere, noce moscata q.b., sale q.b., pepe q.b.  
Per la pasta: farina bianca 1kg, 9 rossi d'uovo, 3 uova intere, sale q.b.

## Plin torinesi

Gli chef Mauro Viridis e Massimiliano Brunetto del ristorante Le Vitel Etonné di Torino presentano la loro ricetta dei Plin torinesi. I "Plin" sono una preparazione tradizionale del Piemonte, e il loro nome (plin) deriva dal pizzico che viene dato alla pasta per racchiudere il ripieno, stretto in una sfoglia sottile fra pollice, indice e medio. Sono minuscole tasche di sfoglia all'uovo ripiene.

### Preparazione

Fate un arrosto con la carne di maiale e di vitello facendolo cuocere come sempre con i gusti, un po' di burro e un bicchiere di vino bianco. A cottura ultimata lasciate raffreddare la carne che triterete finissima e alla quale aggiungete l'indivia e le foglie di cavolo lessati e fatti colorire nel burro e tritati, il prosciutto tritato, la pasta di saliccia rosolata nel burro, le uova intere, il sale, il pepe, la noce moscata ed il parmigiano reggiano grattugiato. Mescolate bene il tutto in una terrina fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo. Si procede preparando la sfoglia, disponendo la farina a fontana su una spianatoia, ed unendovi gli altri ingredienti. Si impasta con cura e si tira una sfoglia sottilissima. Immediatamente, per evitare che la sfoglia indurisca, si inizia la preparazione dei "Plin": con le dita si formano delle piccole nocciole di ripieno e si dispongono sulla sfoglia a circa un centimetro dal bordo ed alla distanza di un centimetro l'una dall'altra. Si ripiega sulla fila di mucchietti di ripieno il bordo della sfoglia e si fa aderire longitudinalmente, con una leggera pressione delle dita, quindi, si taglia la fila di "Plin" con una rondella. Si esegue, successivamente, l'operazione di saldatura fra una nocciola e l'altra imprimendo un pizzicotto alla pasta (il plin). Con la rondella si separano i piccoli agnolotti uno dall'altro e si fanno riposare al fresco per un paio d'ore, in modo che asciughino leggermente. Fate bollire gli agnolotti leggermente infarinati in abbondante acqua salata per pochi minuti, scolateli e saltateli in padella con il sugo che più vi piace, potrebbero essere al burro e salvia, al sugo arrosto o solo con un filo di olio extravergine di oliva buonissimo.



## Plin Torinesi, a typical meal of Turin

The chefs Mauro Viridis and Massimiliano Brunetto from the restaurant Le Vitel Etonné in Turin show their recipe: "Plin Torinesi". The "Plin" are a typical meal of Piemonte, and their name (plin) comes out from the pinch they do to make the pasta.

### Ingredients for 8/10 people:

For the inside: 500gr pork, 500gr veal, a bunch of rosemary, n°1 onion, 600gr endive, n°2 eggs, 200gr ham, 100gr sausage, Parmesan, 75gr butter, 1 glass of white wine, nutmeg, salt, pepper.  
For pasta: 1kg white flour, n°9 egg yolks, n°3 whole eggs.

### Method

Roast the pork and veal, with wine and butter. Add crushed cabbage, crushed ham, sausage, 3 eggs, salt, pepper, nutmeg and grated parmesan. Blend all together .

How to make the pasta:

Make the dough with flour, 9 egg yolks and salt. Knead until the dough becomes homogeneous. How to make the "Plin": Start preparing the dough for the inside. Use your fingers! Put the dough on a piece of puff pastry and close. Cook the "Plin" in boiled water . They suggest to garnish with butter and sage, or simply with extra vergine olive oil.



## INGREDIENTI

Maruzze Leonessa 120 gr, Cozze 250 gr, Fagioli di Controne 60 gr, Prezzemolo 10 gr, Pomodorini Datterino, Sale 5 gr, Olio 15 dl, Aglio 4 gr, Germogli misti, Sedano 10 gr, Carote 10 gr, Cipolla 10 gr, Lecitina di soia 2gr

## Maruzze Leonessa con fagioli e cozze di Vincenzo Guarino

Lo chef Vincenzo Guarino del Ristorante Castello di Spaltenna di Pieve di Spaltenna (Gaiole in Chianti, Siena) propone la ricetta delle sue Maruzze Leonessa con fagioli e cozze.

### Preparazione

Far cuocere i fagioli con un fondo di carote, cipolla e sedano; aggiungere acqua a copertura far cuocere per circa un'ora, una volta cotti una metà frullare nel minipimer, mentre i restanti devono rimanere interi. A parte, soffriggere aglio, olio, gambi di prezzemolo, aggiungere le cozze e farle cuocere finchè non si aprono, dopodichè si sgusciano e si mettono in un contenitore, mentre 5-6 cozze vanno messe a disidratare in forno a 65 °C per fare la polvere di cozze. Invece con l'acqua delle cozze far cuocere le Maruzze nel bollitore; una volta cotte, mettere in una pentola aggiungendo acqua di cozze e mantecare. A parte, riscaldare la crema di fagioli, emulsionare acqua di cozze e la lecitina per formare aria aiutandosi con il minipimer.

### Presentazione del piatto:

Prendere un piatto fondo aggiungere la crema di fagioli al centro del piatto adagiare sopra le maruzzelle alternando con qualche fagiolo intero e cozze, spolverare con la polvere di cozze guarnire con dei germogli misti infine nappare con aria di cozze e un filo di olio, peperoncino.

## Maruzze Leonessa with mussels and beans

The chef Vincenzo Guarino from "Castello di Spaltenna" Restaurant in Pieve di Spaltenna (Gaiole in Chianti, Siena) shows people his recipe: "Maruzze Leonessa" with mussels and beans.

**Ingredients:** Maruzze Leonessa 120 gr., Mussels 250 gr., Beans 60 gr., Parsley 10 gr., Tomatoes Seasalt 5 gr., Extra vergin olive oil, Garlic 4 gr., Some buds, Celery 10 gr., Carrots 10 gr., Onion 10 gr., Soy Lecithin 2 gr.

### Method:

Put a pan of carrots, celery and onion on the heat and then add beans and some water for cooking. Wait 1 hour about, then blend half as much of the mix as you have. Put a pan of garlic and parsley on the heat and fry them slowly. Add the mussels and wait for their opening; when you see this, put 5-6 mussels in an oven preheated to 65° degrees in order to gain mussels powder. Put a pan of cooking salted water on the heat and cook the pasta "Maruzze Leonessa"; Place everything into a pan and cook together with preheated cream of beans, soy lecithin and help yourself using a blender.

### How to serve:

Place some cream of beans in the middle of a dinner plate; put gently the pasta on the plate and put on it the mussels powder. Decorate with some buds, hot pepper and a little extra vergin olive oil on the top. Enjoy!



## INGREDIENTI

Mozzarella di Bufala Vannulo;  
Pacchetelle di pomodoro giallo  
L'Orto di Lucullo;  
vellutata di zucchine;  
bottarga di Cabras Presidio  
SlowFood;  
olio EVO DOP Pregio delle col-  
line salernitane;  
polpa di riccio;  
basilico



## Il Vesuvio incontra il Mare di Luigi Acciaio

Il maestro pizzaiolo Luigi Acciaio, Presidente Associazione Pizza Gourmet, ci presenta la ricetta della sua pizza gourmet "Il Vesuvio incontra il Mare". Impasto diretto con farina Petra 3 del Molino Quaglia, 36 ore di lievitazione, 70% di idratazione.

### Preparazione

Dopo aver steso e cotto in forno l'impasto, a crudo disporre una fetta di mozzarella di bufala Vannulo, sulla quale adagiare una vellutata di zucchine, la polpa di riccio, un pomodoro giallo per ogni fetta, la bottarga; infine, a crudo, aggiungere olio EVO e basilico fresco.



## Il Vesuvio incontra il Mare Luigi Acciaio's recipe

The Master Pizza maker Luigi Acciaio, Chairperson of the association "Pizza Gourmet", shows us his recipe of the pizza gourmet: "Il Vesuvio incontra il Mare". Pizza dough: Petra 3 flour by "Molino Quaglia" Rising time: 36 hours Hydration: 70%

### Ingredients:

Buffalo mozzarella "Vannulo"  
Pacchetelle di Pomodoro giallo ( typical yellow tomatoes from Vesuvio ) "L'Orto di Lucullo"  
Poured courgette soup  
Fish eggs by "Cabras" Slow Food  
Extra Vergin Olive Oil "EVO PDO Pregio" from Salerno hills  
Urchin Pulp  
Basil

### Method

Spread the dough over the baking tray and bake it. Then take the dough out of the oven, add a slice of buffalo mozzarella "Vannullo" and spread the poured courgette soup, the urchin pulp, a yellow tomato slice by slice and the fish eggs on it. Spice the pizza with Extra Vergin Olive Oil PDO and basil at the end.



## Pann di Bufala di Anna Chiavazzo

La Campania è la terra in cui, da secoli, si allevano le bufale di "razza mediterranea italiana", dal cui latte deriva una delle principali eccellenze della nostra gastronomia: la Mozzarella di Bufala Campana DOP. Gran parte delle rinomate proprietà organolettiche di questo formaggio derivano proprio dai complessi aromi contenuti nel latte, e soprattutto nella panna.

