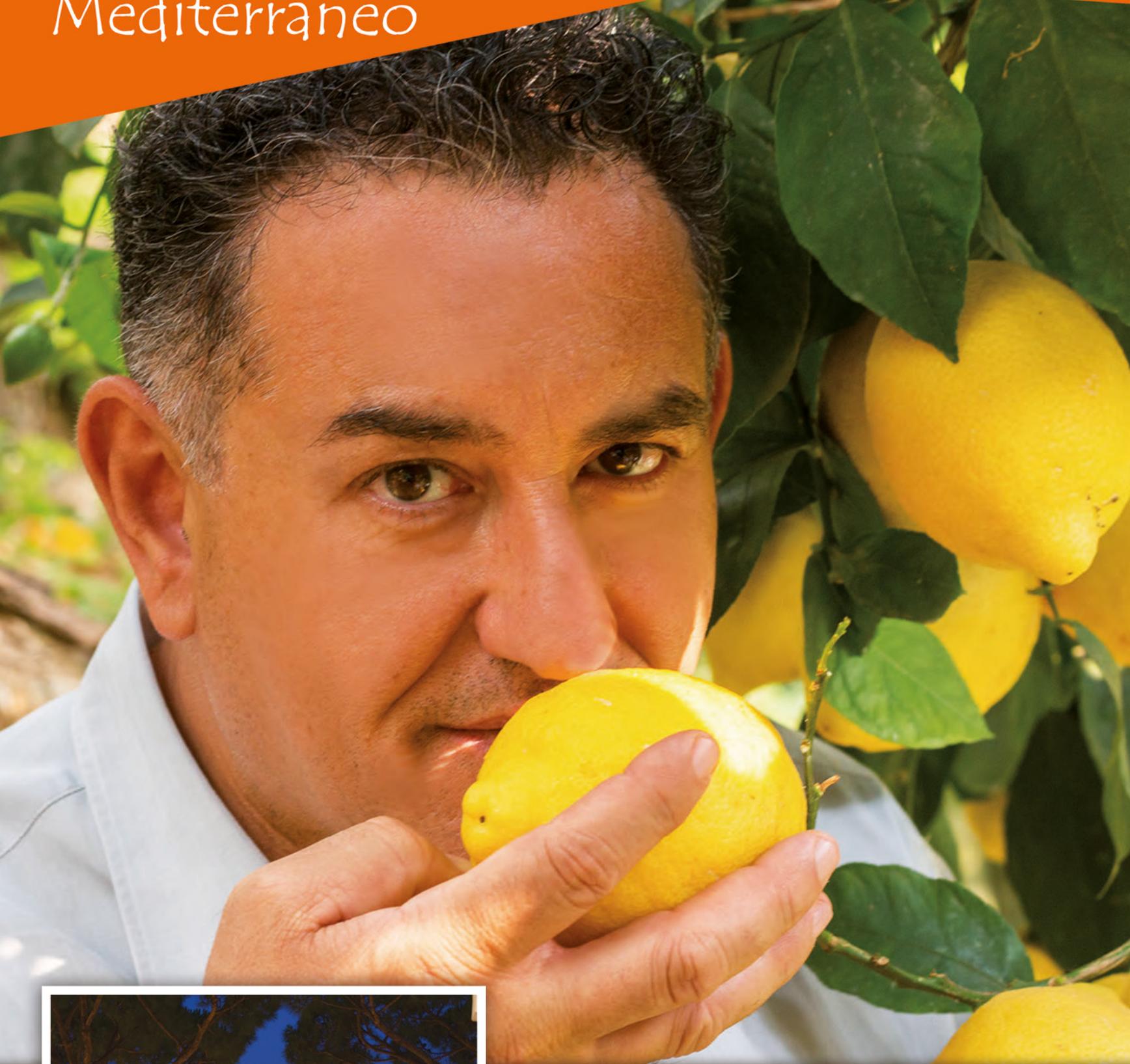


GUSTO

Mediterraneo



In front page:
SAL DE RISO - AMALFI COAST

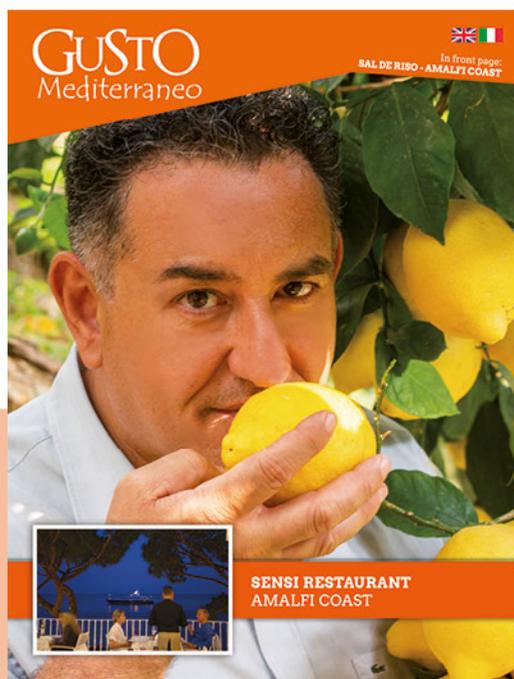


SENSI RESTAURANT
AMALFI COAST



anemaecore.
Capri Night Life

Info e Contacts : 3294742508
E-mail: info@anemaecore.com

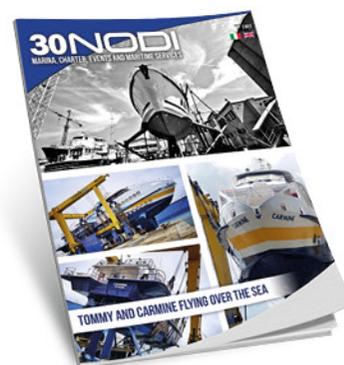


Summary

- 4. Mediterranean Cooking Congress
- 8. Sal De Riso, Amalfi Coast
- 12. Lido Azzurro Restaurant, Amalfi
- 14. Sensi Restaurant, Amalfi
- 16. Rada Restaurant, Positano
- 18. O' Canonico Restaurant, Sorrento
- 22. Lo Stuzzichino Restaurant, Sorrento
- 24. Guarracino Restaurant, Ischia
- 28. Danì Maison Restaurant, Ischia
- 32. Anema e Core Restaurant, Capri
- 34. Sicily: sea, history and flavors
- 38. Vincenzo Guarino, Lake Como

- 40. Josè Restaurant, Torre Del Greco
- 42. Sapienza Napoletana
- 46. Capperi Che Pizza!
- 51. Patisserie Mennella
- 53. I Sapori di Corbara
- 56. Mediterranean Experiences
- 58. Da Paolino Restaurant, Capri
- 60. Marevivo Restaurant, C/Mare di Stabia
- 62. Marco Rispo, Paestum
- 64. Pasta Experiences
- 66. Gourmet Corner, Costa Smeralda
- 68. La Capinera Restaurant, Taormina
- 70. Patisserie Giulia, Sant'Anastasia

Attached to
30 Nodi Magazine



editor
By Tourist Ltd

editorial office
Salita Sopramuro, 2
Amalfi (SA)

editorial manager
Luisa Del Sorbo

editor in chief
Pino Sangiovanni

www.gustomediterraneo.it
info@gustomediterraneo.it

Special

18

O' Canonico Restaurant



62

Chef Marco Rispo



24

Guarracino Restaurant



Ristorante 'O Canonico 1898

Piazza Tasso 7, Sorrento - Tel. (+39) 081 878 3277
info@ristorantecanonico.com - www.ristorantecanonico.com

Med Cooking Congress

A Castellammare di Stabia con la sesta edizione del Mediterranean Cooking Congress avviato in primavera il recupero del Borgo dei Naviganti e delle 28 sorgenti

Prossime tappe?

A settembre Venezia, a ottobre Grecia e 28/29/30 ottobre in Sicilia



Anna Del Sorbo

Il recupero dell'antico Borgo dei Naviganti di Castellammare di Stabia e la candidatura al Ministero delle 28 sorgenti stabiesi. È partita da qui la prima tappa del Mediterranean Cooking Congress 2019, evento di marketing territoriale giunto alla sesta edizione organizzato dalla società By Tourist. Informare, promuovere, tutelare sono le linee guida di una manifestazione che ogni anno punta la propria attenzione verso una materia prima del Mediterraneo, per scoprire territori e mettere in campo progetti di marketing, avviandone il recupero e la promozione internazionale. Ed in questo modo, step by step, alimentare il Mediterraneo da una costa all'altra. Focus 2019 sono l'acqua e la pesca. E il viaggio ha avuto inizio a Castellammare di Stabia, dove è stato realizzato in sinergia con il Comune, l'Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale, la Capitaneria di Porto e gli imprenditori del centro storico stabiese il recupero dell'antico Borgo dei Naviganti e delle fonti di via Duilio, nella zona adiacente lo stabilimento della Fincantieri.

"Grazie alla sinergia con la By Tourist, al progetto Mediterranean Cooking Congress e agli imprenditori di via Duilio, siamo riusciti a recuperare un'area abbandonata da anni - commenta soddisfatto il sindaco di Castellammare di Stabia Gaetano Cimmino - Bagni pubblici ripristinati, le antiche fonti recuperate, strade e aiuole bonificate e segnaletica orizzontale ripristinata. Ma la vera soddisfazione è la riapertura delle Antiche Terme con le 28 sorgenti al pubblico e la candidatura delle nostre acque al Ministero come Patrimonio Naturale dell'Umanità".

A supportare il percorso numerosi imprenditori, enti ed associazioni: Lega Navale Stabia, Circolo Nautico Stabia,

Associazione Marevivo, Propeller Club, Area Marina Protetta di Punta Campanella, Banchina Porto Salvo, Chalet Maria Rosaria, Mare Vivo Restaurant, l'Istituto Alberghiero "Viviani" di Castellammare di Stabia, Gico Grandi Impianti e Cucine, Stabia Main Port, Luise Group, Oceano Mare Group, Pastificio Artigianale Leonessa, Mennella, I Sapori di Corbara, GMA Specialità, Scugnizzo Napoletano, Associazione Pizza Napoletana Gourmet, Biancaffè, Associazione Italiana Sommelier della Campania, Consorzio Tutela Vini del Vesuvio e l'associazione CPS stabiese.

A supportare l'iniziativa, conclusasi in primavera a Castellammare di Stabia tra cooking show e laboratori sulle materie prime (grano, olio, acqua e pomodorini), sono intervenuti infatti numerosi chef stellati italiani: Mauro Uliassi, 3 stelle Michelin di Senigallia; Vincenzo Guarino, 1 stella Michelin del Mandarin Hotel del Lago di Como; Pietro D'Agostino, 1 stella Michelin di La Capinera di Taormina; Nino Di Costanzo, 2 stelle Michelin del Danì Maison di Ischia; Domenico Iavarone, già in guida Michelin del Josè Restaurant di Torre del Greco; Alfonso Porpora del brand innovativo Pastabar Leonessa dell'Interporto di Nola; Domenico De Gregorio, chioccola d'oro Slow Food de Lo Stuzzichino di Sant'Agata sui due Golfi; Gennaro Esposito, 2 stelle Michelin de La Torre del Saracino di Vico Equense; Maicol Izzo, 1 stella Michelin di Piazzetta Milù di Castellammare di Stabia, Nunzio Spagnuolo del ristorante Rada di Positano e Vincenzo Del Sorbo del Pompei Magno di Pompei. Tanti i protagonisti del mondo del Food, dal mondo dell'editoria con la scrittrice Cinzia Scaffidi e la giornalista Santa Di Salvo, al mondo dei profumi con Hilde Soliani, l'artista dell'Olfatto e del Gusto; dai laboratori tecnici sul Grano che Cresce con il metodo nobile con Oscar Leonessa, Roberto Rubino e Fosca Tortorelli, ai percorsi sensoriali sulla pizza con l'Associazione Pizza Napoletana Gourmet coordinati da Michele Armano del Gambero Rosso in sinergia con Cristina Basso, esperta di Gluten Free, Salvatore Kosta, esperto di idratazione degli impasti, la famiglia Acciaio, fondatrice dell'Associazione, e Giancarlo Panico, vicepresidente dell'Associazione. Non sono mancati momenti dedicati allo spettacolo con il giornalista Giuseppe Giorgio e l'attrice Nunzia Schiano. I focus su birre in purezza con il Bier Sommelier Gilberto Acciaio e Antonio Maturo del pub stabiese Maracanà. E infine dolci sapori e assaggi per i più piccoli con il latte di

mandorla di Mennella, il Pann di Bufala di Anna Chiavazzo de Il Giardino di Ginevra e i progetti Alimentari per i bambini della giornalista Rosaria Castaldo.

“Ringraziamo i colleghi giornalisti che hanno partecipato e che continueranno a seguirci nelle prossime tappe - spiegano Bianca D'Antonio e Filomena Petrella, del team tecnico organizzativo del Mediterranean Cooking Congress - ricordiamo che è possibile registrarsi fin da ora per il prossimo viaggio, inviando un'email a info@cookingcongress.com, e aderire alla raccolta fondi per l'Associazione Marevivo e la promozione dei progetti per la tutela del mare”.