Grazie alla collaborazione con il Consorzio di Tutela, il Giardino di Ginevra ha realizzato uno speciale panettone, in cui il burro è stato integralmente sostituito dalla panna fresca di bufala. Per esaltare al massimo gli aromi, nella ricetta del Pan(n) di bufala è stata eliminata la frutta candita ed è stata notevolmente ridotta la percentuale di zucchero. Se ne è ottenuto un impasto profumato, soffice e bilanciato, che ha consentito di realizzare un panettone particolarmente adatto ad essere servito sia in mise dolce che salata, per dar vita ad abbinamenti sorprendenti e delicati, con i tanti prodotti di qualità che il territorio campano è capace di esprimere. Il Pann di Bufala è un marchio registrato de IL GIARDINO DI GINEVRA dell'Artigiana Anna Chiavazzo, Maestra Pasticciera di Casapulla (Caserta - Italia).

### **Preimpasto:**

Lavorare in tuffante, zucchero, panna e tuorli, inserire il lievito spezzato e per ultima la farina, lasciare incordare e depositare in una vasca, l'impasto a triplicare, 12 /14 ore alla temperatura di 27°.

### **Impasto del mattino:**

Nella tuffante inserire l'impasto serale aggiungere la farina, una volta incordato aggiungere i restanti ingredienti. Versare l'impasto sul banco e farlo puntare per un'ora dopodiché pesare e formare l'impasto e depositarlo in appositi stampi, lasciare lievitare fino al bordo, infornare a 175° per 50/55 minuti.

## INGREDIENTI

### **Preimpasto:**

gr 2350 di farina, gr 950 di zucchero, gr 1700 di panna di latte di bufala, gr 1000 di tuorli, gr 900 di lievito madre

### **Ingredienti impasto del mattino:**

gr 800 farina forte, gr 400 zucchero, gr 300 uova intere, gr 500 panna, gr 40 sale, gr 2.700 canditi

## Pann di Bufala by Anna Chiavazzo

The Campania is a land where people are still breeding typical Mediterranean buffaloes whose milk is used to produce one of the most important product of excellence in Campania: Buffalo Mozzarella PDO.

Most of the organoleptic properties of this type of cheese originate from the special spices in the milk, especially in the cream. Thanks to the cooperation with the Supervisory Syndicate, the Giardino di Ginevra has achieved a unique cake, the panettone (Italian Christmas cake) made up of fresh buffalo cream instead of butter. The recipe of "Pan(n) di bufala" is not based on the usual candied fruit in order to enhance the flavour, in fact, the rate of sugar has been considerably reduced.

So they got a scented and soft dough, with a totally balanced flavour, perfect to be served both sweet and salty. It would be ideal to eat it with some local specialities to have a delicious and fancy meal. "Pann di Bufala" is a registered trademark of GIARDINO DI GINEVRA and the artisan Anna Chiavazzo, Master Baker from Casapulla (Caserta - Italy).

### **Pre-dough:**

2350gr flour, 950gr white sugar, 1700gr fresh buffalo cream, 1000gr egg yolk, 900gr yeast base (starter). Knead the dough with sugar, cream and egg yolks. Add the starter and then the flour. Let the dough rise overnight for 12/14 hours at 27°.

### **Ingredients for the "morning dough":**

800gr flour, 400gr white sugar, 300gr egg, 500gr cream, 40gr salt, 2700gr candied fruits Put the pre-dough into the kneader, add flour and then the other ingredients. Put the dough on the table and let it rise for about one hour, then try weighing it and let it rise for one hour more into a mold. Bake 50/55 minutes at 175°.

# Capperi di Salina

Una produzione selezionata, un territorio ricco e impervio nella sua spettacolare bellezza, la qualità indiscussa. Sono tre caratteristiche che contraddistinguono i Capperi di Salina, una coltivazione che avviene solamente nella piccola isola siciliana di Salina (arcipelago delle Eolie, Messina, Sicilia), in maniera non intensiva. Arbusto perenne di probabile origine tropicale, il capero è diffuso nell'area mediterranea da tempo immemorabile, è parte integrante del paesaggio e, fino all'avvento del turismo, ha costituito il motore trainante dell'economia dell'isola di Salina.

La qualità del capero e alcuni aspetti, come la raccolta che avviene da maggio ad agosto e solo manualmente, l'hanno reso un Presidio Slow Food e massima espressione della cultura contadina in uno straordinario territorio come quello isolano. Conservato sotto sale, il Caperone di Salina può essere consumato tutto l'anno. Nella cucina siciliana è presente in diverse preparazioni, per "dare mordente" e carattere al piatto, ma si sposa ottimamente a un semplice sugo di pomodoro e basilico, alla classica caponata, ai piatti di pesce, ed è l'ideale per condire una pizza gourmet.

**Per informazioni e acquisti,  
è possibile consultare il sito [www.gmasrl.it](http://www.gmasrl.it)**



## Capperi from Salina

Rich and beautiful area, highly selected production, high quality choice. These are the main features of the "Capers from Salina". A small capers farm in the little island of Salina (archipelago of the Aeolian Islands, Messina, Sicily).

The caper bush, also called Flinders rose, is a perennial plant with tropical origin. They have been founding it in the wild in the Mediterranean area (but also in East Africa, Madagascar etc.) for centuries; these plants are an integral feature of the landscape and key point for the country's economy.

Its high quality and selected crop (harvested by hand from May to August) let it become a "Slow Food Product" as well as the upper most expression

of farming in this little but wonderful island.

The Caper from Salina is preserved in salt and may be consumed throughout the year. The Sicilians are used to cook it with different methods. They can use it to make the meal more attractive or simply to make a tomato sauce with basil, or better still for the classic "Caponata" (typical Sicilian dish consisting of a cooked vegetable salad made from chopped fried eggplant and celery seasoned with sweetened vinegar, with capers in a sweet and sour sauce). The capers are also a good product to season a gourmet pizza.

Purchase information: [www.gmasrl.it](http://www.gmasrl.it)



## Laghidivini, Bracciano capitale dei vini lacustri italiani

Dal 24 al 26 giugno, torna Laghidivini, il festival dei vini prodotti sulle sponde dei laghi italiani. Giunto alla nona edizione, l'evento si terrà come di consueto a Bracciano (Roma) sul Lungolago Argenti, n.11 (ex-pontile degli inglesi). Laghidivini è un appuntamento fisso, ideato e organizzato dall'associazione culturale Epulae Bracciano presieduta da Sandra Ianni, che fa parte del team del Mediterranean Cooking Congress. Oltre 160 le etichette presenti per rappresentare circa 30 laghi, dall'Alto Adige alla Sicilia, vini di aziende famose e piccole realtà di nicchia, che sarà possibile degustare, dalle ore 19.00 alle 24.00. A Laghidivini sarà possibile degustare prodotti tipici ed approfondire la conoscenza delle produzioni locali e della loro cucina, acquistare vini e cibi direttamente dai produttori e soprattutto di selezionati prodotti del Lazio e di presidio Slow Food per la biodiversità. L'Accademia del Gusto Tu Chef di Roma curerà, a bordo della motonave Sabazia, due appuntamenti, su prenotazione, dal titolo: "Crociera sensoriale", ovvero serate dedicate al pesce lacustre ed ai piatti del territorio ed alla loro valorizzazione.

## Laghidivini, Bracciano capital of the Italian lacustrine wines

From 24 to 26 June, the event "Laghidivini" starts again. The Festival which concerns Italian wines at lake is in its ninth edition. The event will take place in Bracciano (Rome) at the Lungolago Argenti, n'11. Laghidivini is organised by the cultural association "Epulae Bracciano" led by Sandra Ianni, one of the experts of the team at the Mediterranean Cooking Congress. There will be over 160 wine labels at the event, to represent 30 different lakes, from Alto Adige to Sicily. All the wines may be tasted from 07.00 p.m. to midnight. During the event "Laghidivini" people can taste typical products and learn more about the local production and cuisine. Furthermore, they can also buy wines and typical local food. The "Accademia del Gusto Tu Chef" in Rome will handle the event on board the motor vessel "Sabazia". Two private meetings on board only previous reservation which they have called "Crociera Sensoriale", an exclusive night dedicated to lacustrine fish and typical local dishes.

## Vino Tintore E' ISS

Vigne secolari per un vino sensoriale: Tintore E' ISS, dalla Costa d'Amalfi. Una tenuta nel cuore dei Monti Lattari; panorama mozzafiato sulla Costiera Amalfitana; aromi, profumi e sapori unici. L'azienda agricola "San Francesco" si trova a Tramonti, nel cuore della Costa d'Amalfi. Nata nel 2004 per iniziativa di tre storiche famiglie costiere Bove, D'Avino e Giordano, si estende su una superficie complessiva di circa 8 ettari e mezzo. Tra i pezzi forti della tenuta San Francesco c'è il vino E' ISS, prodotto in circa 4 mila bottiglie con uve Tintore in purezza da ceppi ultrasecolari prefillosera, che rappresenta l'unicità del territorio di Tramonti. Il colore è segnato da un rosso intenso e cupo. Al naso effluvi di carruba, ginepro, pepe nero, macchia mediterranea e connotato poi da un timbro terroso, da vibrazioni sapide e da una matrice alquanto selvatica. L'assaggio del vino E' ISS annata 2011 è possibile presso il ristorante Cucina Degli Antichi Sapori a Tramonti.