Tra i giornalisti in prima linea: Enzo Vizzari, direttore de Le Guide ai Ristoranti de L'Espresso, Fausto Arrighi già direttore per 23 anni della Guida Michelin, Eduardo Raspelli di Mela Verde, Gabriele Principato del Corriere della Sera, Alessandra Natali di TvCaffè 24, Nerina di Nunzio di Food Confidential e La7, Aniello Sammarco dell'Ansa, Dario Sautto della rivista 30Nodi e tanti altri esperti di mare e di Gusto.

E in questo scenario di festa e condivisione di buoni sapori è stata avviata la raccolta fondi che continuerà nei prossimi mesi, con cene conviviali sulle coste italiane e con un contest innovativo dedicato alla Medusa. Grazie infatti alla sinergia avviata negli ultimi anni tra Associazione Marevivo, CNR-ISPRA e lo chef stellato Gennaro Esposito, la Medusa oggi rientra tra gli alimenti ufficiali ministeriali; quindi comparirà ufficialmente nei menù italiani.

A tale riguardo sarà realizzata una pubblicazione, con i suggerimenti degli chef su ricette ed ingredienti da abbinare a questo alimento ricco di proteine. Le ricette vanno inviate all'Associazione Marevivo per la pubblicazione sul suo istituzionale www.marevivo.it e sui siti www.gustomediterraneo.it e www.cookingcongress.com. Tra le tante ricette, i referenti di Marevivo ne selezioneranno alcune per una pubblicazione europea su come cucinare la Medusa.

E dal 2019 la Medusa rientra tra gli alimenti ufficialmente riconosciuti dal Ministero e per promuoverne l'utilizzo si è svolto il contest di Marevivo con il Mediterranean Cooking Congress "Cucina la Medusa", lanciando un appello a tutti coloro che si vogliono cimentare nella sperimentazione di ricette culinarie, con l'obiettivo di arricchire di gusto e bellezza questo alimento. Si potranno mandare foto e ricette del piatto all'Associazione Marevivo che ne farà un e-book da divulgare. Intanto il team della By Tourist si prepara ai prossimi appuntamenti del Med Cooking: a settembre a Venezia per un press tour tra gli ecosistemi di questo affascinante arcipelago, in Grecia per un fam Trip e infine in Sicilia 28/29/30 ottobre per navigare sullo Stretto di Messina con tappa a Taormina e sulle vie dell'Etna con 10 chef di diverse Nazioni del Mediterraneo.

MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS
info@cookingcongress.com
www.cookingcongress.com



Alfonso Porpora,
Pastabar Leonessa - Interporto di Nola



Mimmo De Gregorio,
Lo Stuzzichino - Sant'Agata sui Due Golfi



Domenico Iavarone,
José Restaurant - Torre del Greco



Gennaro Esposito, Torre del Saracino
Mimmo De Gregorio, Lo Stuzzichino



Maicol Izzo,
Piazzetta Milù - Castellammare di Stabia

Med Cooking Congress

In Castellammare di Stabia the sixth edition of the Mediterranean Cooking Congress which was launched in the spring with the recovery of the “Borgo dei Naviganti” and the 28 spring waters

Next stop offs?

In September Venice, in October Greece and 28/29/30 October in Sicily

The recovery of the ancient “Borgo dei Naviganti” of Castellammare di Stabia and the nomination to the Ministry of the 28 spring waters. The first stage of the Mediterranean Cooking Congress 2019 started here, a territorial marketing event now in its sixth edition organized by the By Tourist company. Informing, promoting and protecting are the guidelines of an event that every year focuses its attention on a Mediterranean raw material, to discover territories and put into place marketing projects, starting its recovery and international promotion. And in this way, step by step, feeding the Mediterranean from one coast to another. This year the focus is on water and fishing. And the journey began in Castellammare di Stabia, where it was built in synergy with the Municipality, the Port System Authority of the Central Tyrrhenian Sea, the Port Authority and the entrepreneurs of the historical center of Stabia, the recovery of the ancient Borgo dei Naviganti and sources of Via Duilio, in the area adjacent to the Fincantieri shipyard.

“Thanks to the synergy with the By Tourist, to the Mediterranean Cooking Congress project and to the entrepreneurs of via Duilio, we managed to recover an abandoned area for years - commented satisfied the mayor of Castellammare di Stabia Gaetano Cimmino - Restored public baths, the ancient sources recovered, reclaimed roads and flowerbeds and restored road markings. But the real satisfaction is the reopening of the Ancient Baths with the 28 springs to the public and the candidacy of our waters to the Ministry as Natural Heritage of Humanity”.

Numerous entrepreneurs, organizations and associations supported the process: Lega Navale Stabia, Circolo Nautico Stabia, Marevivo Association, Propeller Club, Punta Campanella Marine Protected Area, Porto Salvo Quay, Maria Rosaria Chalet, Mare Vivo Restaurant, Viviani Hotel Institute Of Castellammare di Stabia, Gico Grandi Impianti and Kitchens, Stabia Main Port, Luise Group, Oceano Mare Group, Bakery Leonessa, Mennella, I Sapori di Corbara, GMA Specialty, Scugnizzo Neapolitan, Pizza Napoletana Gourmet Association, Biancaffè, Italian Association Sommelier of Campania and the association CPS.

To support the initiative, which ended in spring in Castellammare di Stabia between cooking shows and laboratories on raw materials (wheat, oil, water and cherry tomatoes). Many Italian starred chefs have taken part:



Mauro Uliassi, 3 Michelin stars from Senigallia; Vincenzo Guarino, 1 Michelin star of the Mandarin Hotel on Lake Como; Pietro D'Agostino, 1 Michelin star of La Capinera in Taormina; Nino Di Costanzo, 2 Michelin stars of the Dani Maison of Ischia; Domenico Iavarone, already in the Michelin guide of the Josè Restaurant in Torre del Greco; Alfonso Porpora of the innovative brand Pastabar Leonessa of the Interporto di Nola; Domenico De Gregorio, Golden Slow Food creeper at Lo Stuzzichino in Sant'Agata sui due Golfi; Gennaro Esposito, 2 Michelin stars of La Torre del Saracino di Vico Equense; Maicol Izzo, 1 Michelin star from Piazzetta Milù in Castellammare di Stabia, Nunzio Spagnuolo from the Rada restaurant in Positano and Vincenzo Del Sorbo from the Pompeii Magno in Pompeii. Many protagonists from the world of Food, from the world of publishing with the writer Cinzia Scaffidi and the journalist Santa Di Salvo, to the world of perfumes with Hilde Soliani, the artist of the Olfatto and the Taste; from the technical laboratories on the Wheat that Grows with the noble method with Oscar Leonessa, Roberto Rubino and Fosca Tortorelli, to the sensorial itineraries on pizza with the Pizza Napoletana Gourmet Association coordinated by Michele Armano of Gambero Rosso in synergy with Cristina Basso, Gluten Free expert, Salvatore Kosta, expert in hydration of the dough, the Acciaio family, founder of the Association, and Giancarlo Panico, vice-president of the Association. There were also moments dedicated to the show with the journalist Giuseppe Giorgio and the actress Nunzia Schiano. Focus on 100% beers with the Bier Sommelier Gilberto Acciaio and Antonio Maturo from the Maracanà pub. And finally, sweet tastes and tastings for the little ones with Mennella's almond milk, the Pann di Bufala by Anna Chiavazzo from Il Giardino di

Ginevra and the food projects for children by the journalist Rosaria Castaldo.

"We thank the fellow journalists who participated and who will continue to follow us in the next stages - explain Bianca D'Antonio and Filomena Petrella, from the Mediterranean Cooking Congress technical organization team - we remind you that you can register as of now for the next trip, sending an email to info@cookingcongress.com, and join the fundraiser for the Marevivo Association and the promotion of projects for the protection of the sea".

Among the journalists on the front line: Enzo Vizzari, director of The Guides to Restaurants of L'Espresso, Fausto Arrighi, director for 23 years of the Michelin Guide, Eduardo Raspelli of Mela Verde, Gabriele Principato of Il Corriere della Sera, Alessandra Natali of TvCaffe '24, Nerina of Nunzio of Food Confidential and La7, Aniello Sammarco of Ansa, Dario Sautto of the magazine 30Nodi and many other sea and taste experts. And in this scenario of celebration and sharing of good tastes the fundraising has been started, that will continue in the coming months, with convivial dinners and Italian coasts and with an innovative contest dedicated to the jellyfish. In fact, thanks to the synergy initiated in recent years between the Marevivo Association, the CNR-ISPA and the starred chef Gennaro Esposito, the jellyfish is today one of the official ministerial foods; therefore, it will appear officially in the Italian menus. In this regard, a publication will be made, with the chef's suggestions on recipes and ingredients to combine with this protein-rich food. The recipes must be sent to the Marevivo Association for publication on its institutional website www.marevivo.it and on the websites www.gustomediterraneo.it and www.cookingcongress.com. Among the many recipes, Marevivo's contacts will select some for a European publication on how to cook the jellyfish. And since 2019 the jellyfish is one of the foods officially recognized by the Ministry and to promote its use the contest of Marevivo took place with the Mediterranean Cooking Congress "Cook the jellyfish", launching an appeal to all those who want to try their hand at experimenting with culinary recipes, with the aim of enriching the taste and beauty of this food. It will be possible to send photos and recipes of the dish to the Marevivo Association which will make an ebook to be disclosed.

Meanwhile, the By Tourist team is preparing for the next Med Cooking events: in September in Venice for a press tour among the ecosystems of this fascinating archipelago, in Greece for a fam Trip and finally in Sicily 28/29/30 October to navigate on Strait of Messina with a stop in Taormina and on the streets of Etna with 10 chefs from different Mediterranean countries.

MEDITERRANEAN COOKING CONGRESS
info@cookingcongress.com
www.cookingcongress.com



Mauro Uliassi,
Senigallia



Nino Di Costanzo,
Dani Maison - Ischia



Pietro D'Agostino,
La Capinera - Taormina



Vincenzo Guarino,
Mandarin Oriental Hotel - Lago di Como



Anna Chiavazzo,
Il Giardino Di Ginevra - Caserta



Amalfi Coast - Tour tra le bontà di Sal De Riso

“Profumo di Limone” e “I Dolci del Sole” tra le sue Divine Specialità

Luisa Del Sorbo

Il limone e il sole sono i due grandi protagonisti dell'esclusivo tour nel mondo del Maestro Sal De Riso, che ha saputo stupire negli ultimi vent'anni i palati più sopraffini con bontà dolci e salate. La sua storia è ricca di fascino e grande cultura, ma soprattutto esprime in ogni tocco e scelta imprenditoriale il proprio legame con il territorio di origine: La Costiera Amalfitana. Qui nasce Salvatore De Riso, classe 1966, che dopo 7 anni di esperienza nelle cucine dei migliori alberghi della Costiera Amalfitana, nel 1988 trova nella pasticceria la sua grande passione. Nasce professionalmente in un piccolo laboratorio, poco attrezzato, accanto alla Basilica di Santa Trofimena a Minori e non avendo neanche un forno professionale e la planetaria adatta per una discreta produzione, per realizzare i suoi dolci adopera il semplice frustino elettrico della madre e il forno del fornaio di Minori.

Nel 2000 apre la “Pasticceria De Riso” sul lungomare di Minori e nel 2001 apre il suo secondo grande laboratorio artigianale nella località di Tramonti. In pochi anni la sua pasticceria è diventata una delle più importanti e conosciute d'Italia. Sono in molti a recarsi a Minori ed a Tramonti per acquistare le sue specialità tipiche legate alle tradizioni, ai profumi e

ai sapori della terra in cui vive. Nel 2016 apre la nuova pasticceria “Sal De Riso Costa d'Amalfi”, l'unica gestita direttamente da lui: si tratta di un multistore gastronomico composto dai reparti di pasticceria, gelateria, caffetteria, pizza&bistrot e american bar. Il segreto di tanto successo? La grande passione abbinata alla qualità dei prodotti, selezionati con cura dalle aziende leader del settore.

Salvatore ha frequentato corsi di specializzazione con i più grandi professionisti pasticceri. Ammesso nel 1994, allora primo ed unico nel sud Italia, nella prestigiosa Accademia Maestri Pasticceri Italiani, dove vince 4 medaglie d'oro. Nel 2010 viene proclamato “Pasticcere dell'Anno 2010/2011” dall'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e nel 2016 riceve il riconoscimento mondiale del World Pastry Stars. Nel 2008 ha festeggiato i primi 20 anni di attività presentando il suo primo libro: “Dolci del Sole”, edito da Rizzoli. A seguire, sono stati pubblicati nel 2009 “Dolci in famiglia” e nel 2013 “Dolci facili facili”, editi da Rizzoli. Nel 2014 pubblica il quarto libro: “Re delle Torte”, edito da Rai Eri. Infine, nel 2018 crea il lavoro editoriale “Profumo di limone”, edito da Italian Gourmet.



Delizia al Limone Amalfitano

COMPOSIZIONE:

- Pan di Spagna
- Crema al limone
- Crema Pasticcera
- Panna montata (infuso con buccia di limone)
- Limoncello "Sal De Riso"
- Bagna al limoncello
- Latte fresco

PAN DI SPAGNA:

Uova 200g, tuorlo 20g, zucchero 120g, farina 60g, fecola 60g, 1/2 bacca di vaniglia isole Bourbon, 1/2 limone grattugiato.

Montare le uova con lo zucchero, il limone grattugiato e la vaniglia. Unire farina e fecola setacciata; colare in formaflex Pavoni. Cottura a 160°C per 8/10 minuti.