## Tintore E' ISS Wine

A wide farm in the heart of the Lattari Mountains; a beautiful panorama of the Amalfi Coast; herbs, aromas and unique flavours. They are talking about the "San Francesco" farm in Tramonti, in the heart of the Amalfi Coast. It was born in 2004 thanks to three families, the Bove, D'Avino and Giordano, it has 8,5 hectares of space. One of the most important product of the San Francesco farm is the wine "E' ISS" (only four thousand bottles) which is made from Tintore grapes pre-phylloxera, a distinguishing feature of the territory. The wine has a deep red colour and a scent of carob, juniper and black pepper.

They can taste the 2011 wine "E' ISS" at the restaurant "Cucina Degli Antichi Sapori" in Tramonti.

# Croatia





# Bevanda

## Il trionfo dell' "Haute Cuisine" (Opatija, Croazia)

Hrvoje Petri

Con una posizione di enorme spessore nella tradizione del ristorante Bevanda ed una grande garanzia in termini gastronomici, grazie al suo carisma, lo chef Andrej Barbieri si è saputo ritagliare uno spazio nella cucina internazionale come grande amante ed estimatore della cucina Mediterranea e nell'utilizzo costante di prodotti di alta qualità.

La tradizione dell'haute cuisine del ristorante Bevanda ad Opatija risale al 1971, anno della fondazione ad opera del ristoratore ( ed asso nel mondo dei motocicli ) Branko Bevanda. Dopo la sua prematura morte avvenuta nel 2008, il ristorante è stato rilevato dall'imprenditore Zoran Marzic, che ha investito su questo hotel-restaurant. Oggi il ristorante Bevanda è un sofisticato hotel-restaurant sul mare, composto da 10 camere luxury.

Il ristorante è composto da due nuovi piani dove sono presenti le camere d'albergo, classificate "5 stelle". Anche la prestigiosa Associazione dei Relais

& Chateaux ha riconosciuto la classe e l'alta qualità del Bevanda, tanto da inserirlo tra i 500 migliori hotel e ristoranti al mondo.

Bevanda non solo continua la tradizione "dell'haute cuisine", ma mette in risalto nuovi standards di albergo e ristorante sulla scena gastronomica e turistica Croata, per assicurarsi una clientela di classe.

Lo chef Barbieri bilancia creativamente i sapori in un menù di stagione accuratamente studiato, in grado di deliziare anche gli ospiti più esigenti. Si resterà sorpresi ad ogni portata, accompagnati dalle scelte enologiche del sommelier e pluricampione croato Kludio Jurcic, attraverso circa 650 etichette presenti in cantina.

La nobile famiglia Barbieri ha sempre dato particolare attenzione alla buona cucina. Le prime esperienze culinarie dello chef Barbieri sono senza dubbio state influenzate dal fratello Veljko, rinomato esperto culinario ed autore di molti libri di cucina e, per il "grande pubblico", Andrej è maggiormente

conosciuto per la sua partecipazione come giudice del programma Masterchef.

Lo stile della cucina di Andrej è da intendere come una semplice cucina tradizionale reinterpretata in chiave moderna, ma chi lo conosce meglio e ha avuto la possibilità di assaggiare le sue prelibatezze, sa che il suo concetto nasconde una nota molto più interessante, anche grazie al suo modo estremamente intimo di comunicare con gli ospiti. Ci si stupisce di come riesca a combinare carne e pesce, del suo uso fantasioso di erbe e combinazioni di colori, molto invitanti e allo stesso tempo gustosi.

La sua grande conoscenza della cucina Mediterranea è dovuta alle fantastiche esperienze culinarie in Sicilia (Siracusa), Sardegna (Porto Cervo), Creta (Creta), Piemonte (Torino e Dogliani), Egitto (Sharm el Sheikh) e le Isole Baleari (Ibiza), Isole Canarie (St. Cruz de la Palma) e Tenerife.

Prima di Bevanda, si poteva apprezzare la cucina di Barbieri a Tramerka, nella piccola taverna "Skalinada", oggi, ad eccezione di Bevanda, lo si può trovare nel bistrot Conca d'Oro a Rijeka. Il menù di Bevanda è elegante, ricco di ingredienti freschi sempre al centro della sua filosofia culinaria.

E' difficile individuare solo pochi piatti della cucina di Bevanda che siano delle vere "hits". Se si fa tappa al Bevanda restaurant sono certamente da provare molti piatti tipici come le bline con salmone marinato, caviale e burrata; capesante alla griglia, topinambur con tartufo istriano e ciccioli; agnello di Cres e, per dessert, flan di ricotta al forno con fichi. Altresì, ci si può lasciare andare nelle mani di Andrej che, indubbiamente, sarà in grado di trascinarci chiunque in un'intima esperienza gastronomica Mediterranea, con le sue 7 portate di degustazione.





# Bevanda

## The triumph of haute cuisine (Opatija, Croatia)

The guarantee of a high gastronomy and the most important part of the Bevanda tradition, even charisma too, is an internationally renowned chef Andrej Barbieri, a great lover and admirer of superb Mediterranean cuisine based on the origin of high-quality ingredients.

The tradition of haute cuisine restaurant Bevanda in Opatija dates back to 1971, when it was founded by the legendary restaurateur and motorcycle ace Branko Bevanda. After his premature decease in 2008, restaurant was taken by the entrepreneur Zoran Maržić, who invested in this hotel-restaurant complex, restored it and built a restaurant boutique hotel with 10 luxury rooms.

The restaurant has been upgraded with two new floors where the hotel accommodation is categorized with five stars. The high quality was recognized by the prestigious Association of Relais & Châteaux including Bevanda among the 500 best hotels and restaurants in the world.

Bevanda not only continues the tradition of haute cuisine but sets completely new standards in the hotel and restaurant, which puts the gastronomic and tourism scene of Croatia in the right way for well-off tourists.

Barbieri is creatively balancing the flavors in a carefully-designed seasonal menu that will delight even the most demanding guests. You'll be impressed with every order, and their sommelier Kludio Jurčić, multiple Croatian champion, will combine them with some of 650 different labels from an impressive wine cellar.

The noble family Barbieri has always given the good food a special attention. Andrej's culinary beginnings were certainly influenced by his brother Veljko, renowned culinary expert and author of many books in the field of cooking, and for the wider audience, Andrej is known as a member of the Masterchef Croatia jury.

Andrej's cooking style is easiest to describe as tra-



ditional cuisine interpreted in a modern way, but those who know him better and who had the opportunity to eat the food he makes, they know that his concept hides a much more interesting note. The culinary virtuoso has an extremely intimate way of communicating with the guests. He amazes with his alchemical art of connecting seafood with meat, imaginative use of herbs, color schemes, inviting and very tasty.

His great knowledge for Mediterranean cuisine is defined by his rich culinary experience in Sicily (Syracuse), Sardinia (Porto Cervo), Crete (Crete), Piedmont (Turin and Dogliani), Egypt (Sharm el-Sheikh), and the Balearic Islands (Ibiza), Canary Islands (St.Cruz de la Palma) and Tenerife.

Before Bevanda you could find Barbieri's gems in Tramerka and little tavern Skalinada, and today, except for Bevanda, you can find him in bistro Conca d'Oro in Rijeka. His plates are alternative and bohemian. The menu in Bevanda is stylish, streamlined, but fresh ingredients are still the focus of his culinary philosophy and

preoccupations.

It's hard to single out just a few dishes from Bevanda's kitchen as a declared hit. If you visit you should certainly try bline with marinated salmon, it's caviar and burrata; grilled scallop, Jerusalem artichoke with Istrian truffle and ciccioli; lamb from Cres and for dessert cottage cheese flan baked with figs. Otherwise let Andrej take you to an intimate gastronomic tour of the Mediterranean coast with his 7 courses tasting menu.

[www.bevanda.hr](http://www.bevanda.hr)



# Pantarul

Dubrovnik, Croazia - Sentirsi a casa...

Hrvoje Petri

Con l'apertura di Pantarul nel maggio 2014, una zona alquanto morta di Dubrovnik ha cominciato a prendere vita. In tutto il mondo, l'idea è una sola: avere un menù che cambi in comune accordo con le stagioni, un uso di prodotti locali obbligatoriamente freschi e un approccio creativo che combini elementi tradizionali con quelli della cucina internazionale. L'unico dubbio era relativo a quanto il successo di questo posto sarebbe durato, ma dopo circa due anni, sembra che questo ristorante,

situato lontano dalla folla della "Old Town", sia riuscito a mantenere la sua popolarità, fidelizzando non solo con i turisti, ma con la gente del posto.

Nel culmine della stagione turistica è necessario prenotare un tavolo con almeno tre giorni di anticipo. Il Ristorante Pantarul (pantarul significa forchetta nel dialetto di Dubrovnik) è un sogno che diventa realtà per tutti e tre i suoi co-proprietari. Due di loro, Đuro Šiljug e Milano Vasić, hanno una lunga esperienza professionale nel settore alberghiero. Mentre lavoravano in rinomati ristoranti di Dubrovnik e sulle navi da crociera, hanno imparato tutti i trucchi del



mestiere, che oggi usano nel loro lavoro quotidiano e nella gestione di Pantarul con grande dedizione. Questa esperienza si può percepire nel loro approccio con gli ospiti che sono sempre accolti con un sorriso sincero in volto, come pure nel servizio amichevole e professionale e discreto. Il terzo co-proprietario è Ana- Marija Bujić , autrice del blog di cucina croata "Da mi je nešto slatko ... ( croato per 'Sweet Cravings ") " per cui scrive dal 2007 e autrice del libro di cucina "Cosa bolle in pentola a Dubrovnik " , un libro di cucina in lingua inglese con 120 ricette tradizionali della zona di Dubrovnik . Il ricettario ha vinto il prestigioso premio internazionale "Gourmand" nella categoria dei blogger.