N.b. Temperatura ideale delle uova min. 12°C. Montare il pandispanna all' 85%.

CREMA AL LIMONE:

Tuorlo 70g, zucchero 70g, succo di limone della costa d'Amalfi 70g, burro 70g, 1/2 bacca di vaniglia delle isole Bourbon.

Miscelare lo zucchero con i tuorli d'uovo. Bollire il succo di limone, aggiungere ai tuorli e cuocere a 80°C. Lasciar raffreddare ed unire il burro cremoso. Mixare.

PANNA INFUSA:

Lasciar aromatizzare 700g di panna liquida con la buccia di 3 limoni a freddo (in sottovuoto) per almeno 5 ore. Filtrare e montare al momento di comporre il dolce.

CREMA PASTICCERA:

Latte 175g, panna 75g, tuorli d'uovo 90g, zucchero 75g, amido maizena 18g, n°1 bacca di vaniglia delle isole Bourbon, sale 2g, n°3 bucce di limone.

Bollire il latte e panna con la bacca di Vaniglia e la buccia di tre limoni. Mescolare i tuorli con lo zucchero, l'amido e il sale. Aggiungere il latte e panna bollente. Cuocere la crema e lasciar raffreddare velocemente.

BAGNA AL LIMONCELLO AMALFITANO:

Acqua 70g, zucchero 70g, limoncello "Sal De Riso" 140g, buccia sottile di 1 limone.

Bollire l'acqua con lo zucchero, raffreddare ed unire il limoncello.

FARCITURA:

Crema pasticcera 430g, crema limone 280g, panna montata 300g.

PER LA GLASSATURA:

Aggiungere altra montata e diluire con il latte fino a densità desiderata. Glassare le delizie e guarnire con un ciuffo di panna e Julienne di limone.



Torta Ricotta e Pere

COMPONENTI:

- Pan di spagna alle nocciole
- Crema di ricotta
- Inzuppatura alla pera
- Interno alle pere
- Decorazione: cupolette di caramello, pere essiccate e glassa al caramello

PAN DI SPAGNA ALLE NOCCIOLE:

Zucchero g 100, Uova g 175, Nocciole di Giffoni macinate g 138, Farina g 45, Burro fuso g 75,

In una piccola planetaria montare le uova con lo zucchero per circa 10 minuti. A parte setacciare la farina ed unirla alle nocciole macinate finemente. Fondere il burro senza riscaldarlo. Quando le uova saranno ben montate unire a pioggia la farina con le nocciole ed infine il burro fuso. Colare con l'aiuto di un sac a poche g. 140 di pan di spagna in due tortiere imburrate ed infarinate di diametro 22 cm. Con il rimanente pan di spagna formare dei dischetti di circa 4 cm di diametro che serviranno per la decorazione.

CREMA DI RICOTTA:

Ricotta di mucca g 200, Ricotta di bufala g 200, Panna montata g 125, Zucchero g 160, 1/2 Bacca di vaniglia bourbon, Gelatina g 10,

Lasciar asciugare la ricotta in un canovaccio di cotone per almeno 12 ore in frigorifero. Setacciare la ricotta. Con l'aiuto di un frustino elettrico, mantecare con lo zucchero e la vaniglia. A parte montare la panna (con 10% di zucchero). Sciogliere la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda. Emulsionare una parte di crema di ricotta con la gelatina ed unire la panna ed il resto della crema.

INZUPPATURA ALLA PERA:

Acqua g 200, Zucchero g 133, 1/2 Bacca di vaniglia, Infuso di aroma rhum g 25,

Miscelare l'acqua con lo zucchero e la bacca di vaniglia e bollire per 30 secondi. Lasciar raffreddare ed infine aggiungere l'infuso di aroma rhum.

INTERNO ALLE PERE:

Pere williams g 350, Zucchero g 100, Amido di mais g 10, Succo di limone g 20, Bacca di vaniglia n. 1

Sbucciare le pere e tagliatele a cubetti. Ponetele in un contenitore di vetro e miscelate con lo zucchero, l'amido e il succo di limone. Impelcolate il contenitore con la pellicola trasparente e cuocete in microonde per circa 5 minuti al massimo della potenza.

COMPOSIZIONE DOLCE:

Sistematte un cerchio d'acciaio, di altezza 4 cm e di diametro 22 cm, sopra un foglio di carta da forno, appoggiato su un vassoio. Posizionateci un cerchio di pan di spagna e inzuppate con la bagna alle pere. Farcite con tutta la crema di ricotta e incorporate i cubetti di pere cotte. Adagiate sulla superficie l'altro disco di pan di spagna, bagnatelo con l'inzuppatura alle pere e ponete il dolce in freezer per circa 2 ore. Sfilate il cerchio d'acciaio e decorate la torta con cupolette di caramello, pere essiccate e glassa al caramello.



Melanzane al Cioccolato

INGREDIENTI

PER LE MELANZANE:

1 kg di melanzane di qualità Violetta;
50 grammi di cacao amaro in polvere;
150 grammi di zucchero;
5 grammi di cannella;
Sale fino;
Farina 00;
Olio extravergine d'oliva.

PER LA SALSA AL CIOCCOLATO:

65 grammi di latte condensato;
120 grammi di zucchero;
40 grammi di cacao amaro in polvere;
200 grammi di acqua;
5 grammi di amido di mais;
35 grammi di cioccolato fondente al 70%;
15 grammi di burro;
70 grammi di liquore Concerto d'erbe.

PER DECORARE:

10 grammi di granella di nocciole;
10 grammi di mandorle a filetti;
60 grammi di frutta candita a dadini.

PROCEDIMENTO:

Sbucciate le melanzane, tagliatele a fette, cospargetele di sale fino e lasciate scolare per 10 minuti. Sciacquatele e asciugatele con un telo di cotone o con carta da cucina. Infarinatetele e frigatele in olio a 180°C.

Ancora tiepide, passate le fette, su entrambi i lati, in una miscela di cacao, zucchero e cannella.

Preparate la salsa al cioccolato. In un tegame riunite tutti gli ingredienti tranne il burro e il cioccolato. Ponete su fuoco basso e mescolando portate a bollire per circa 3 minuti. Lasciate raffreddare fino a 50°C e poi incorporate il cioccolato e il burro. Aromatizzate la salsa ottenuta con 70 g di liquore Concerto d'erbe. Glassate le fette di melanzane nella salsa di cioccolato e disponetele poi su un vassoio da portata. Decorate eventualmente con frutta candita, granella di nocciole e mandorle. Servite il dolce a circa +10°C.





Amalfi Coast - Tour among the goodness of Sal De Riso “Lemon perfume” and “the sweets of the sun” among its Divine Specialties

The lemon and the sun are the two great protagonists of the exclusive world tour of Maestro Sal De Riso, who has been able to amaze the most refined palates with sweet and savory goodness in the last twenty years. His history is full of charm and great culture, but above all he expresses in every touch and entrepreneurial choice his link with the territory of origin: The Amalfi Coast. Here is born Salvatore De Riso, born in 1966, who after 7 years of experience in the kitchens of the best hotels on the Amalfi Coast, in 1988 found his great passion in pastry making. He started professionally in a small, poorly equipped laboratory, next to the Cathedral of Saint Trofimenia in Minori and not having even a professional oven and planetary mixer suitable for a discreet production, to make his desserts he uses the simple electric whip of his mother and a oven. In 2000 he opened the “Patisserie De Riso” on the seafront of Minori and in 2001 he opened his second large artisan workshop in the town of Tramonti. In a few years his pastry has become one of the most important and well-known in Italy. Many people go to Minori and Tramonti to buy its typical specialties linked to the traditions, scents and flavors of the land where they live. In 2016 he opened the new pastry shop “Sal De Riso Costa d’Amalfi”, the only one managed directly by him: it is a gastronomic multi-store composed of the pastry, ice cream, coffee

shop, pizza & bistro and American bar departments. The secret of so much success? the great passion combined with the quality of the products, carefully selected by the leading companies in the sector. Salvatore attended specialization courses with the greatest pastry chef professionals. Admitted in 1994, then first and only in southern Italy, in the prestigious Italian Master Confectioners Academy, where he won 4 gold medals. In 2010 he was proclaimed



“Pastry Chef of the Year 2010/2011” by the Italian Academy of Master Confectioners and in 2016 he received the world recognition of the World Pastry Stars. In 2008 he celebrated his first 20 years of activity by presenting his first book: “Desserts of the sun”, published by Rizzoli. Afterwards, “Desserts in family” and “Easy easy desserts” published by Rizzoli, were published in 2009. In 2014 he published the fourth book: “King of Cakes”, published by Rai Eri. Finally, in 2018 he created the editorial work “Lemon perfume”, published by Italian Gourmet.



Amalfi Lemon Cake

COMPOSITION:

- Sponge cake
- Lemon cream
- Custard
- Whipped cream (infusion with lemon peel)
- Limoncello "Sal De Riso"
- Syrup with limoncello
- Fresh milk

SPONGE CAKE:

Eggs 200g, yolk 20g, sugar 120g, flour 60g, starch 60g, 1/2 berry of Vanilla Bourbon islands, 1/2 grated lemon.

Beat the eggs with the sugar, the grated lemon and the vanilla. Combine flour and sifted starch; pour in formflex Pavoni.

Cooking at 160 ° C for 8/10 minutes.

N.B. Ideal egg temperature min. 12 ° C. Whip the sponge cake to 85%.

LEMON CUSTARD:

Yolk 70g, sugar 70g, lemon juice of Costa D'Amalfi 70g, butter 70g, 1/2 berry of Vanilla Bourbon islands.

Mix the sugar with the egg yolks. Boil the lemon juice, add to the yolks and cook at 80 ° C. Allow to cool and add the creamy butter. Mix.

LEMON CREAM:

Allow 700g of liquid cream to aromatize with the peel of 3 lemons cold (vacuum packed) for at least 5 hours. Strain and whip when making the cake.

CUSTARD:

Milk 175g, cream 75g, yolk 90g, sugar 75g, cornflour starch 18g, n°1 berry of Vanilla Bourbon islands, salt 2g, n°3 lemon peel.

Boil the milk and cream with the Vanilla berry and the peel of three lemons. Mix the egg yolks with the sugar, starch and salt.

Add the milk and boiling cream.

Cook the cream and leave to cool quickly.

SYRUP WITH LIMONCELLO FROM AMALFI:

Water 70g, sugar 70g, limoncello "Sal De Riso" 140g, n°1 lemon peel. Boil water with sugar, cool and add the limoncello.

FILLING:

Custard 430g, Lemon cream 280g, Whipped cream 300g.

GLAZING:

Add more whipped cream and dilute with milk until desired density. Glaze the delicacies and garnish with a sprig of cream and lemon julienne.

Ricotta Cheese and Pears Cake

COMPONENTS:

- Sponge cake with hazelnuts
- Ricotta cream
- Pears
- Decoration: mini caramel cakes, dried pears and caramel glass.

HAZELNUT SPONGE CAKE:

Sugar 100g, eggs 175g, ground Giffoni hazelnuts 138g, flour 45g, melted butter 75g.

In a small planetary mixer, whisk the eggs with the sugar for about 10 minutes. Separately sift the flour and add it to the finely ground hazelnuts. Melt the butter without heating it. When the eggs are well whipped add the flour with the hazelnuts and finally the melted butter. Pour with the help of a pastry bag a few g. 140 of sponge cake in two buttered and floured cake pans with a diameter of 22 cm. With the remaining sponge cake form discs of about 4 cm in diameter which will be used for decoration.

RICOTTA CREAM:

Cow ricotta 200g, Buffalo ricotta 200g, whipped cream 125g, sugar 160g, 1/2 berry of Bourbon Vanilla, gelatine 10g.

Allow the ricotta to dry in a cotton cloth for at least 12 hours in the refrigerator. Sift the ricotta. With the help of an electric whisk, stir in the sugar and vanilla. Whip the cream separately (with 10% sugar). Dissolve the gelatine previously

soaked in cold water. Emulsify part of the ricotta cream with the gelatine and add the whipped cream and the rest of the cream.

PEAR SYRUP:

Water 200g, Sugar 133g, 1/2 berry of vanilla, infusion of aroma rum 25g.

Mix the water with the sugar and the vanilla bean and boil for 30 seconds. Allow to cool and finally add the rum flavor infusion.

PEARS:

Williams pears 350g, sugar 100g, corn starch 10g, lemon juice 20g, berry of vanilla n°1.

Peel the pears and cut them into cubes. Place them in a glass container and mix with the sugar, starch and lemon juice. Close the container with the transparent film and cook in the microwave for about 5 minutes at maximum power.

COMPOSITION:

Place a steel circle, 4 cm high and 22 cm in diameter, on a sheet of baking paper, resting on a tray. Place a circle of sponge cake and soak it with pears. Stuff with the ricotta cream and add the cooked pear cubes. Lay the other sponge cake on the surface, soak it with pears and place the cake in the freezer for about 2 hours. Take off the steel hoop and decorate the cake with mini caramel cakes, dried pears and caramel glass.



Aubergines with Chocolate

INGREDIENTI

FOR THE AUBERGINES:

1 kg of aubergines of violet quality

50 grams of bitter cocoa powder
150 grams of sugar
5 grams of cinnamon
fine salt
flour 00
extra virgin olive oil

FOR THE CHOCOLATE SAUCE:

65 grams of condensed milk
120 grams of sugar
40 grams of bitter cocoa powder
200 grams of water
5 grams of corn starch
35 grams of 70% dark chocolate
15 grams of butter
70 grams of liqueur Concerto d'erbe

TO DECORATE:

10 grams of chopped hazelnuts
10 grams of almonds in fillets
60 g of diced candied fruit



METHOD:

Peel the aubergines, cut them into slices, sprinkle with salt and let them drain for 10 minutes. Rinse and dry them with a cotton towel or kitchen paper. Flour them and fry them in oil at 180 ° C.

Still warm, pass the slices, on both sides, in a mixture of cocoa, sugar and cinnamon.

Prepare the chocolate sauce. Combine all the ingredients except the butter and chocolate in a pan. Put on low heat and stir to boil for about 3 minutes. Let cool to 50 ° C and then add the chocolate and butter. Flavored the sauce obtained with 70 g of Concerto d'erbe liqueur. Glaze the aubergine slices in the chocolate sauce and arrange them on a serving tray. If necessary, decorate with candied fruit, chopped hazelnuts and almonds. Serve the dessert at +10 ° C.



Lido Azzurro

Santa Di Salvo

Come nelle vecchie cartoline, il Lido Azzurro è uno stabilimento balneare trasformato in ristorante, affacciato sul porto di Amalfi proprio dove sostano le barche, molto frequentato anche dal turismo d'élite. Colori che richiamano il mare, una barabancone che mostra il pescato, una cucina semplice e informale ma mai banale, sempre gustosa e vivace nelle scelte. Il patron brillante e affabile di questa trattoria chic è Antonio Pisani, da tutti conosciuto come Bijoux. Da qualche anno c'è anche la possibilità di sostare al baretto accanto per un aperitivo o una semplice insalata. I piatti sono profumati e freschi, la materia prima sempre di qualità. Dal mare arriva il pescato di giornata per i crudi eccellenti, molti i pesci poveri. Poi spaghetti ai ricci, linguine con gli scampi, parmigiana di pesce serra, zuppe di scorfano e di pesce misto, crostacei e tanto altro ancora.

LIDO AZZURRO - AMALFI (Salerno)

Lungomare dei Cavalieri, 3

Tel. 089-871384

Chiusura: lunedì

Orario: mezzogiorno e sera

E-mail: info@ristorantelidoazzurro.it

Sito: www.ristorantelidoazzurro.it



Nato l'anno: 1983

Proprietà: Demanio

Chef: Antonio Pisani

Maître: Eugenio Bove e Paolo Palladino

Posti a sedere interni e esterni: 50

Vista mare: sì

Terrazza con posti a sedere: sì

Porto più vicino: Amalfi

Aeroporto più vicino: Napoli Capodichino

Stazione più vicina: Salerno

Parcheggio: sì

Luogo di interesse turistico più vicino: Arsenale di Amalfi



Lido Azzurro

As in the old postcards, the Lido Azzurro is a bathing establishment turned into a restaurant, overlooking the port of Amalfi where the boats stop. Besides, it is also very frequented by elite tourism. Colors that recall the sea, a boat-counter that shows the catch, a simple and informal kitchen but never banal, always tasty and lively in the choices. The brilliant and affable patron of this chic trattoria is Antonio Pisani, known by all as Bijoux. For some years there has also been the possibility to stop at the small bar next door for an aperitif or a simple salad. The dishes are fragrant and fresh, the raw material always of quality. From the sea it comes the catch of the day turned into a lovely dish. Then spaghetti with sea urchins, linguine with scampi, greenhouse fish parmigiana, redfish and mixed fish soups, shellfish and much more.



LIDO AZZURRO - AMALFI (Salerno)

Lungomare dei Cavalieri, 3

Ph. 089-871384

Closing days: Monday

Hours: midday and evening

E-mail: info@ristorantelidoazzurro.it

Website: www.ristorantelidoazzurro.it

Since: 1983

Property: State Property

Chef: Antonio Pisani

Maitre: Eugenio Bove and Paolo Palladino

Indoor and outdoor seating: 50

Sea view: yes

Terrace with seats: yes

Nearest port: Amalfi

Nearest airport: Naples Capodichino

Nearest station: Salerno

Parking: yes

Nearest place of tourist interest: Amalfi Arsenale





Costiera Amalfitana

Sensi

Santa Di Salvo

Giovane il ristorante di questo hotel, che era l'antico palazzo nobiliare del primo Doge affacciato sul lungomare di Amalfi. Ma già sono arrivati molti riconoscimenti sulle guide internazionali. Lo chef Alessandro Tormolino è un allievo di Gianfranco Vissani e nel 2019, unico italiano, ha ricevuto il premio internazionale Young Award. La sua cucina elegante rispetta la tradizione ma convince anche per la sua ricerca. Location affascinante, team giovane e sorridente, il nitore del bianco avorio del locale si sposa perfettamente con i colori del mare. C'è anche uno chef's table da dieci per cenare in cucina con vista sui fornelli. Piatti prevalentemente di mare, sempre stagionali. Tre percorsi degustazione. Si va dal risotto al pomodorino giallo vongole e salicornia al calamaro su crema di piselli e lime. Pani e dolci fatti in casa, una cantina di circa 250 etichette.

I SENSI RESTAURANT - AMALFI (Salerno)

Via Pietro Comite, 4

Tel. 089-871183

Chiusura: mai

Orario: mezzogiorno e sera

E-mail: info@sensiamalfi.it

Sito: www.sensiamalfi.it



Nato l'anno: 2017

Proprietà: Società GFT

Chef: Alessandro Tormolino

Maître: Pasqualino Franzese

Posti a sedere tra esterni e interni: 50

Vista mare: sì

Terrazza con posti a sedere: sì

Porto più vicino: Amalfi

Aeroporto più vicino: Napoli Capodichino

Stazione più vicina: Salerno

Parcheggio: pubblico a 50 mt

Luogo di interesse turistico più vicino: Duomo di Amalfi



Sensi Restaurant

The restaurant of this hotel is young, while the hotel was the ancient noble palace of the first Doge overlooking the seafront of Amalfi. But many awards have already arrived on international guides. Chef Alessandro Tormolino is a student of Gianfranco Vissani and in 2019 he received the international Young Award. Its elegant cuisine respects tradition but also it convinces with its research. Fascinating location, young and smiling team, the clear ivory white of the restaurant fits perfectly with the colors of the sea. There is also a chef's table for ten to dine in the kitchen with a view over the stove. Mainly seafood dishes, always seasonal. Three tasting courses. They range from risotto with clam yellow tomatoes and squid salicornia on pea and lime cream. Homemade breads and desserts, a cellar of 250 labels.

I SENSI RESTAURANT - AMALFI (Salerno)

Via Pietro Comite, 4

Ph. 089-871183

Closing days: never

Hours: midday and evening

E-mail: info@sensiamalfi.it

Website: www.sensiamalfi.it



Started in the year: 2017

Ownership: GFT company

Chef: Alessandro Tormolino

Maitre: Pasqualino Franzese

Seats between exterior and interior: 50

Sea view: yes

Terrace with seats: yes

Nearest port: Amalfi

Nearest airport: Naples Capodichino

Nearest station: Salerno

Parking: public at 50 mt

Closest place of tourist interest: Amalfi Cathedral



Rada Restaurant Positano

La perla della Costiera Amalfitana

A tavola con i piatti dello chef Spagnuolo, si sentono rumore e profumo del mare

Dario Sautto

"Siamo qui per divertirvi e regalare emozioni". Da qualche mese, lo chef Nunzio Spagnuolo è alla guida delle cucine del Rada Restaurant di Positano, il locale più esclusivo della Costiera Amalfitana, incastonato in un angolo fantastico dove del mare si sentono il profumo e il rumore, che inebriano ogni esperienza di gusto. Il Rada Restaurant è della famiglia Russo, storici ristoratori di Positano, che hanno deciso di puntare su un locale più esclusivo. Tra musica, cocktail particolari e fantastiche suite imperiali, ecco che il Rada Restaurant si ricava un posticino nel panorama gourmet.

"Facciamo una cucina prettamente mediterranea, una cucina per tutti – spiega lo chef Spagnuolo – che punta principalmente su una grande materia prima. Da qui partiamo, per soddisfare tutti i palati, con piatti ricercati e pietanze tradizionali. Grazie



alla proprietà, abbiamo sempre la migliore materia prima a disposizione, che in cucina cerchiamo di manipolare meno possibile, per poter regalare una vera emozione ai clienti. Questa è la nostra filosofia".

Non mancano pasta, olio, pomodori, basilico, latticini della zona, tutti prodotti selezionati. Si va dal classico crudo di mare, immancabile, passando poi a primi e secondi, di mare e di terra, con l'esaltazione massima del gusto che arriva nei dessert e un menu dedicato a pietanze vegetariane. Tutto preparando nel massimo rispetto della stagionalità dei prodotti. Aperto solo la sera, il Rada Restaurant ospita clientela esclusiva, con proprietari di yacht e amanti della cucina del Mediterraneo che scelgono di trascorrere qualche ora tranquilla, gustando il meglio che offre la cucina della Costiera. E la cornice è mozzafiato. Una torre in pietra che affonda le sue radici nel mare e si innalza verso il cielo, con una antica grotta di pescatori che ora ospita uno dei Disco Club più esclusivi al mondo, sfiorando l'acqua si giunge a due terrazze a picco sul mare. Con le luci di Positano che si perdono sullo sfondo e fanno da cornice ai piatti e alla creatività della cucina del Rada Restaurant.

RISTORANTE RADA - POSITANO

Via Grotte dell'Incanto, 51, Positano SA

Tel. (+39) 089 875874

www.radapositano.it





Amalfi Coast

Rada Restaurant Positano

The pearl of the Amalfi Coast

At the table with the dishes of chef Spagnuolo, you can hear the sound and smell of the sea

"We are here to have fun and give emotions". For several months, chef Nunzio Spagnuolo has been leading the kitchens of the Rada Restaurant in Positano, the most exclusive restaurant on the Amalfi Coast, set in a fantastic corner. The Rada Restaurant belongs to the Russo family, historic restaurateurs of Positano, who have decided to focus on a more exclusive venue.

Between music, special cocktails and fantastic imperial suites, here is the Rada Restaurant which is a niche in the gourmet scene.

"We make a purely Mediterranean cuisine, a kitchen for everyone - explains chef Spagnuolo - which focuses mainly on a great raw material. From here we start, to satisfy all tastes, with refined dishes and traditional dishes. Thanks to the ownership, we always have the best raw material available, which in the kitchen we try to manipulate as little as possible, in order to give customers a real emotion. This is our philosophy".

Do not miss pasta, oil, tomatoes, basil, dairy products of the area, all selected products. They range from the classic raw of the sea, inevitable, passing then to first and second, of sea and earth, with the maximum exaltation of the taste that comes in desserts and a menu dedicated to vegetarian dishes. All prepared in the utmost respect for the seasonality of the products.

Open only in the evening, the Rada Restaurant hosts an exclusive clientele, with yacht owners and Mediterranean cuisine lovers who choose to spend

a few quiet hours, enjoying the best that the cuisine of the Coast offers. And the frame is breathtaking. A stone tower that has its roots in the sea and rises to the sky, with an ancient cave of fishermen that now houses one of the most exclusive Disco Club in the world, touching the water you reach two terraces overlooking the sea. With the lights of Positano that are lost in the background and frame the dishes and creativity of Rada Restaurant cuisine.

RADA RESTAURANT - POSITANO

Via Grotte dell'Incanto, 51, Positano SA

Ph. (+39) 089 875874

www.radapositano.it





Sorrento

O' Canonico

Santa Di Salvo

Uno dei locali storici d'Italia, con più di cento anni di attività. La documentazione fotografica che si trova nel ristorante racconta tutte le trasformazioni della centralissima piazza di Sorrento. Molto conosciuto e frequentato dai turisti, il Canonico è gestito da quarant'anni dalla famiglia Terminiello, che ha una gran passione per i vini e una cantina imponente (2300 le etichette in carta). Papà Guglielmo allietta la parte alcolica con i suoi mirabolanti rosoli, vera specialità del locale. Accoglienza gentile e cucina di casa, con piatti che rispettano la tradizione ma offrono anche spunti contemporanei. Diversi primi piatti con pasta fresca, molti i risotti profumati. Originali i paccheri con mela verde, mandorle e ricci di mare, freschissime e molto mediterranee le linguine con peperoncini verdi e pomodorini gialli. Il menù è calibrato e c'è una grande cura nei dettagli, difficile da trovare in locali così frequentati.