La combinazione tra l'esperienza di "Milan Vasić e Đuro Šiljug" e il diverso punto di vista di Ana- Marija Bujić della gastronomia, ha portato entrambi a sviluppare un menu ed un'idea che si è rivelata es-



sere un vero e proprio successo con la gente del posto a Dubrovnik ed è proprio di questo ciò di cui i proprietari vanno fieri. "In una meta turistica come Dubrovnik è facile attirare i turisti, ma la vera sfida sta nell'averne di abituali che tornino di volta in volta , di settimana in settimana , " dice Đuro Šiljug . Quando entrerete nel ristorante, sarete accolti da un locale dal tocco contemporaneo, colori pastello e linee relativamente rigide in assenza del solito arredamento tipico della tradizione dalmata. Ciò non significa che l'ambiente sia freddo, anzi, al contrario, la musica di sottofondo, le luci calde e soffuse, un servizio cordiale e un'atmosfera vivace rendono la tappa al ristorante un'esperienza rilassante. Ovviamente, l'arredamento sarebbe irrilevante se anche i piatti non fossero preparati meticolosamente secondo i più alti standard

Il cibo da Pantarul corrisponde perfettamente a questa descrizione ed è ciò che ha permesso a questo ristorante di non essere popolare solo durante i mesi estivi ma anche di avere una fedele clientela nella stagione invernale.

Il menù cambia tre volte l'anno: all'inizio di Aprile, Luglio e Ottobre e punta principalmente sull'uso di prodotti di stagione, quindi, non saranno presenti zucchine o peperoni durante l'inverno. La scelta di piatti è limitata a quattro-cinque antipasti caldi e freddi , rispettivamente ( foie gras scottato e tartare di pesce sono un must ) , due risotti e due tipi di pasta, quattro piatti di carne e quattro piatti di pesce. Guancia di bue accompagnata da una purea di sedano e insalata di finocchio sono alcuni dei loro "best-sellers" , proprio come l'hamburger gourmet che viene servito in un panino fatto in casa e condito con formaggio cheddar e cipolle caramellate. Al loro ritorno, gli ospiti, possono sempre trovare qualcosa di nuovo sul menù, perchè i piatti offerti sul cosiddetto menù di tapas cambiano ogni dieci giorni in modo tale da consentire al cliente di provare più piatti rispetto a quanti ne proverebbe se fossero serviti in modo tradizionale a tre portate.

Se aggiungiamo pane fatto in casa e un olio d'oliva "top quality" , una non troppo estesa , ma estremamente ben progettata carta dei vini con vini locali ( messa a punto da Klaudio Jurčić , uno dei migliori sommelier della Croazia ) , una selezione di dessert del giorno e un rapporto qualità- prezzo molto buono, possiamo solo sperare che Pantarul manterrà la sua qualità continuando a stimolare la fantasia dei suoi ospiti.

# Pantarul

Dubrovnik, Croatia – It feels like home...



With the opening of Pantarul in May 2014, the rather sleepy restaurant scene in Dubrovnik started to wake up. Worldwide, the concept is a fairly common one: a menu which is changed according to seasons, a strong emphasis on using fresh and locally sourced produce, and a creative approach which combines traditional elements with the influences international cuisine. The only question was whether the relatively quick success of this place would last, but after almost two years of being in the business, it seems that this restaurant, located far from the crowds of the Old City, has managed to keep its popularity, not only with tourists, but with locals alike. In the height of the tourist season you will need to book a table at least three days in advance.

Restaurant Pantarul (and 'pantarul' means 'fork' in the Dubrovnik dialect) is a dream come true for the three of its co-owners. Two of them, Đuro Šiljug and Milan Vasić, have a long professional experience in

the hospitality industry. While working in renowned Dubrovnik restaurants and on cruise ships, they learned all the tricks of the trade which they use in their everyday work and management of Pantarul with great dedication. This experience can be felt in their approach to their guests who are always welcomed with a sincere smile on their faces as well as in the professional and unobtrusive, yet friendly service throughout the meal.

The third co-owner is Ana-Marija Bujić, the author of the Croatian food blog *Da mi je nešto slatko...* (Croatian for 'Sweet Cravings') which she has been writing since 2007 and the author of the cookbook 'What's Cooking in Dubrovnik', a cookbook in English featuring 120 traditional recipes from the Dubrovnik area. The cookbook won the prestigious Gourmand International Award in the bloggers' category. The combination of Milan Vasić's and Đuro Šiljug's experience combined with Ana-Marija



Bujić's slightly different view of gastronomy has resulted in a menu and a concept which have both turned out to be a true hit with the locals in Dubrovnik and this is precisely what the owners are proud of the most. 'In a tourist destination such as Dubrovnik it is easy to attract tourists, but the real challenge lies in having regulars who will return time and time again, from week to week,' says Đuro Šiljug.

When you enter the restaurant, you will be met with a contemporary feel, pastel colours, relatively strict lines and the absence of the usual traditional Dalmatian décor. However, by no means does this mean that the space is cold. To the contrary, the smooth music in the background, warm and intimate lighting, friendly service and a lively atmosphere all make for a relaxed and casual feel. But all the décor would be irrelevant if the dishes were not carefully thought-out, prepared to the highest quality standards and meticulously plated. And Pantarul's food fits this description which has enabled this restaurant to not only be popular during the summer months, but also to have a loyal winter clientele.

The menu is changed three times a year: at the beginning of April, July and October and they insist on the use of seasonal produce so there are no zucchini or bell peppers in the middle of winter. The choice of dishes is limited to four to five cold and hot starters respectively (the pan-seared foie gras and fish tartar are a must), two risottos and two pastas as well as four meat dishes and four fish dishes. Ox cheeks accompanied by a celery purée and a fennel salad are one of their best-sellers, just like the gourmet burger which is served in a homemade bun and dressed up with Cheddar and caramelized onions. Their returning guests can always find something new on the menu because the dishes offered on the so-called tapas menu changes every ten days and the dishes are designed in such a way

to be easily shared, which allows the guests to try out more dishes than they would if they were served in the classical three-course way.

If we add homemade bread and top-notch olive oil, a not too extensive but extremely well-designed wine list featuring local wines (it was designed by Klaudio Jurčić, one of the best Croatian sommeliers), a selection of daily desserts and a very good value-for-money ratio, we can only hope that Pantarul will keep its quality and continue stirring the imagination of its guests.

[www.pantarul.com](http://www.pantarul.com)





# Pod Zidom

Bistro & Wine bar (Zagabria, Croazia)

Hrvoje Petric

Vicino la piazza principale, nel quartiere che prende nome dal muro caduto di Kaptol, è situato l'omonimo Bistro & Wine Bar Pod Zidom, oggi rinomato luogo d'incontro per gli amanti della buona cucina e del buon vino. Gli interni caldi e moderni, ispirati da una scia di design industriale, rendono questo posto sempre accogliente e speciale.

In poco più di un anno, Pod Zidom ha guadagnato un gran seguito di persone locali che regolarmente vi fanno visita.

Oltre una carta dei vini composta da vini Croati accuratamente selezionati, caffè, cocktails e frullati naturali, hanno anche iniziato una vendita in stile bistro di mezas, tapas e dessert. Con l'arrivo dello chef Nikola Bilandzija, il quale ha fatto esperienza

in rinomati ristoranti come Boskinac sull'isola di Pag e Bistro Apetit a Zagabria, Pod Zidom diventa a tutti gli effetti un bistro degno di attenzione, offrendo del cibo che gli ospiti elogiano tanto da invogliarli a tornare ancora.

Quando recentemente siamo stati lì per un pranzo al volo, abbiamo notato che il menu presenta molti piatti interessanti, come l'antipasto "Kost & Tost" (Osso&Toast) – midollo osseo arrostito, toast, burro chili; insomma, un piatto che non si potrebbe mai gustare in nessun altro luogo se non in questo. Il menù presenta anche primi piatti come i ravioli con ragù di zampa di vitello- pasta all'uovo, salsa di merlot, piselli e Grana Padano; arancini ripieni di salsa e mozzarella, con salsa, ovviamente, fatta

in casa. Abbiamo anche provato il loro risotto alla zucca violina, con castagne, funghi, olio di semi di zucca e salvia frita, un succoso filetto in crosta di semi di zucca servito su un dolce purè di patate e semi di papavero, ricoperto infine con vaniglia e timo. Un gran numero di clienti vengono per un semplice calice di vino e per alcuni dei loro classici sandwich al manzo affumicato, ma i panini con carne di maiale e le costole di maiale in salsa BBQ sono anch'esse ottime scelte. Per dessert si potrà scegliere tra un delizioso tortino al cioccolato con ciliege, gelato a vaniglia, salsa cardamom e tiramisù con cantuccini alle castagne, o un espresso con cioccolato e liquore di carruba e spruzzata di cacao.