'O CANONICO 1898 - SORRENTO (Napoli)

Piazza Tasso, 7
Tel. 081-8783277

Chiusura: mai

Orario: mezzogiorno e sera

Ferie: gennaio-febbraio

E-mail: info@ristorantecanonico.com

Sito: www.ristorantecanonico.com



Nato l'anno: 1898

Proprietà: Di Maio, gestione Terminiello

Chef: Marco Terminiello

Posti a sedere interni e esterni: 50 e 50

Terrazza con posti a sedere: sì

Porto più vicino: Sorrento

Aeroporto più vicino: Capodichino Napoli

Stazione più vicina: Circumvesuviana, Napoli Centrale

Parcheggio: a 50 metri

Luogo di interesse turistico più vicino: centro storico

AURORA LIGHT - SORRENTO (Napoli)

Piazza Tasso, 10/11

Tel. 081-8772631

E-mail: info@auroralight.it

Sito: www.auroralight.it

PIZZERIA AURORA - SORRENTO (Napoli)

Piazza Tasso, 10/11

Tel. 081-8781248

E-mail: info@pizzeriaaurora.com

Sito: www.pizzeriaaurora.com



O' Canonico

One of Italy's historic venues, with over one hundred years of activity. The photographic documentation found in the restaurant tells all the transformations of the central square of Sorrento. Very well-known and frequented by tourists, the O' Canonico has been run by the Terminiello family for forty years, which has a great passion for wines and an imposing cellar (2300 paper labels). The dad Guglielmo cheers the alcoholic part with its amazing rosolii, a real specialty of the restaurant. Friendly service and homemade cooking, with dishes that respect tradition but also offer contemporary ideas. Several pasta dishes with fresh pasta, many fragrant risottos. The paccheri with green apple, almond and sea urchin is original, the linguine with green chillies and yellow tomatoes is very fresh and very Mediterranean. The menu is calibrated and there is a great attention to detail, difficult to find in such popular venues.

'O CANONICO 1898 - SORRENTO (Naples)

Piazza Tasso, 7
Ph. 081-8783277
Open everyday
Hours: midday and evening
Holidays: January-February
E-mail: info@ristorantecanonico.com
Website: www.ristorantecanonico.com



Since: 1898
Property: Di Maio, Terminiello management
Chef: Marco Terminiello
Indoor and outdoor seating: 50 and 50
Terrace with seats: yes
Nearest port: Sorrento
Nearest airport: Capodichino Naples
Nearest station: Circumvesuviana, Napoli Centrale
Parking: 50 meters away
Closest place of tourist interest: historic center

AURORA LIGHT - SORRENTO (Napoli)

Piazza Tasso, 10/11
Ph. 081-8772631
E-mail: info@auroralight.it
Website: www.auroralight.it

PIZZERIA AURORA - SORRENTO (Napoli)

Piazza Tasso, 10/11
Ph. 081-8781248
E-mail: info@pizzeriaaurora.com
Website: www.pizzeriaaurora.com



sensì

R E S T A U R A N T



Via Pietro Comite, 4 - 84011 Amalfi (SA) - Ph: +39 089871183
info@sensiamalfi.it - www.sensiamalfi.it

Sant'Agata sui due Golfi

Osteria Lo Stuzzichino

Trent'anni di sapori del territorio

Lo chef Mimmo De Gregorio racconta una delle 13 Premiate Trattorie Italiane

Dario Sautto

Da ormai trent'anni è una tappa irrinunciabile per gli amanti del buon cibo, che cercano le migliori osterie o trattorie tradizionali in giro per l'Italia. È l'Osteria Lo Stuzzichino di Sant'Agata sui due Golfi, un locale a conduzione familiare, nel cuore dei monti Lattari, a due passi dalle coste dell'Area Marina Protetta di Punta Campanella.

"Cucina tradizionale, con piatti e prodotti del territorio" sono i punti di forza che ama raccontare Mimmo De Gregorio, cuoco dell'Alleanza Slow Food e seconda generazione de Lo Stuzzichino, che insieme alla moglie Dora cura il raccordo tra sala e cucina. Ai fornelli ci sono loro, "i pilastri della cucina" come ama definirli Mimmo: papà Paolo De Gregorio e mamma Filomena Terminiello, affiancati da tutto lo staff di collaboratori, tra i quali ci sono Raffaele e Sabatino Rispoli.

Locale che fa parte storicamente del circuito Slow Food, da alcuni anni è inserito tra le 13 Premiate Trattorie Italiane, un riconoscimento al quale la famiglia De Gregorio tiene tanto, soprattutto nell'anno in cui si festeggia il 30esimo compleanno dello Stuzzichino.

Cosa si può gustare a "casa" De Gregorio? "Tantissime eccellenze a chilometro zero, che sono la nostra forza – spiega Mimmo De Gregorio – con il mare protagonista e tanti prodotti ittici locali. Il pesce azzurro non manca mai, ma varia a seconda della stagione". La stagionalità è l'altro punto di forza del locale, dove il protagonista è spesso il gamberetto di

nassa di Crapolla, che si pesca solo in una porzione di mare a due passi dallo Stuzzichino. "E poi tanto pescato del giorno, grazie a tanti piccoli pescatori che ci privilegiano – racconta Mimmo De Gregorio – portandoci di volta in volta quel che ci regala il mare della Penisola Sorrentina. Il pesce azzurro, con le alici e il pesce bandiera, e ancora i totani freschi, che ci permettono di preparare ragù e guazzetti, e ancora la regina del mare, la pezzogna, che ci fa spaziare con tante ricette, tra cui la preparazione all'acqua pazza, tipica della penisola Lubrense. Ma la stagionalità ci permette di servire in determinati periodi dell'anno anche la ricciola, altro pesce gustoso che si presta a tante preparazioni".

Tutto viene accompagnato da vini di eccellenza, con oltre 500 etichette presenti in cantina, con grande spazio ai classici italiani, partendo dalla Campania, arrivando all'estero, in Francia, Germania e Slovenia. Una sessantina di coperti interni e, in estate, un'altra settantina in giardino, con la chiusura al mercoledì, e le ferie tra metà gennaio e metà febbraio, fanno dell'Osteria Lo Stuzzichino un locale da provare tutto l'anno.

OSTERIA LO STUZZICHINO - MASSA LUBRENSE

Via Deserto 1A - Sant'Agata sui due Golfi - 80064

Tel: +39 0815330010

www.ristorantelostuzzichino.it

mimmo@ristorantelostuzzichino.it



The tavern Lo Stuzzichino

Thirty years of local flavors

The chef Mimmo De Gregorio recounts one of the 13 Italian Awarded Restaurants

For the past thirty years it has been an essential stop for lovers of good food, looking for the best traditional taverns or trattorias around Italy. It is the tavern Lo Stuzzichino of Sant'Agata on the two Gulfs, a family-run establishment, in the heart of the Lattari mountains, a stone's throw from the coasts of the Marine Protected Area of Punta Campanella. "Traditional cuisine, with dishes and local products" are the strong points that Mimmo De Gregorio, chef of the Slow Food Alliance and second generation of Lo Stuzzichino, loves to tell, who together with his wife Dora takes care of the connection between the room and the kitchen. At the stove there are "the pillars of the kitchen" as Mimmo likes to call them: father Paolo De Gregorio and mother Filomena Terminiello, supported by all the staff of collaborators, including Raffaele and Sabatino Rispoli.

Historically part of the Slow Food circuit, for some years it has been included among the 13 Italian

Awarded Trattorie, a recognition to which the De Gregorio family holds so much, especially in the year in which the Stuzzichino celebrates its 30th birthday. What can you taste at the "De Gregorio house"? "A great number of zero-kilometer excellences, which are our strength - explains Mimmo De Gregorio - with the protagonist the sea and many local fish products. The blue fish never fails, but it varies depending on the season ". Seasonality is the other strong point of the restaurant, where the main character is often the shrimp of Crapolla lobster, which is caught only in a portion of the sea a stone's throw from the Stuzzichino. "And then a lot of catch of the day, thanks to the many small fishermen who favor us - tells Mimmo De Gregorio - bringing us from time to time what the sea of the Sorrento Peninsula gives us. The blue fish, anchovies, and the fresh squid allow us to prepare ragu and stew, and again the queen of the sea, the pezzogna, which makes us wander with many recipes, including the preparation for crazy water, typical of the Lubrense peninsula. But the seasonality allows us to serve at certain times of the year also the amberjack, another tasty fish that lends itself to many preparations ".

Everything is accompanied by wines of excellence, with over 500 labels present in the wine cellar, with great space for Italian classics, starting from Campania, arriving abroad, in France, Germany and Slovenia. Sixty indoor seats and, in summer, another seventy seats in the garden, with a closing on Wednesday, and holidays between mid-January and mid-February, making the Tavern Lo Stuzzichino a place to try all year round.

LO STUZZICHINO - MASSA LUBRENSE

Via Deserto 1A - Sant'Agata sui due Golfi - 80064

Ph: +39 0815330010

www.ristorantelostuzzichino.it

mimmo@ristorantelostuzzichino.it





Ischia

Guarracino

Rossella Capezza

“Una cucina molto tradizionale in un locale nato dall'idea di due amici”. Così amano raccontare il Ristorante Guarracino di Casamicciola i due soci Francesco Piacentino e Giuseppe Scippa, al quinto anno in riva al mare in una cornice fantastica offerta dall'isola d'Ischia. Pochi concetti semplici, idee chiare portate in cucina e poi a tavola: “Olio buono, pomodoro, aglio, prodotti della zona e doppio menu: uno a pranzo e l'altro a cena”. Se a pranzo si trovano piatti più classici e leggeri, un semplice spaghetti al pomodoro fresco o all'aragosta (rigorosamente di zona), la sera si dimezzano i tavoli (i posti passano a 40) e l'atmosfera cambia. Così la carta prevede quattro antipasti, primi e secondi, e in più i classici e immancabili crudi, con il pezzo forte rappresentato dalla tartare di cicala di mare e dai crostacei alla catalana (astice e aragosta). I prodotti arrivano direttamente dal mare, con un pescatore che consegna il pescato del giorno poco prima del pranzo. “I menu sono legati a quello che ci offre il mare – spiegano Francesco e Giuseppe – e possiamo proporre piatti solo legati al pescato del giorno”. Per raggiungere il Guarracino è possibile passare attraverso il parco termale Castiglione oppure arrivare via mare, grazie al pontile privato del ristorante. Poi, l'atmosfera inimitabile offerta



da quello scorcio di mare guida i clienti alla scoperta dei veri sapori ischitani, accompagnati da molte bollicine (una quarantina di etichette, con particolare attenzione a Franciacorta e Champagne) e dai tanti vini isolani e campani.

RISTORANTE GUARRACINO - ISCHIA

Via Castiglione, 62 - 80074 Casamicciola Terme (NA)
Tel. (+39) 081 982 527
francesco@ristoranteguarracino.it
www.ristoranteguarracino.it



Guarracino

A very traditional cuisine in a place born thank to the idea of two friends". This is how the two partners Francesco Piacentino and Giuseppe Scippa, love to tell about Guarracino Restaurant in Casamicciola, for the fifth year by the sea in a fantastic setting offered by the island of Ischia. Few simple concepts, clear ideas brought to the kitchen and then to the table: "Good oil, tomato, garlic, local products and double menu: one for lunch and the other for dinner". While there are more classic and light dishes at lunch, a simple spaghetti with fresh tomatoes or lobster (strictly from the area), the tables count will be halved in the evening (the seats will change to 40) and the atmosphere will change. The menu includes four starters, first and second courses, plus the classic and unfailing raw, with the highlight represented by the sea cicada tartare and the Catalan crustaceans (lobster and crayfish). The products arrive directly from the sea, with a fisherman delivering the catch of the day just before lunch. "The menus are linked to what the sea offers us - explain Francesco and Giuseppe - and we can offer dishes only linked to the catch of the day". To reach the Guarracino it is possible to pass through the Castiglione thermal park or



to arrive by sea, thanks to the private pier of the restaurant. Then, the inimitable atmosphere offered by that glimpse of the sea guides the customers to discover the true flavors of Ischia, accompanied by many bubbles (about forty labels, with particular attention to Franciacorta and Champagne) and the many wines of the island and Campania region.

GUARRACINO RESTAURANT - ISCHIA

Via Castiglione, 62 - 80074 Casamicciola Terme (NA)

Ph. (+39) 081 982 527

francesco@ristoranteguarracino.it

www.ristoranteguarracino.it





Ischia

Dani Maison

Santa Di Salvo

La cucina geniale, fantasmagorica, assolutamente unica di Nino Di Costanzo qui si esprime al meglio. Dopo tante esperienze internazionali infatti, lo chef è approdato in questa casa di famiglia con un orto botanico e un giardino incantato in cui accoglie i suoi pochi ospiti, non più di venti/trenta a pasto. Di Costanzo, uno degli chef più famosi e apprezzati di tutto il Sud, sa regalare come pochi altri piatti di estrema raffinatezza e di altrettanto gusto mediterraneo. Merito anche della sua maniacale cura del dettaglio, che riesce a sorprendere anno dopo anno la sua clientela internazionale. Ogni piatto è anche una composizione artistica da ammirare, una composizione teatrale da guardare prima ancora di assaggiarla. Alcuni suoi classici: pasta e patate in diverse cotture, lo spaghetti ai cinque pomodori, il filetto di merluzzo su pietra marina, il dolce Napul'è dedicato a Pino Daniele. Cantina superba, accoglienza calda e amichevole.