Pod Zidom vive al pieno anche in settimana. Offre degustazioni di vini dove ospitano rinomati viticoltori croati che si impegnano nel presentare al meglio i loro vini agli ospiti con una degustazione guidata alla presenza dei viticoltori stessi, cene con vini speciali con piatti selezionati dallo chef Nikola abbinati a vini commemorativi. La miglior visita potrebbe essere accompagnata da una performance di chitarra ogni Venerdì e Sabato sera e il Sabato è lunchtime jazz, seguito da nuovi eventi chiamati Wednesday wines.

Una delle novità nella carta dei vini è rappresentata da una collaborazione tra Pod Zidom e, probabilmente, il vinicoltore più famoso dell'intera Croazia,



Vlado Krauthaker che ha creato un vino esclusivamente per Pod Zidom, un vino bianco di tre varietà (Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio), e di recente è stata annunciata una prossima creazione anche di un vino rosso. La carta dei vini è composta principalmente da vini Croati, dove particolare attenzione è data al rapporto qualità prezzo, focalizzandosi su varietà di vini autoctoni che permettano di far provare al turista qualcosa di sicuramente originale. Se per qualche ragione non vi hai ancora fatto visita, dai una chance a questo posto. Bistro & Wine Bar Pod Zidom: gusta le delizie del nuovo menù, con un una carta vini sempre aggiornata, in una rilassante ed accogliente atmosfera.



# Pod Zidom

## Bistro & Wine bar (Zagreb, Croatia)

Near the main square, in the street that bears its name by the fallen Kaptol wall stands the eponymous Bistro & Wine Bar Pod Zidom («Under the wall»), now very popular gathering place for lovers of good food and wine. Warm and modern interior inspired by the wake of the industrial design makes this place even cozier and special.

In little more than a year Pod Zidom has gained a loyal audience that is regularly visited by the locals so to find time for the reservations is more than welcome.

With a wine list which contains carefully selected Croatian wines, coffee, cocktails and colorful natural smoothies, they also started with simple bistro food, mezas, tapas and an occasional dessert. With the arrival of chef Nikola Bilandžija who has gained his experience in renowned restaurants such as

Boškinac on Pag and Bistro Apetit in Zagreb, Pod Zidom became concrete bistro worthy of attention, offering food that guests praise and love to come back.

When we recently went to grab a lunch, we noticed the new menu with some very interesting dishes; as an appetizer " Kost & Tost " (bone&toast) – roasted bone marrow, toast, chili butter; a kind of dish that you do not have the opportunity to taste anywhere else. The menu consists of concrete dishes such as open ravioli with ragout of veal shank – pasta yolks, merlot sauce, peas, crunchy Grana Padano; arancini in salsa stuffed with mozzarella where the tomato sauce, of course, is homemade. We also tried their butternut squash risotto with mashed chestnuts, mushrooms, pumpkin seed oil and fried sage, juicy tenderloin in pumpkin seed crust on mashed





sweet potatoes with poppy seeds, topped with vanilla Jus and thyme. A lot of guests come for a glass of wine and some of their classics such as pastrami sandwich, pork sliders and BBQ pork ribs are always a great choice. For a dessert we could choose a delicious liquid chocolate cake with cherries, vanilla ice cream and cardamom sauce and tiramisu with chestnut cantuccini, espresso with chocolate and carob liqueur and carob and cocoa sprinkles. Pod Zidom lives to the fullest through the whole week. Wine tastings where they host a renowned Croatian winemakers who strive to better introduce the wines to the guests with a guided tasting in the presence of the winemakers themselves, then special wine dinners with selected dishes from chef Nikola paired with commemorative wines. The best visits can be related with regular performances on guitar every Friday and Saturday night, and Saturday lunchtime jazz, followed by the new event called Wednesday wines. One of the novelties in the wine list is also a cooperation of Pod Zidom and, probably the most famous Croatian winemaker, Vlado Krauthaker that has exclusively created the Pod Zidom wine, a white blend of three varieties (Sauvignon, Chardonnay, Pinot Gray), and they announced a red blend as well. The wine list is made primarily of Croatian wines, where particular care

was taken in the best ratio of price and quality with a focus on Croatian indigenous varieties where the tourists could more easily try «something original». If by any chance you have not already visited, give this established place a chance and taste the delicacies from the new menu with refreshed wine list in a comfortable and relaxed atmosphere that is Bistro & Wine Bar Pod Zidom.

[www.facebook.com/PodZidom](https://www.facebook.com/PodZidom)





# Taverna Pelegrini

Sibenik (Croazia)

Hrvoje Petric

Rudolf Stefan, chef della Taverna Pelegrini a Sibenik è uno dei migliori chef Croati che ha guadagnato esperienza lavorando per ristoranti stellati "Michelin" in Spagna e Italia. Al contrario della sua modestia e del suo autocriticismo, i piatti che "escono" dalla sua cucina sono ogni volta delle prelibatezze apprezzate dai più grandi esperti del settore enogastronomico. La cantina vini della Taverna Pelegrini a Sibenik è un esempio magistrale di come una cucina locale apparentemente semplice può intraprendere un percorso di modernismo, non denigrando la tradizione. Ci sono voluti sette anni per lo chef Ru-

dolf Štefan per portare un ristorante ad un modesto livello, anche se – se si chiede un'autocritica a Rudi – ha sempre lo scopo di migliorare e migliorarsi. Situato nel Palazzo Pelegrini – Tambaca ( che raccoglie 700 anni di storia ) nei pressi della Cattedrale di St.Jacob, in un'area idilliaca che affaccia sul mare, dagli interni rustici, avvolto da un'intima atmosfera, vi è dal 2006 il ristorante Pelegrini. Tuttavia, il ristorante ha aperto un anno dopo durante la festa di St.Anthony, il 13 Giugno 2007. Il Ristorante Pelegrini è stato nominato il miglior ristorante in Dalmazia nel 2013, 2014 e 2015 anno in cui è stato scelto come

miglior ristorante in Croazia in accordo con la pubblicazione "Good restaurants". Nel 2012, L'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe ha inserito il ristorante Pelegrini nella sua "membership". Rudolf ha maturato la sua esperienza culinaria in grandi ristoranti come La Torre del Saraceno a Vico Equense ( 2 \*\* Michelin ) sotto la guida di Gennaro Esposito, uno chef legato al classicismo e alla creatività, volto alla perfezione. E' stato inoltre a Madrid, dove ha lavorato per Madrid Fusión, al ristorante San Sebastian ad Arzak ( 3 \*\*\* Michelin ) , poi con lo chef Yuri Chiotti del ristorante Delle Antiche Contrade Cuneo ( all'epoca 1 \* Michelin ) in Piemonte. Tutto per perfezionare le sue tecniche culinarie, ed impararne delle nuove, sempre alla ricerca di una sua "identità culinaria" che ha fatto di lui il miglior chef Croato, secondo molti esperti.

## UNA VISIONE STRATEGICA PER LA RISTORAZIONE

Con una chiara visione sulla direzione che il suo lo-



cale debba intraprendere, focalizzandosi su ingredienti locali come vini meticolosamente selezionati provenienti da piccoli paesi, in una piccola cucina e con un team ben organizzato, Rudolf cucina quotidianamente piatti memorabili. Il servizio è ad un livello molto alto, i sommeliers sono socievoli e ben informati circa i vini, stesso discorso per le pietanze che vengono servite. Produttori locali di olio d'oliva, aceto balsamico e fior di sale caratterizzano il ristorante Pelegrini, così come una buona selezione di whisky single malt, rum e cognac, vini pregiati di ottima annata che raramente sono presenti sui menu di ristoranti Croati e un menu regolarmente aggiornato... queste sono le basi che evidenziano le virtù e gli aspetti creativi dell'umilissimo e autocritico chef, Rudi. Abbiamo fatto tappa al Pelegrini 4 volte l'ultimo anno. Abbiamo assaggiato quasi tutti i piatti presenti sul menu, più di una volta. Per gli ospiti che avranno il piacere di visitare questa incantevole taverna per la prima volta, consigliamo: Onglet con patate , spaghetti con ricci di mare , Cozze con porri , bacon affumicato e sidro , gli squisiti Paccheri con acciughe e cipolline in agrodolce , trippa di Coda di rospo con polenta , morbido e dolce bollito con salsa di pomodoro e purea di carote , e per dessert un " Vlaška Casa" – mousse all'olio d'oliva con salsa di melone e biscotto alle mandorle. Vino frizzante dalle cantine di Skradin di Alen Bibich vi verrà offerto come drink di benvenuto mentre godrete della presentazione dell'eccellente menu di Rudi. La carta dei vini è accuratamente costituita di etichette di vini selezionati, produttori locali di primissima qualità ma allo stesso tempo, rispettabili etichette Francesi, Tedesche e Italiane. Visita la meravigliosa costa Adriatica e gusta le delizie tipiche della cucina Dalmata al ristorante Pelegrini, nel centro storico di Sibenik.

# Taverna Pelegrini

Sibenik (Croazia)



RUDOLF ŠTEFAN, chef of the wine tavern Pelegrini in Šibenik is one of the best Croatian chefs, with his knowledge extended while working in Michelin star restaurants in Spain and Italy. Despite his modesty and self-criticism, the plates that come out from his kitchen delight even the biggest gastronomy experts.