DANI MAISON - ISCHIA (Napoli)

Via Montetignuso, 4

Tel. 081-993190

Chiusura: lunedì e martedì a pranzo

Orario: mezzogiorno e cena

Ferie: da novembre a marzo

E-mail: info@danimaison.it

Sito: www.danimaison.it

Nato l'anno: 2016

Proprietà: Nino Di Costanzo

Chef: Nino Di Costanzo

Maître: Pietro Amato

Posti a sedere: 6 tavoli interni, 6 tavoli esterni

Giardino: sì

Porto più vicino: Ischia Porto

Aeroporto più vicino: Napoli Capodichino

Stazione più vicina: Napoli Centrale

Parcheggio: sì

Luogo di interesse turistico più vicino: Castello Aragonese







Ischia

Dani Maison

Nino Di Costanzo's brilliant, phantasmagoric, absolutely unique cuisine is best expressed here. After so many international experiences in fact, the chef has landed in this family home with a botanical garden and an enchanted garden in which he welcomes his few guests, no more than twenty / thirty per meal. Di Costanzo, one of the most famous and appreciated chefs in the whole South, knows how to serve dishes of extreme refinement and of equally Mediterranean taste. Thanks also to his obsessive attention to detail, with which he manages to surprise his international clientele year after year, each dish is also an artistic composition to be admired, a theatrical composition to watch before even tasting it. Some of his classics: pasta and potatoes in different ways, spaghetti with five tomatoes, cod fillet on marine stone, sweet Napul'è dedicated to Pino Daniele. Superb cellar, warm and friendly service.

DANI MAISON - ISCHIA (Naples)

Via Montetignuso, 4

Ph. 081-993190

Closing days: Monday and Tuesday for lunch

Hours: noon and dinner

Holidays: from November to March

E-mail: info@danimaison.it

Website: www.danimaison.it

Since: 2016

Property: Nino Di Costanzo

Chef: Nino Di Costanzo

Maitre: Pietro Amato

Seats: 6 internal tables, 6 outdoor tables

Garden: yes

Nearest port: Ischia Porto

Nearest airport: Naples Capodichino

Nearest station: Napoli Centrale

Parking: yes

Nearest place of tourist interest: Aragonese Castle





Capri

Anema & Core

25 anni di Anema e Core, il locale più glamour dell'estate
Vini, champagne e la travolgente musica della taverna caprese

Anna Del Sorbo

Dici Anema e Core e pensi alle notti capresi, al glamour e al divertimento. Ma soprattutto pensi a Guido Lembo, l'incontrastato "imperatore notturno" di Capri, che d'estate spadroneggia sull'isola di Tiberio dalla mezzanotte all'alba.

Quest'anno con una motivazione in più: la Taverna più famosa al mondo compie infatti 25 anni. E allora quella che i frequentatori di Capri si apprestano a vivere sarà un'estate ancora più briosa.

Ad anticiparla è stata una stagione invernale fatta di successi, grazie alla band Guido Lembo, portavoce dei "faraglioni" nel mondo, capitanata da Gianluigi Lembo, protagonista di un appassionante tour in giro per i più noti locali d'Italia, tra i quali il Just Cavalli a Milano, il Club Rosolino sul romantico belvedere di Napoli, Palazzo Dama nel cuore di Roma e la trionfante tappa fuori confine, Da Luigia a Dubai. Ma ora è tempo di tornare alla base, a Capri, dove a 25 anni dalla sua nascita ha riaperto il tempio del divertimento, il vero cuore della night life made in Capri. Ad accogliere gli ospiti come sempre il mitico chansonnier Guido Lembo, accompagnato dal figlio Gianluigi, da due anni nuova voce del locale, insieme alla band.

Da due anni poi Anema e Core ha messo a disposizione dei clienti un'area chic e riservata

dove gustare un cocktail dopo cena o chiudere la serata con una flûte di champagne. Più che una cantina o un privé, quest'area è stata ribattezzata "Secret Champagne Room", ed è adiacente alla zona bar. Qui è possibile ascoltare in sottofondo le note proposte ogni notte.

Tavolino maiolicato con sgabelli di design, colorati e rinfrescanti drink ad opera del barman Roberto Chierchia. Nell'offerta beverage bottiglie prestigiose, tra cui le versioni in edizione limitata di vodka Belvedere, in particolare la magnum luminosa col logo Anema e Core. Tra le tequila "Don Julio" mezcal, "Patron XO Cafe", "Reposado"; tra i whisky Nikka, giapponese top di gamma; tra i rum, Zacapa, Diplomatico e Anniversario, per finire i cognac Hennessy X.O. La sezione vini spazia per i bianchi "Cervaro della sala", "Vintage Tunina" di Jermann, mentre per i rossi immane la Toscana con il Brunello, Sassicaia, Masseto. Tra i rosé e gli champagne trionfano le etichette francesi con Laurent Perrier, Moët, Cliquot, oltre ai classici Champagne Cristal, Domperignon, Krug. Formati magnum o Jeroboam per una bottiglia da dividere in gran compagnia. Aperitivo sparkling con prosecco o spumanti Franciacorta come Ca' del bosco, Berlucchi, Ferrari.

Anema & Core

25 years of Anema e Core, the most glamorous restaurant of the summer
Wines, champagne and the overwhelming music of the Capri tavern

You say Anema e Core and everyone thinks of the nights in Capri, glamor and fun. But above all, think of Guido Lembo, the undisputed "nocturnal emperor" of Capri, who in summer dominates the island of Tiberius from midnight to dawn.

This year with an extra motivation: the most famous Tavern in the world is 25 years old. And so, what Capri's patrons are about to experience will be an even more lively summer.

To anticipate it was a winter season made of successes, thanks to the band Guido Lembo, spokesman for the "faraglioni" in the world, led by Gianluigi Lembo, protagonist of an exciting tour around the most famous clubs in Italy, including the Just Cavalli in Milan, the Club Rosolino on the romantic belvedere in Naples, Palazzo Dama in the heart of Rome and the triumphant tapa out of the border, Da Luigia in Dubai. But now it is time to return to the base, in Capri, where 25 years after its birth it has reopened in the temple of fun, the true heart of Capri night life. To welcome the guests as always, the legendary chansonnier Guido Lembo, accompanied by his son Gianluigi, for two years new local voice, together with the band.

For two years, Anema e Core has provided customers with a chic and private area where they can enjoy a cocktail after dinner or close the evening with a flute of champagne. More than a cellar or a private room, this area has been renamed "Secret Champagne Room", and it is adjacent to the bar area. Here you can listen to the proposed notes in



the background every night.

Majolica table with design stools, colorful and refreshing drinks by the barman Roberto Chierchia. In the beverage offer, prestigious bottles, including the limited edition versions of Belvedere vodka, in particular the luminous magnum with the Anema e Core logo. Among the tequila "Don Julio" mezcal, "Patron XO Cafe", "Reposado"; among the Nikka whiskeys, top of the range Japanese; among the rums, Zacapa, Diplomatico and Anniversario, finally the Hennessy X.O. The wines section ranges for the white wines "Cervaro della sala", "Vintage Tunina" by Jermann, while for the reds Tuscany is inevitable with Brunello, Sassicaia, Masseto. Among the rosés and champagnes the French labels triumph with Laurent Perrier, Moët, Cliquot, in addition to the classic Champagne Cristal, Domperignon, Krug. Magnum or Jeroboam formats for a bottle to be shared in large company. Sparkling aperitif with prosecco or Franciacorta sparkling wines like Ca 'del bosco, Berlucchi, Ferrari.



La Sicilia

Mare, storia e sapori



Davide Visiello

I Greci la chiamavano Trinacria, nome antico della Sicilia composto da τρεῖς "tre" e ἄκρα "promontorio". Tre come gli angoli dell'isola più estesa d'Italia (Capo Peloro a Messina, Capo Boeo a Marsala e Capo Passero a Portopalo), tre come le valli in cui fu suddivisa amministrativamente dagli Arabi nel Medioevo (Val Demone, Val di Noto e Val di Mazarae). Tre come le grandi fortune che il fato ha dato alla tradizione gastronomica e culinaria di questo popolo, radicata, sviluppata e cresciuta negli anni fino a trovarsi oggi tra le più apprezzate del mondo. Prima fortuna: le tante etnie provenienti dal Medioriente e da ogni parte d'Europa che si sono insediate in Sicilia nel corso della sua storia millenaria hanno lasciato, nei secoli a venire, tracce della loro cultura e della loro cucina contaminando tecniche e ingredienti preesistenti e creando di conseguenza, di volta in volta, nuove memorie e nuove tradizioni vivendo in uno stato di innovazione

permanente. Seconda sorte propizia: la Sicilia è da includere con certezza fra le regioni italiane che contribuiscono ad arricchire la biodiversità non solo nazionale ma dell'intero mondo. La collocazione geografica al centro del Mediterraneo, alla fine dell'Europa e vicinissima all'Africa, la sua storia geologica e la sua conformazione fisica sono stati fattori determinati alla comparsa di endemismi con caratteristiche uniche al mondo, che poi si sono trasformati in materia prima gustosa, profumata e di qualità da utilizzare come ingredienti per quella che è considerata la cucina più saporita, complessa e scenografica d'Italia. È un dato oggettivo che, negli ultimi vent'anni, il percorso di stabilizzazione dei principi della proposta gourmet siciliana non sia stato propriamente una passeggiata, ma si può agevolmente affermare che il movimento gastronomico della regione, incluso tra i più attivi d'Italia, poggia su solidissime basi, forte delle

ricchezze materiali e culturali appena citate. La terza fortuna sono gli uomini, quelli che fanno la storia; quando si parla di cucina, gli chef. In Sicilia, da occidente a oriente, la sosta è obbligatoria per testare la proposta emozionante e di ricerca di Pino Cuttaia de La Madia a Licata (Ag), la cucina colta e internazionale di Angelo Pumilia de La Foresteria di Planeta a Menfi (Ag), i piatti golosi ed eleganti di Tony Lo Coco de I Pupi a Bagheria (Pa). Bisogna poi andare sull'isola di Salina (Me) alle Eolie e godere dei piatti innovativi e territoriali di Martina Caruso del Signum, spostarsi sull'Etna a Linguaglossa (Ct) dove vince lo stile comfort tra mare e montagna di Giovanni Santoro di Shalai e scendere a Taormina (Me) per la proposta diretta e raffinata di Pietro D'Agostino de La Capinera. A Ragusa si gioisce del Barocco ibleo e della cucina intellettuale e tecnica di Ciccio Sultano del Duomo di Ragusa, della proposta moderna e armonica di Vincenzo Candiano della Locanda di Don Serafino e dei piatti concreti e appassionati di Claudio Ruta de La Fenice. A Modica (Rg) lo stile sognante e di classe di Accursio Craparo del ristorante Accursio. Ricca di tradizioni, ma orientata al futuro: così, in forma, si presenta oggi la cucina d'autore degli chef di Trinacria.





Sicily

Sea, history and flavors

The Greeks called it Trinacria, ancient name for the island of Sicily composed of **τρεις** "three" and **ἄκρα** "promontory". Three like the corners of the largest island in Italy (Capo Peloro in Messina, Capo Boeo in Marsala and Capo Passero in Portopalo), three like the valleys where it was subdivided administratively by the Arabs in the Middle Ages (Val Demone, Val di Noto and Val di Mazarae). Three like the great fortunes that fate has given to the gastronomic and culinary tradition of this people, rooted, developed and grown over the years until they are today among the most appreciated in the world.

First fortune: the many ethnic groups coming from the Middle East and from every part of Europe that have settled in Sicily in the course of its millennial history have left, in the centuries to come, traces of their culture and their cuisine contaminating pre-existing techniques and ingredients, consequently creating, from time to time, new memories and new traditions, living in a state of permanent innovation. Second favorable fate: Sicily is to be included with certainty among the Italian regions that contribute to enrich not only the national biodiversity but the whole world. The geographical location at the center of the Mediterranean Sea, at the end of Europe and very close to Africa, its geological history and its physical conformation were factors determined by the emergence of endemisms with unique characteristics in the world, which then



turned into raw material tasty, fragrant and of quality to use as ingredients for what is considered the most tasty, complex and scenographic cuisine in Italy. It is an objective fact that, in the last twenty years, the process of stabilizing the principles of the Sicilian gourmet proposal has not been properly a walk, but it can easily be said that the gastronomic movement of the region, included among the most active in Italy, it rests on solid bases, strong of the material and cultural riches just mentioned.



The men are the third fortune, those who make the history; when it comes to cooking, the chefs. In Sicily, from west to east, a quick stop is mandatory to taste the exciting and research proposal of Pino Cuttaia de La Madia in Licata (Ag), the cultured and international cuisine of Angelo Pumilia of La Foresteria di Planeta in Menfi (Ag) , the delicious and elegant dishes of Tony Lo Coco from I Pupi in Bagheria (Pa). Then go to the island of Salina (Me) to the Aeolian Islands and enjoy the innovative and territorial dishes of Martina Caruso of the Signum, move to Etna in Linguaglossa (Ct) where she wins the comfort style between sea and mountain of Giovanni Santoro of Shalai and get off at Taormina (Me) for the direct and refined proposal by Pietro D'Agostino de La Capinera. In Ragusa we rejoice at the Baroque ibleo and intellectual and technical cuisine of Ciccio Sultano of the Cathedral of Ragusa, of the modern and harmonious proposal of Vincenzo Candiano of the Locanda di Don Serafino and of the concrete dishes and enthusiasts of Claudio Ruta de La Fenice. In Modica (Rg) the dreamy and classy style of Accursio Craparo of the restaurant Accursio. Rich in traditions, but oriented towards the future: in this way, the kitchen of the author of the Trinacria chefs is presented in shape today.



Vincenzo Guarino

Nuovo Chef Executive del Mandarin Oriental Lago di Como

Rossella Capezza

Il pluri-premiato Mandarin Oriental Hotel Group detiene e gestisce alcuni degli hotel, resort e residence più esclusivi al mondo. Dalle radici asiatiche il Gruppo è cresciuto, diventando un marchio internazionale e gestendo attualmente 31 hotel e otto residence in 21 paesi e regioni, e ogni proprietà riflette la tradizione orientale del Gruppo in un tutt'uno con la propria identità. Mandarin Oriental ha numerosi hotel e residenze in fase di sviluppo, ed è parte di Jardine Matheson Group.

Il Mandarin Oriental, Lago di Como, ha scelto Vincenzo Guarino come nuovo executive Chef, un ruolo che lo vedrà responsabile dei menù creativi del Resort, occupandosi del ristorante gastronomico del bistro, dell'in-room dining e degli eventi speciali. Questo resort ha una posizione ideale, a pochi passi dall'acqua, circondato da un giardino lussureggiante, offre 21 camere, 52 suite e junior suite e due ville private. Il ristorante gourmet, il bar bistro e il Pool Bar, adiacente alla piscina galleggiante, affacciano direttamente sul giardino e sul lago. La Spa at Mandarin Oriental, Lago di Como è la più grande della zona e vanta un fitness centre d'avanguardia, quattro spa suite private, due cabine trattamenti, una piscina interna e un'ampia area wellness.

Con una esperienza di oltre vent'anni nel settore, lo Chef Guarino vanta esperienze lavorative al fianco di celebri chef come Gualtiero Marchesi, a Capri, e Peter Wyss a Gstaad e Fredy Girardet a Crissier.

Dal 2009 è stato alla guida del ristorante I Salotti all'Hotel Patriarca in Toscana, dove ha ricevuto diversi premi e riconoscimenti; non da ultima la stella Michelin, ottenuta in qualità di Executive Chef de L'Accanto, del Grand Hotel Angiolieri, e successivamente al Pieveano al Castello di Spaltenna in Toscana, dove ha trascorso gli ultimi due anni lavorativi.

La cucina di Vincenzo Guarino è semplice ma autentica, utilizza prodotti di alta qualità, tecniche ricercate e ha un approccio multisensoriale.

Ogni suo piatto evoca un ricordo privato e dà vita alla sua visione di cucina creativa mediterranea, personalizzate con estro e coscienza.

Come sottolineato da Samuel Porreca, General Manager di Mandarin Oriental, Lago di Como, per loro è un onore dare il benvenuto allo Chef Guarino, convinti della sua profonda esperienza culinaria e della capacità di rendere questo splendido resort un punto di riferimento per i palati più raffinati, sia italiani, sia stranieri.

Il resort aprirà le sue porte la prossima primavera sulle rive del lago di Como e sarà la seconda proprietà Mandarin Oriental in Italia, continuando il successo dell'hotel milanese.





Lake Como

Vincenzo Guarino

The new Executive Chef of the Mandarin Oriental Restaurant Lake Como

The award-winning Mandarin Oriental Hotel Group owns and operates some of the most exclusive hotels, resorts and residences in the world. From its Asian roots, the Group has grown, becoming an international brand and currently managing 31 hotels and eight residences in 21 countries and regions, and each property reflects the Eastern tradition of the Group in one with its own identity. Mandarin Oriental has numerous hotels and residences under development, and it is part of the Jardine Matheson Group.

The Mandarin Oriental, Lake Como, has chosen Vincenzo Guarino as the new executive Chef, a role that will see him responsible for the Resort's creative menus, taking care of the gourmet bistro restaurant, in-room dining and special events.

This resort has an ideal location, just a few steps from the water, surrounded by a lush garden, it offers 21 rooms, 52 suites and junior suites and two private villas. The gourmet restaurant, the bistro bar and the Pool Bar, adjacent to the floating pool, overlook the garden and the lake. The Spa at Mandarin Oriental, Lake Como is the largest in the area and boasts an avant-garde fitness center, four private spa suites, two treatment cabins, an indoor pool and a large wellness area.

With over twenty years of experience in the field,

Chef Guarino has working experiences alongside famous chefs such as Gualtiero Marchesi, in Capri, and Peter Wyss in Gstaad and Fredy Girardet in Crissier.

Since 2009 he has been leading the restaurant I Salotti at the Patriarca Hotel in Tuscany, where he received several awards and recognitions; not least the Michelin star, obtained as Executive Chef of L'Accanto, of the Grand Hotel Angiolieri, and subsequently to the Pevano at Spaltenna Castle in Tuscany, where he spent the last two working years. Vincenzo Guarino's kitchen is simple but authentic, uses high quality products, sophisticated techniques and it has a multisensory approach. Each dish evokes a private memory and it gives life to his vision of creative Mediterranean cuisine, personalized with flair and conscience.

As pointed out by Samuel Porreca, General Manager of Mandarin Oriental, Lake Como, it is an honor for them to welcome Chef Guarino, convinced of his deep culinary experience and ability to make this beautiful resort a reference point for the most discerning palates refined, both Italian and foreign. The resort will open its doors next spring on the shores of Lake Como and it will be the second Mandarin Oriental property in Italy, continuing the success of the hotel in Milan.



Torre Del Greco

Tour a Pompei o al Vesuvio?

Non può mancare tra le proprie tappe il ristorante Josè Restaurant di Torre del Greco, terra di sole, mare e corallo

Luisa Del Sorbo

Storia e tradizione si coniugano amabilmente nell'incantevole Josè Restaurant - Tenuta Villa Guerra di via Nazionale a Torre del Greco.

Lungo la strada Regia di antica memoria, è tracciato un percorso di arte e storia. Le 122 ville vesuviane, di cui Villa Guerra è parte, e la straordinaria cornice naturale del Vesuvio e del mare del golfo, rappresentano di per sé un itinerario turistico di rara bellezza. Il miglio d'oro con la sua storia archeologica e architettonica ha tracciato identità che ci caratterizzano nel mondo. Tutelarle e valorizzarle è senz'altro necessario per il futuro.

"La memoria del futuro è quella che dobbiamo coltivare, rivalutando radici e capacità umane. È questa la nostra scommessa - dice Josè Guidone, la titolare, assieme alla famiglia Confuorto, della nuova realtà ristorativa di Torre del Greco -. Una scommessa territoriale prima ancora che imprenditoriale. Questo territorio, per certi versi martoriato, ha necessità di valorizzarsi, perché

la sua unicità è straordinaria. La stessa storia, e la scelta già allora di insediamento, dimostra la capacità di attrattiva legata alla connotazione geografica e alla biodiversità agroalimentare. Abbiamo un patrimonio da salvaguardare in ogni campo. Ed ognuno deve fare la sua parte se veramente vogliamo bene a questa nostra terra. Stiamo lavorando con passione e siamo orgogliosi, per noi e per il nostro territorio, di essere rientrati dopo appena sei mesi dall'apertura nelle guide più importanti in Italia, tra cui la menzione ufficiale nella Guida Internazionale Michelin, il Gambero Rosso, e la Guida de L'Espresso".

JOSÈ RESTAURANT - TORRE DEL GRECO (Napoli)

Via Nazionale 414 Torre del Greco (NA)

Tel. 081 883 62 98

welcome@villaguerra.it

www.joserrestaurant.it

Are you having a tour to Pompeii or Vesuvius?

Among its stops, you cannot miss the restaurant Josè Restaurant in Torre del Greco, land of sun, sea and coral

History and tradition come together amiably in the charming Josè Restaurant - Tenuta Villa Guerra on Nazionale Road in Torre del Greco.

Along the way directed by ancient memory, a path of art and history is traced. The 122 Vesuvian villas, of which Villa Guerra belongs to, and the extraordinary natural setting of Vesuvius and the sea of the gulf, are in themselves a tourist itinerary of rare beauty. The golden mile with its archaeological and architectural history has traced identities that characterize us in the world. Protecting them and enhancing them is certainly necessary for the future.

«The memory of the future is the one we must cultivate, re-evaluating human roots and capacities. This is our bet - says Josè Guidone, the owner, together with the Confuorto family, of the new catering reality of Torre del Greco. A territorial bet even before being entrepreneurial. This territory, in some ways tortured, needs to be enhanced, because its uniqueness is extraordinary. The same story, and the choice already in place at the time, demonstrates the capacity for attractiveness linked to the geographical connotation and the agri-



food biodiversity. We have a heritage to safeguard in every field. And everyone has to do his part if we really love this land of ours. We are working with passion and we are proud, for us and for our territory, to be back just six months after opening in the most important guides in Italy, including the official mention in the International Michelin Guide, the Gambero Rosso, and the Guide of L'Espresso »

JOSÈ RESTAURANT - TORRE DEL GRECO (Napoli)

Via Nazionale 414 Torre del Greco (NA)

Ph. 081 883 62 98

welcome@villaguerra.it

www.joserrestaurant.it

A tavola con Sapienza Napoletana

Dal Pastificio Artigianale al Pastabar, la ricetta vincente dei Fratelli Leonessa

Aniello Sammarco

Il Pastificio Artigianale Leonessa nasce nel 1974 alle porte di Napoli, con doppia sede a Cercola e a San Giorgio a Cremano. Un percorso in continua crescita, alimentato dall'entusiasmo e dalla sinergia dei tre fratelli Oscar, Luigi e Diego, in prima linea con il padre Antonio. Il binomio tradizione ed innovazione, accompagnato da impegno quotidiano e il continuo confronto con la propria clientela sono gli elementi vincenti di un brand, che continua a stupire il mercato con idee innovative e



creatività. In primo piano la produzione artigianale della pasta (fresca, anche per celiaci, secca, in fibre, biologica, con spirulina fresca e 100% Campana con Grano coltivato con Metodo Nobile), realizzata con sapienza napoletana (realizzata con acqua e semola di grano duro, con l'utilizzo di trafile in bronzo, lavorazione lenta nel pieno rispetto dei tempi di essiccazione) e abbinata appunto a progetti di ricerca, curati dal fratello maggiore Oscar Leonessa, con vari enti di ricerca tra cui la facoltà di Agraria della Federico II di Napoli; studi che hanno condotto tra l'altro alla produzione di prodotti premiati come "innovativi" come la pasta Fibrella, il cui utilizzo è consigliato dai numerosi nutrizionisti. Produzione dunque di un'eccellenza gastronomica campana, appunto la pasta napoletana, raccontata, ricettata e servita nei punti vendita di Cercola e San Giorgio a Cremano che vantano degli invitanti spazi gastronomici, dove sorrisi accoglienti ed ospitalità trasmettano alla clientela il calore di casa. Da queste esperienze di produzione e ristorazione nasce il format PastaBar nel 2015, all'Interporto di Nola (NA) ed è già prevista

una prossima apertura anche al Cis di Nola.

Il Pastabar Leonessa è un luogo dallo stile originale creato nel 2015 nell'Interporto di Nola, con un team giovane ed una brigata unita, che lavora senza sosta dal lunedì al venerdì, tra diverse tipologie di servizio: area gastronomica con self service, ristorante alla carta, take away e materie prime con ricette da preparare a casa. Ai fornelli tra dolce e salato c'è lo chef Alfonso Porpora, con una brigata di 15 elementi. A coordinare l'area bar Raffaele Rinaldi, l'esperto di caffè, classici ed originali. Ogni giorno si sfornano novità e la clientela è invitata ad assaggiare, per un confronto aperto che possa confermare o migliorare nuove ed antiche ricette.

"Il Pastabar all'interporto di Nola per noi è l'inizio di una nuova avventura - spiegano i fratelli Oscar, Luigi e Diego Leonessa - che puntiamo a replicare con vari punti vendita in altre regioni di Italia. L'obiettivo è seguire le esigenze del consumatore, partendo dalla selezione della materia prima (quindi il grano) per continuare con la produzione della pasta, presentata con ricette e accompagnata da un menù completo e bevande da servire in modo succulento e facendo sentire il cliente a suo agio. Seguire i tempi dei consumatori e lasciar scegliere al cliente la tipologia di servizio, come quando si torna a casa ed in base alla giornata ci si ritrova a scegliere, tra una cena a lume di candela e dai tempi più lunghi o un piatto di pasta al volo guardando la televisione. Sorrisi, familiarità e condivisione. Leonessa PastaBar per noi è Casa".





Caprese calda

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 600g. di panciotti
- 3n. pomodori di Sorrento e\o cuore di bue
- 1 mazzo di basilico
- 500g. di pomodorini datterino giallo
- Origano
- Olio EVO

PROCEDIMENTO:

Dopo lavato e pulito i pomodorini gialli, rosolarli in una padella con l'olio e uno spicchio d'aglio in camicia, rimuovere l'aglio e lasciarli cuocere bene, frullare e passare al setaccio.

Sbianchire il basilico in abbondante

acqua salata, raffreddare in acqua e ghiaccio. Quindi frullarli con olio e acqua di raffreddamento.

Tagliare il pomodoro di Sorrento a spicchi e condirli all'insalata, e poi scottarli leggermente.

Tenere tutto in caldo

A parte in abbondante acqua salata cuocere i panciotti e saltarli in padella con un filo d'olio e qualche foglia di basilico.

A questo punto servire nel piatto i panciotti con le salse di basilico e pomodorino giallo, e adagiare sopra i pomodori di Sorrento.

Quadrotto al limone con bolognese di polipo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1000g. di polipo verace
- 100g di sedano tritato
- 100g di cipolla tritata
- 100g di carote tritate
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 200g di pomodorini del Piennolo
- 1 mazzetto di basilico
- 3 foglie di alloro
- Olio EVO Q.B.