The tavern-wine cellar Pelegrini in Šibenik is an exemplary example of how seemingly simple local cuisine can be successfully interpreted in a modern and creative way, but still traditionally based.

It took seven years for the chef Rudolf Štefan to set a restaurant to the desired level, though – if you ask a self-critical Rudi – he would give you more details of what could be improved, and how every day he encourages himself to get better and better.

An idyllic location overlooking the sea channel, located in a 700 year old palace Pelegrini – Tambača, next to the St. Jacob's Cathedral, in a rustic interior and warm welcoming atmosphere, restaurant Pelegrini has been there since 2006. However, the restaurant opened a year later, on the feast of St. Anthony, 13th June 2007.

Restaurant Pelegrini was named the best restaurant in Dalmatia in 2013, 2014, 2015 and in 2015, also the Best restaurant in Croatia according to the choice of the publication Good restaurants. The association Jeunes Restaurateurs d'Europe incorporated it in its membership in 2012.

Rudolf has gained his culinary knowledge and experience in top restaurants such as La Torre del Saracino in Vico Equense (2 \*\* Michelin) with leading chef Gennaro Esposito, a very creative chef true to the classics that lead to perfection.

He went to Madrid for Madrid Fusión, to San Sebastian at Arzak (3\*\*\* Michelin), then to chef Yuri Chiotti from the Delle Antiche Contrade Cuneo (at that time 1\* Michelin) in Piedmont,



all to perfect his culinary techniques, learn about the latest technology, but also to search for his own culinary identity which makes him the best Croatian chef, according to many.

#### CLEAR STRATEGY

With a clear vision in which direction his restaurant needs to go, focused on local ingredients along skillfully blended wines from the micro-regions, in the small kitchen with well-trained young team, he launches memorable plates on a daily basis. The service is at a very high level, sommeliers are friendly and well informed about the wines, as well as about the food that is being served.

Olive oil, balsamic vinegar and salt flower from local producers filled exclusively for Pelegrini, a good selection of single malt whiskeys, rums and cognacs, several wine trumps selected vintages that rarely encounter in Croatian restaurants, regularly refreshed menu... these are only the basic things that points out the virtues and creative achievements of a humble and very self-critical chef Rudi.

We have visited Pelegrini four times last year. We

tried almost all dishes on the menu, some several times. For guests who will visit this charming tavern for the first time we recommend Onglet with potatoes, Spaghetti with sea urchin, Mussels with leeks, smoky bacon and cyder, perfect Paccheri with anchovies and sweet and sour spring onions, Monkfish tripe with polenta, gentle and soft Boiled meat with tomato salsa and carrot puree, and for the dessert a "Vlaška čaša" – olive oil mousse with melon sauce and almond biscuit.

Sparkling wine Brut from Alen Bibich of Skradin will be offered to you as a welcome drink and it will be an excellent introduction to Rudi's menu. The wine list is made up of carefully selected wine labels, primarily local quality producers but also respectable names from the French, German and Italian wine scene.

Visit the beautiful Adriatic coast and taste a delicious Dalmatian cuisine from restaurant Pelegrini in the historic town of Šibenik.

[www.pelegrini.hr](http://www.pelegrini.hr)

# Francia

## Intervista a Gennaro Nasti pizzaiolo gourmet a Parigi



### Dario Sautto

Ha 40 anni e ama esportare all'estero il culto per la buona pizza. Gennaro Nasti, professione pizzaiolo gourmet, ha lasciato Napoli anni fa per inseguire un sogno: fare la vera pizza oltreoceano. Prima di volare negli Stati Uniti – dove ha avuto un grande successo, tra Portland, Seattle, Miami, New York, la California, Boston e Chicago – ha aperto un locale a Barcellona. Adesso è a Parigi, dove ha appena aperto la prima pizzeria gourmet francese.

### PERCHÉ HA DECISO DI ADERIRE AL PROGETTO PIZZERIE GOURMET DELLA GMA?

"Perché secondo me è la cosa giusta da fare in questo momento. Non è da tutti poter avere a disposizione prodotti di eccellenza, un'equipe spe-

cializzata nella formazione per la preparazione degli impasti, e che ti guida nella scelta dei prodotti".

### QUALI SONO I PRODOTTI CHE LE PIACE UTILIZZARE?

"Sicuramente preferisco creare un impasto leggero con un mix di farine tra Allegra e Petra 9. La mia pizza gourmet, poi, deve avere del pomodoro: ad esempio un piennolo giallo o rosso, oppure un Corbarino o un classico San Marzano, che sono praticamente prodotti che sento miei e che utilizzo sempre".

### DUNQUE, È PARTITA LA SUA NUOVA AVVENTURA CON UNA PIZZERIA GOURMET AL CENTRO DI PARIGI...

"Sì, la pizzeria "Popine", un nome scelto dal latino: in pratica la popina era la tipica trattoria italiana nella quale si serviva il vino per accompagnare i pasti. Abbiamo aperto a inizio marzo al civico 108 di boulevard de Ménilmontant 75020. Si tratta di una vera pizzeria gourmet, che utilizza solo prodotti di eccellenza, dove si faranno sperimentazioni sia con gli ingredienti che con gli impasti. Ma alla pizza gourmet, che è la nostra attività principale, si affianca un ristorante con cucina tipica francese e napoletana".

### CHE CUCINA VIENE SERVITA?

"Partiamo dai piatti tipici della cucina francese, creando un grande connubio. Stiamo realizzando un mix bellissimo, grazie ad una chef parigina, inserendo prodotti di eccellenza italiani e napoletani nei piatti tipici francesi. Ad esempio, le nostre escargot al pomodoro sono con il piennolo giallo".

### QUAL'È IL PIATTO FORTE?

"Abbiamo inserito nel menu la pizza "Napoli a Parigi", che prepariamo con pomodoro San Marzano Orto di Lucullo alla brace, olio denocciolato, foie gras e mozzarella di bufala".

Pizzeria Gourmet et Restaurant Popine  
108 boulevard de Ménilmontant - 75020 - Paris

# France

## Interview with Gennaro Nasti pizzaiolo gourmet in Paris

He is 40 and loves the good pizza. This is Gennaro Nasti, professional pizza man who left Naples to chase a dream: Make the best pizza everywhere. Before going to United States of America where he achieved resounding success in Portland, Seattle, Miami, New York, California, Boston and Chicago he opened a restaurant in Barcelona. Now he lives in Paris, where he is working at his pizza restaurant gourmet.

### WHY YOU DECIDED TO JOIN IN "PIZZA GOURMET ASSOCIATION" PROJECT BY GMA?

"I think that is the best choice today; not everyone can have at their disposal products of excellence, a professional team specialised in making dough and consulting for a high quality product choice too."

### WHAT ARE YOUR FAVOURITE PRODUCTS?

"I prefer to make a light dough using a flour mix of "Allegra and Petra 9". My perfect pizza has to be made with tomatoes: red, yellow or tomatoes from Corbara, but the classic San Marzano too. These are products I always use."

### DID YOU START A NEW PIZZA RESTAURANT IN PARIS?

"Yes, the pizza restaurant "Popine", which name derives from Latin: The popina was an ancient Roman wine bar, where a limited menu of simple foods (olives, bread, stews) and selection of wines of varying quality were available. We opened at "108 boulevard de Ménilmontant 75020, Paris." It is a gourmet pizza restaurant, characterised by products of excellence and new culinary experiences. Not only pizza ( main speciality ), but French and Neapolitan cuisine too. "

### WHAT DO YOU SERVE?

"We start from typical french meals, trying to create a great French fusion with Italian and Neapolitan products and typical French meals. For example, our escargot are made up of yellow tomato".

### WHAT IS YOUR MAIN COURSE?

"The newest pizza "Napoli in Paris", prepared with grilled tomatoes "San Marzano Orto di Lucullo", extra vergin olive oil, foie gras and buffalo mozzarella".

[www.popine.paris](http://www.popine.paris)



# Grecia

Intervista a Spyros Theodoridis



Dario Sautto

“Sono carico e non vedo l'ora di partecipare al Mediterranean Cooking Congress”. Spyros Theodoridis è il vincitore della prima edizione italiana di Masterchef, fortunato programma che permette a tutti di cimentarsi con una cucina professionale e di trasformare la propria passione per i fornelli in lavoro, anche se non si è più dei ragazzini.

Questa esperienza nel 2011 ha portato Spyros, nativo di Atene ma modenese di adozione, a mollare il suo lavoro e a provare a mettersi alla prova, a 42 anni. “Per me Masterchef è stata un'esperienza impensabile – racconta – forse la più importante della mia vita. È un programma che non ti regala quello che vuoi, ma ti dà l'opportunità di realizzarlo. Se la prendi nella giusta maniera, e hai le carte in regola, è l'esperienza giusta che ti permette di cambiare

completamente la tua vita”.

Originario della Grecia ma da anni in Italia, Spyros Theodoridis ha iniziato a cucinare da bambino; dopo Masterchef, oggi è uno chef gourmet professionista, pubblica libri di cucina e cura un blog “Spyros, il giro del mondo in 80 piatti” sul sito [www.spyrosthedoridis.com](http://www.spyrosthedoridis.com). A Modena ha collaborato fino a qualche mese fa con un ristorante, ma adesso si dedica agli eventi culinari in giro per l'Italia e l'Europa.

Ma se Spyros Theodoridis dovesse autodefinirsi come un piatto, quale sarebbe? “Sarei un piatto semplice e trasparente come uno spaghetti aglio, olio e peperoncino: pochi ingredienti e tanta semplicità”.

# Greece

## Interview with Spyros Theodoridis

"I'm pumped and psyched, I can't wait for taking part in the next edition of the Mediterranean Cooking Congress". Spyros Theodoridis is the winner of the first edition of Masterchef Italia, the Italian version of culinary talent show MasterChef which lets, both young and old, realize their dreams at the stove.

Spyros is native Greek but he lived his whole life in Modena. He decided to quit his job when he was 42 to pursue his dreams at Masterchef in 2011. "Masterchef was an unforgettable experience Spyros says and perhaps the most important of my life. It doesn't give you whatever you want, of course, but it lets you have an amazing opportunity to realise what you dream. Face this challenge in the best possible way and you will have a chance to change your life. This is Masterchef".

Spyros started cooking when he was a child and today, he is a gourmet professional chef. He publishes cookbooks with original recipes and runs the food blog "Spyros, Around the World in Eighty Dishes" through the website [www.spyrosthedoridis.com](http://www.spyrosthedoridis.com) . Not so long ago, he worked in a well known restaurant in Modena, today he is travelling around the Europe taking part in famous culinary events.

If you could be a dish, what would you be? "I'm a simple kind of man, I'm like a simple spaghetti with oil, garlic and hot pepper. A few ingredients for a lot of plainness".



# Spezie dall'estero

## Vaniglia Bourbon e Pepe Selvatico: Edith e le sue spezie del Madagascar

Dal 1800 ai giorni nostri, dal Madagascar all'Italia, un unico filo conduttore che porta spezie rare e ricercate. Edith Elise Jaomazava è di nobile discendenza, ma soprattutto sapiente selezionatrice della Vaniglia Bourbon e del Pepe Selvatico dell'isola africana. "Siamo innanzitutto produttori di queste spezie, un'attività che va avanti da 4 generazioni e che io porto avanti in prima persona, viaggiando spesso dall'Italia al Madagascar". Edith ha il suo Atelier Madagascar in via Della Basilica a Torino, una meta obbligatoria per chi vuole fare un salto nel vero mercato delle spezie ricercate. Solo qui si può trovare la particolare Vaniglia Bourbon, della quale Edith è produttrice e importatrice grazie ad un gruppo di coltivatori di fiducia. E poi ci sono tutte

le spezie del Madagascar, anche se la più ricercata in questo momento è il Pepe Selvatico: "In tanti me lo chiedono – spiega Edith Elise Jaomazava – e sono tornata da poco dal Madagascar proprio con un carico di pepe. È molto richiesto perché è meno piccante del pepe nero, ma la sua bacca è più profumata e saporita". La caratteristica principale che rende questo pepe molto ricercato è proprio il suo essere "selvatico": cresce spontaneamente, è difficile selezionarlo e solo un esperto sa dove, come e quando raccoglierlo. Accanto ai coltivatori di fiducia, ultimamente Edith Elise Jaomazava ha fondato una cooperativa per le ragazze madri in Madagascar "per dare loro un lavoro affinché ritrovino una loro autonomia e dignità".



# Edith and her spices from Madagascar

## Vanilla Bourbon and Wild Pepper

From 1800s to these days, from Madagascar to Italy, just a simple link to import uncommon and valued spices. Edith Elise Jaomazava is from noble bloodline but above all, she is a skilled selector of the Vanilla Bourbon and Wild Pepper from the African island. "Firstly, we produce these spices. This work has been going on for four generations, I'm still travelling from Italy to Madagascar and viceversa". Edith has her "Atelier Madagascar" in via Della Basilica in Turin, main destination for people who want to learn more about these fine African spices.

Thanks to Edith, people can find there the Vanilla Bourbon, a very uncommon spice. They can also find a lot of fine spices from Madagascar as good as the most popular Wild Pepper: "People ask me for the wild pepper a lot of times - Edith Elise Jaomazava says - I just got back from Madagascar with a cargo of pepper. It is milder than the black pepper and its berry is more scented and tasty too. This is the reason why people prefer it to. The main feature of this type of pepper is its wild origin: it grows wild and is a difficult variety to cultivate, in fact, only a guy who knows what he is doing can pick it up.

Together with her friend farmers, Edith Elise Jaomazava has recently founded a cooperative for the unmarried mothers in Madagascar to let them have a job as well as full autonomy and dignity.

# Pizza Gourmet all'estero

## Intervista al gastronomo Giuseppe Acciaio

Il gastronomo Giuseppe Acciaio ci racconta il format che sta conquistando il mercato italiano e straniero.

Prodotti selezionati, marchi dop e Igp, farine di tipo 1 e tipo 2 (Integre, NO integrali), verdure ed ortaggi scelti con accordi diretti con i contadini prima della semina, seguendo ogni passo della coltivazione fino alla consegna per la produzione diretta sul mercato. È in sintesi il lavoro che da circa dieci anni il gastronomo Giuseppe Acciaio, amministratore della Gma Specialità e fondatore del marchio Pizzerie Gourmet, ha avviato partendo dal territorio campano.

"Il progetto parte da un'idea molto semplice che riguarda le mie abitudini quotidiane da oltre 60 anni: Mangiare Bene, scegliendo prodotti saporiti, che fanno bene alla salute - racconta il gastronomo Giuseppe Acciaio - lo stesso concetto mio padre e la mia famiglia lo esprimevano sul mercato nell'area vesuviana con la bottega di Lucullo. E con la Gma Specialità ho voluto dare continuità a questo concetto di vita, soprattutto in una fase storica come il secolo attuale, dove il cibo spazzatura stava prendendo piede in modo troppo forte sul mercato".

Da qui la scelta di abbinare al lavoro di import ed export della Gma, una sezione specialità, con i format Pizzerie Gourmet e pub Gourmet. La priorità? Selezionare prodotti genuini in Campania e fuori Regione, in Italia e all'estero ed incentivare l'importazione e l'esportazione di prodotti eccezionali. Mettendo in discussione anche parametri tradizionali del "mangiare napoletano" legato a disciplinari ormai troppo obsoleti e che bloccavano la formazione di tanti professionisti del mondo della pizza.

"Nella prima fase ci siamo dovuti scontrare con la mentalità del territorio e la convinzione che la parola tradizione fosse un dogma da non poter toccare, pur dimostrando con un approccio scientifico, analisi sensoriale dei prodotti e il riconoscimento in termini di numero del successo, che il futuro era nella formazione e nella conoscenza delle materie prime - continua Acciaio - con il coraggio quindi di mettere in discussione la parola tradizione, non per partito preso, ma semplicemente per individuare dei falsi ideologici, svelarli e capire cosa realmente sia Il Buon Cibo e la Preparazione di una Pizza Saporita e Genuina".

E da qui ecco le tappe per la creazione del format Piz-



zerie Gourmet, che non punta a stravolgere la tradizione, bensì a recuperarne le Basi storiche Vere (e quindi no alla farina doppio zero, che implica una lavorazione industriale, troppo raffinata, che alle origini del prodotto pizza a Napoli non esisteva) e la loro evoluzione, supportata dalla formazione dei pizzaioli in termini di conoscenza delle materie prime e delle tecniche di manipolazione, dall'impasto agli abbinamenti come ricettario.

"Le fasi di formazione, coordinate da mio figlio Luigi Acciaio, Presidente dell'Associazione Pizza Napoletana Gourmet, hanno dei tempi brevi o lunghi in base al pizzaiolo, all'esperienza e alla competenza che ha come bagaglio personale - illustra il fondatore del format registrato Pizzerie Gourmet - la selezione del paniere è da me curata personalmente, partendo dalla scelta dei



campi ed accordi con i contadini fatti prima della semina, per garantire loro un incasso certo e quindi di lavorare con serenità e a me di avere un prodotto sempre Buono, garantendo l'alto standard di qualità ai clienti del circuito Pizzerie Gourmet".

Da qui la selezione di pomodorini del piennolo del Vesuvio dop, rossi e gialli, San Marzano Dop e il Presidio Slow Food Miracolo di San Gennaro, Corbarini in acqua e sale o salsa, papaccelle del Vesuvio, olive caiazzane fino ad arrivare alla linea mare tra cui spiccano le alici di Menaica (presidio Slow Food), tonno e sgombro di Cetara.

La grande protagonista è la farina, non più quindi doppio zero, sconsigliata perché scientifica, ente riconosciuta pericolosa, in quanto troppo raffinata, e per niente saporita perché il tipo di lavorazione industriale distrugge la germe di grano che è la parte nutritiva del chicco di grano.

"Abbiamo puntato su farine di tipo 1 e 2 che non sono integrali - spiega Acciaio - Bensì integre, sarebbe a dire che sono sottoposte ad una lavorazione del grano nel pieno rispetto e salvaguardia della germe di grano, tutelando quindi la parte nutriente del grano e il cui sapore emerge pienamente nella prefazione dell'impasto, in termini di profumi e gusto."

Naturalmente non mancano gli abbinamenti delle bevande, con l'inserimento nel paniere di vini doc, birre in purezza europee (Inghilterra, Irlanda, Belgio e Germania), alcune analcoliche e anche senza glutine, succhi di frutta biologici, sidro irlandese con 24 tipologie di cultivar di mele, coltivate e selezionate secondo metodo classico irlandese (Patria del Sidro), in diverse gradazioni, e coca cola per bambini senza caffeina.

"Gli stessi principi da oltre trent'anni li portiamo avanti nel mondo dei pub gourmet - conclude Acciaio - tra carni selezionate, panini Gourmet con pane di farina 1 e 2 e all'interno prodotti eccezionali. Il successo? È garantito! I nostri pub sono simbolo di qualità da sempre. Una lunga storia alle spalle e dal lunedì al venerdì fanno numerosi spaventosi con la clientela, senza sentire da

oltre trent'anni i cambiamenti di stagione o di mercato. Perché la qualità non ha età".

Il format Pizzerie Gourmet sta infatti rispondendo divinamente, con grandi adesioni in Italia e all'estero. A Parigi è oggi rappresentato addirittura con la Pizzeria Senatore Cafe' nei pressi della Torre Eiffel, che ha creato una bottega per la vendita ai consumatori dei prodotti esportati dalla Gma Specialità, e dal pizzaiolo Gennaro Nasti che ha esportato finalmente sapori e competenza sulla pizza gourmet napoletana in Francia, con serietà e competenza. In Croazia lo chef rinomato Andrej Barbieri ha creato ad Opatija una linea pizzeria gourmet dove è in fase di realizzazione l'area di vendita delle specialità ai consumatori oltre che la formazione ai pizzaioli. E ci sono ora trattative in corso per l'apertura delle prime pizzerie gourmet in Spagna.

In Campania e a Napoli i nomi di prestigio che rappresentano alla grande il marchio Pizzerie Gourmet sono tanti, tra questi Giuseppe Vesi al Vomero che ha dimostrato la sua professionalità e competenza addirittura in una sfida sugli schermi nazionali nella trasmissione di Borghese, dimostrando nel piatto e dunque all'Assaggio come il concetto buono, genuino e saporito faccia la differenza. A Monte di Procida c'è Il Colmo del Pizzaiolo, a Pompei Taverna 49, ad Avellino L'Oasi dell'Antica Quercia, a Caserta Fofò' e tanti altri ancora. I numeri sono in continua crescita, registrando negli ultimi cinque anni un'attenzione unica da parte dei consumatori e del mondo mediatico sul concetto di Pizzerie Gourmet, che non stravolge la Tradizione, bensì la consolida in modo evolutivo perché supportata da approccio scientifico, formazione e conoscenza delle materie prime, recuperando verità storiche e distruggendo quei falsi miti creati dai grandi marchi per manipolare il settore (la pizza napoletana storicamente non si faceva con farina doppio zero, ma con farine macinate in pietra, non esistevano la lavorazione e i macchinari industriali di oggi).

# Pizza Gourmet everywhere

## Interview with Giuseppe Acciaio

Giuseppe Acciaio tells us about his format.

Highly selected products, well known brands "PDO and PGI", various type of flour, first-rate vegetables in connection with farmers during their cultivation. This is the work of Giuseppe Acciaio, Manager of GMA Specialities and designer of the trademark "Pizzeria Gourmet". "This project is based on my 60 years old tradition: eating well, just picking up the best products, good to people health - Giuseppe Acciaio says - and so this opened up the whole idea of dealing with high quality products. That is the same idea my father has been taking forward for years with the brand "Lucullo". Thanks to GMA Specialities I have been able to keep this way during hard times, where the "trash food" was deeply taking hold on our countries".

And so, he decided to create two new format: Pizzeria Gourmet and Pub Gourmet. What are his priorities? Picking up the best product from Campania and outside Italy to increase the import-export of products of excellence.

"Firstly we come up against the "dogma of the tradition", due to people who didn't want to change their eats, even if we we tried showing them that the knowledge about the use of raw materials is the basis for the future - Giuseppe Acciaio says - and so we bravely had to question our own tradition just to dispel false myths and let people know what are the "Good Food" and "Good Pizza".

The format Pizzeria Gourmet aims to recover the basis of the real old tradition (not using unbleached flour, which is too refined and not used in Naples tradition) and to increase the knowledge about the use of techniques for handling dough, also building a team of professional pizza men".

"My son Luigi, Chairperson of the Associazione Pizza Napoletana Gourmet, trains the students in making pizza during their training courses, which may be longer or shorter, depending on their own experience - Acciaio says - I deal directly with the farmers to



let them work peacefully, so they can let me always have first rate products and guarantee the highest standard of quality".

Pomodorini del Piennolo del Vesuvio PDO (red and yellow tomatoes), San Marzano PDO, Miracolo di San Gennaro (Slow Food Product), Tomatoes from Corbara(salt and water) or tomato sauce from Corbara, Papaccelle del Vesuvio, Olives from Caiazzo, Anchovies from Menaica (Slow Food Product), Mackerel and tuna from Cetara. Those are just some of their product of excellence.

One of the most important ingredients is the flour, not the unbleached one because of its refining pro-

cess, which is supposed to be unhealthy and free of any flavour. The production process for flour destroys the wheat germ which is the most important nutrient.

“What we have been seeking is to get the best quality flour (1-2 type) preserving the wheat germ which brings out the flavour and smell”.

There are also different techniques of matching products to drinks, thanks to AOC wines, European beers (from England, Ireland, Belgium and Germany), soft and gluten-free drinks, organic fruit juices, Irish ciders (24 different type of apple) selected according to the Irish tradition (Home of the Cider) and caffeine-free Coke for children.

“We have been taking forward this idea since 30 years with the gourmet pubs - Acciaio says - highly selected meat, gourmet sandwich and many others special products. What else? A guaranteed 100% success! Our pubs are a reflection of the best quality. They have been meeting with great success for years, from Monday to Friday, because “Quality” knows no age”.

A lot of people are joining in “Pizzeria Gourmet” both in Italy and throughout the World. For example in Paris at Pizzeria Senatore Cafè near the Eiffel Tower. It is a small shop sells a lot of products exported by GMA Specialities. Furthermore, also the

master pizza man Gennaro Nasti has chosen our products to make his pizza gourmet. He has brought the Neapolitan flare in Paris. In Opatija (Croatia) the well known chef Andrej Barbieri opened a gourmet pizzeria with a shop floor and a training area for younger pizza men. We are also dealing with some people in Spain to open the first gourmet pizzeria.

In Campania and Naples there are a lot of well known pizzerie which are representing the brand “Pizzeria Gourmet” such as: Giuseppe Vesi in Vomero, who also took part in the TV programme “4 Ristoranti” by Alessandro Borghese (he won thanks to his pizza gourmet, made up of top quality products); Il Colmo del Pizzaiolo in Monte di Procida; Taverna 49 in Pompeii; L'Oasi dell'Antica Quercia in Avellino; Fofò in Caserta and many others. The number of these new gourmet pizzerie is constantly increasing. The brand “Pizzeria Gourmet” is emerging as a unique brand in the last five years in the Food Business. Pizzeria Gourmet strengthens the concept of tradition thanks to a scientific perspective, breaking with the false myths created from famous brands just to control the market. A long time ago, nobody was used to make pizza with the double zero flour, the most used was the stone-grounded flour due to the lack of industrial machines for food. - [www.pizzeria-gourmet.it](http://www.pizzeria-gourmet.it)





# GUSTO

## Mediterraneo

EDITORIA

MARKETING E COMUNICAZIONE

UFFICIO STAMPA

GESTIONE SOCIAL NETWORK

PROGETTI GRAFICI

CAMPAGNE PUBBLICITARIE

REALIZZAZIONE SITI INTERNET

ORGANIZZAZIONE DI EVENTI

PRESS TOUR

FAM TRIP



[www.gustomediterraneo.it](http://www.gustomediterraneo.it)



# GUSTO

Mediterraneo



WHERE YOU CAN FIND  
GUSTO MEDITERRANEO  
MAGAZINE



# Nelle Pizzerie e Ristoranti Gourmet



PACCHETTELE DEL PIENNOLO  
DEL VESUVIO DOP



POMODORO GIALLO  
A PACCHETTELE



POMODORO DEL PIENNOLO  
AL NATURALE IN ACQUA & SALE  
DOP



SAN MARZANO  
DOP



POMODORI SELEZIONATI  
DELLA PROV. DI SALERNO  
IN SUCCO DI CORBARINO



POMODORINO DI CORBARA  
IN ACQUA E SALE



POMODORINO DI CORBARA  
CORBARI



ANTICO POMODORO DI NAPOLI  
"PRESIDIO SLOW FOOD"

  
**PIZZERIA**  
*Gourmet*  
[www.pizzeriagourmet.it](http://www.pizzeriagourmet.it)



  
**GMA**  
Import Export Specialità srl  
[www.gmasrl.it](http://www.gmasrl.it)





mediterranean  
cooking congress

III EDIZIONE  
MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS



**Torino**

12 Settembre



**Napoli**

10/12 Ottobre



**Barcellona**

Febbraio

[www.cookingcongress.com](http://www.cookingcongress.com)

PASTICCIO ARTIGIANALE  
dal 1873  
**LEONESA**  
NAPOLI

**GUSTO**  
Mediterraneo

**L'Orto di Lucullo®**  
L'agricoltura dalle terre buone

  
**GMA srl**  
Import Specialità  
[www.gmasrl.it](http://www.gmasrl.it)

  
**MOLINO  
QUAGLIA**