PROCEDIMENTO:

In 3 padelle separatamente stufare bene il sedano, la cipolla e le carote tritate finemente con una foglia di alloro ciascuna.

A parte tagliare finemente il polipo e stufarlo in una casseruola con uno spicchio d'aglio e un mazzetto di basilico, il calore comincerà a fuoriuscire tutto il liquido dal polipo,

quando questo è asciugato per metà rimuovere il mazzetto di basilico l'aglio e continuare la cottura aggiungendo dell'acqua dolce e portare il polipo a cottura ultimata. Quando il polipo è ben cotto togliere dal fuoco e aggiungere il rametto di rosmarino e lasciarlo in infusione per almeno 2 ore mentre raffredda.

A freddo unire le verdure stufate.

A questo punto calare i quadrotti in abbondante acqua salata per circa 1 minuto, e mantecali con la bolognese di polipo in una padella aiutandosi con acqua di cottura. A parte spadellare velocemente i pomodorini con un filo d'olio.

Servire adagiando i quadrotti ben mantecati sul piatto con la salsa sopra, decorare con pomodorini spadellati e qualche fogliolina di basilico.



Gnocchi ripieno Fior di latte con vongole e broccoli

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 600g. di gnocchi ripieni
- 200g di vongole veraci
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 500g. di broccoli calabresi
- 1 spicchi d'aglio
- Peperoncino Q.B.
- Olio EVO Q.B.

PROCEDIMENTO:

Aprire le vongole con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio in camicia e alcuni gambi di prezzemolo, appena cominciano ad aprirsi toglierli dal fuoco, quando saranno tiepidi sguocciarne una metà.

A parte in acqua salata sbollentare i

broccoli per 2 minuti e raffreddarli in acqua e ghiaccio.

A questo punto mettere una padella sul fuoco aggiungere i broccoli sbianchiti e farli rosolare per qualche secondo aggiungendo poi l'acqua delle vongole, a parte in acqua bollente calare gli gnocchi per 30 secondi e ultimare la cottura in padella aggiungendo un po' di acqua dolce se c'è n'è bisogno. A mantecazione aggiungere le vongole sguocciate, e un pizzico di peperoncino. Servire in un piatto fondo decorando con le vongole in guscio passate precedentemente nella padella di mantecazione.

At table with Sapienza Napoletana

From the Artisan bakery to the Pastabar, the winning recipe of the Leonessa Brothers

The Leonessan Pasta Factory was founded in 1974 near Naples, with two offices in Cercola and San Giorgio a Cremano. A path in continuous growth, fueled by the enthusiasm and synergy of the three brothers Oscar, Luigi and Diego, in the front line with their father Antonio. The combination of tradition and innovation, accompanied by daily commitment and continuous comparison with its customers are the winning elements of a brand, which continues to amaze the market with innovative ideas and creativity. In the foreground, the artisanal production of pasta (fresh, also for celiacs, dry, in fibers, organic, with fresh spirulina and 100% from Campania with wheat grown with the Noble Method), made with Neapolitan wisdom (made with water and durum wheat semolina), with the use of bronze dies, slow processing in full compliance with the drying times) and combined with research projects, curated by the older brother Oscar Leonessa, with various research institutions including the Faculty of Agriculture of Federico II di Naples; studies that have led, among other things, to the production of award-winning products such as "Fibrella pasta", whose use is recommended by numerous nutritionists. Production therefore of gastronomic excellence in Campania, precisely the Neapolitan pasta, told, processed and served in the Cercola and San Giorgio a Cremano sales points, which boast inviting gastronomic spaces, where welcoming smiles and hospitality convey the warmth of the home to customers. From these experiences of production and catering comes the format PastaBar in 2015, at the Interporto di Nola (NA) and an upcoming opening is already planned also at Cis di Nola.

The Leonessa Pastabar is a place with an original style created in 2015 in the Interporto di Nola, with a young team and a united brigade, which works tirelessly from Monday to Friday, between different types of service: gastronomic area with self service, restaurant à la carte, take away and raw materials with recipes to prepare at home. At the stove between sweet and savory is the chef Alfonso Porpora, with a brigade of 15 elements. To coordinate the bar area Raffaele Rinaldi, the coffee expert, classic and original. Every day we come out



with news and customers are invited to taste, for an open comparison that can confirm or improve new and old recipes.

"The Pastabar at Nola's interport is the beginning of a new adventure for us - explain the brothers Oscar, Luigi and Diego Leonessa - which we aim to replicate with various outlets in other regions of Italy. The goal is to follow the needs of the consumer, starting from the selection of the raw material (ie the wheat) to continue with the production of the pasta, presented with recipes and accompanied by a complete menu and drinks to be served succulently and making the customer feel at ease. Follow the times of consumers and let the customer choose the type of service, such as when you return home and depending on the day you find yourself choosing, between a candlelight dinner and a longer time or a plate of pasta. flight watching television. Smiles, familiarity and sharing. LeonessaPastaBar for us is home".



Hot Caprese



INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:

- 600g. of rolls
- 3n. tomatoes from Sorrento and heart of ox
- 1 bunch of basil
- 500g. of yellow datterino tomatoes
- Origan
- Extra virgin olive oil

METHOD:

After washing and cleaning the yellow tomatoes, brown them in a pan with the oil and a clove of garlic, remove the garlic and let them cook well, blend and sieve.

Blanch the basil in abundant salted water, cool in water and ice. Then blend them with oil and cooling water.

Cut the Sorrento tomato into wedges and season them with the salad, then lightly burn them.

Keep everything warm

Separately cook the rolls in abundant salted water and sauté in a pan with a little oil and a few basil leaves.

At this point, serve the rolls with the basil and yellow tomato sauces on the plate, and lay the Sorrento tomatoes on top.

Stuffed gnocchi with Fior di latte cheese, clams and broccoli



INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:

- 600g. of stuffed gnocchi
- 200g of clams
- 1 bunch of parsley
- 500g. of broccoli from Calabria
- 1 cloves of garlic
- Chili Pepper Q.S.
- Oil EVO Q.S.

METHOD:

Open the clams with a drizzle of oil and a clove of garlic and some parsley stalks, as soon as they start to open, remove them from the fire, when they will be lukewarm, shell one half.

Separately in salted water, blanch the broccoli for 2 minutes and cool them in water and ice.

At this point, place a pan on the heat, add the blanched broccoli and brown them for a few seconds, then add the clam water, dropping the gnocchi in boiling water for 30 seconds and finishing cooking in the pan adding a little fresh water, if necessary. After whipping, add the shelled clams and a pinch of chilli. Serve in a deep dish decorating with the shelled clams previously passed in the freezing pan.



Lemon squares with octopus bolognese

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:

- 1000g. of full blooded polyp
- 100g of chopped celery
- 100g of chopped onion
- 100g of chopped carrots
- 1 clove of garlic
- 1 sprig of rosemary
- 200g of Piennolo tomatoes
- 1 bunch of basil
- 3 bay leaves
- Oil EVO Q.B.

METHOD:

In 3 pans separately stew the celery, onion and carrots finely chopped with a bay leaf each.

Separately, finely chop the octopus and stew it in a casserole with a clove of garlic and a bunch of base, the heat will begin to drain all the liquid from the octopus, when this is

half-dried remove the bunch of basil the garlic and continue cooking by adding fresh water and bringing the octopus to the end of cooking. When the octopus is well cooked remove from the heat and add the rosemary sprig and leave it to infuse for at least 2 hours while it cools.

When cold, add the stewed vegetables.

At this point, lower the squares in plenty of salted water for about 1 minute, and stir in the octopus bolognese in a pan with the help of some cooking water. Separately quickly cook the tomatoes with a little oil.

Serve by placing the well creamed squares on the plate with the sauce on top, decorate with sautéed tomatoes and a few basil leaves.



Pizza Gourmet, il format

Capperi che pizza!

In tavola prodotti di eccellenza, il locale curato nei minimi dettagli nel rispetto della natura

Dario Sautto

Cura della selezione dei prodotti e una linea di interni unica. Eccellenza a tavola e rapporto con la natura. Tutto nell'ottica del benessere del cibo, con un occhio di riguardo all'ospite in sala che non è un semplice cliente. Questo è il format "Capperi che Pizza! Pizza Gourmet", ideato dalla Gma Import Specialità di Pompei e dalla famiglia Acciaio, con il gastronomo e selezionatore di prodotti Giuseppe Acciaio a guidare l'intero team tra "le origini del gusto, 100% bontà".

Due sono le sedi finora aperte, a Salerno e a Milano, con nuove aperture in programma in altre location, in Italia e all'estero. Questo è il progetto innovativo "Capperi che Pizza" che viaggia alla riscoperta dei sapori genuini ed esprime la natura in ogni suo aspetto, dalla lavorazione dei tavoli in legno, che rientrano nello stile architettonico del progetto, agli



ingredienti selezionati tra i più ricercati a marchio DOP, IGP e Slow Food.

Selezione ed affinamento di formaggi italiani, lavorazione di salumi, pomodori speciali, conserve di tonno ed alici. I profumi della terra e del mare presentati in botteghe di specialità, che col tempo si sono arricchite fino ed evolversi nella nuova era delle pizzerie gourmet. Pizzerie cioè che pongono in primo piano il buono e saporito con attenzione estrema al benessere del cibo e quindi del consumatore.

Si parte dall'ultimo punto, che è la digeribilità, con la scelta accurata delle migliori farine 100% italiane, macinate a pietra, come una volta, di tipo 1 e 2, quindi integrali, conservando intatte tutte le caratteristiche nutrizionali, esaltando profumi e sapori. Poi si passa ai prodotti utilizzati, che vengono selezionati con cura direttamente con i produttori, garantendo trasparenza e tracciabilità. E quindi ci sono pomodorini vesuviani di eccellenza come San Marzano dop, Piennolo e Miracolo, I Sapori di



Corbara con tutti i suoi prodotti e il principe dei pomodori, il corbarino. E ancora le verdure sott'olio e le altre selezioni di pomodori a marchio L'Orto di Lucullo in acqua e sale o in conserve classiche, l'olio Pregio che proviene dall'areale Dop Colline Salernitane. Capperi di Salina, tonno e alici di Cetara, accompagnati da formaggi e salumi di eccellenza, completano l'offerta del format Capperi che Pizza, insieme alle birre, artigianali, le migliori presenti in Italia, in Europa e nel mondo, in bottiglia e alla spina.

Tutto questo viene servito in un locale in cui gli arredi esprimono grande rispetto per la natura, con tavoli in legno lavorati in modo artigianale. Un ulivo accompagna la degustazione, le lampade solari riscaldano piante ed ambienti. Colori vivaci con mattonelle dipinte a mano esaltano i colori della natura, e naturalmente i forni a legna ed elettrici sono brevettati con le stesse caratteristiche, nel rispetto degli ambienti e dell'ambiente.





Capperi che pizza!

On the table, products of excellence, the local attention to detail in respect of nature

Great care on the selection of the product and a unique interior line. Excellence at the table and relationship with nature. Everything from the point of view of food well-being, with an eye to the guest in the dining room who is not just a customer. This is the "Capperi che Pizza! Pizza Gourmet ", created by the Gma Import Specialty of Pompeii and by the Acciaio family, with the gastronomic and product selector Giuseppe Acciaio to lead the entire team between" the origins of taste, 100% goodness ".

There are two locations so far open, in Salerno and Milan, with new openings scheduled in other locations, in Italy and abroad. This is the innovative project "Capperi che Pizza" that travels to the rediscovery of genuine flavors and expresses nature in all its aspects, from the processing of wooden tables, which are part of the architectural style of the project, to the selected ingredients of the most sought after brand DOP, IGP and Slow Food.

Selection and aging of Italian cheeses, processing of cured meats, special tomatoes, tuna preserves and anchovies. The aromas of the land and the sea presented in specialty shops, which over time have enriched themselves and evolved into the new era of gourmet pizzerias. Pizzerias that put the



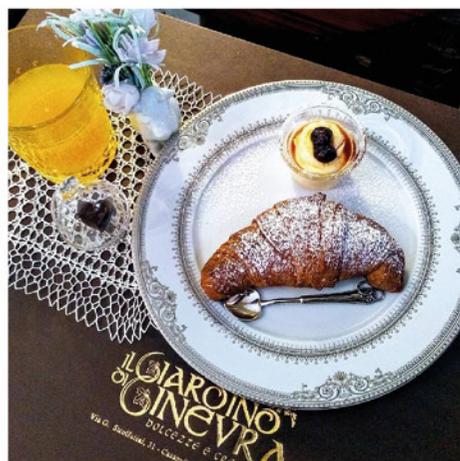
good and flavor in the foreground with extreme attention to the well-being of food and therefore of the consumer.

It starts from the last point, which is the digestibility, with the careful choice of the best 100% Italian flours, stone-ground, as in the past, type 1 and 2, therefore integral, preserving intact all the nutritional characteristics, enhancing perfumes and flavors. Then we move on to the products used, which are carefully selected directly with the producers, guaranteeing transparency and traceability. And so, there are excellent Vesuvian tomatoes like San Marzano dop, Piennolo and Miracolo, I Sapori di Corbara with all its products and the prince of tomatoes, the corbarino. And also, the vegetables in oil and the other selections of tomatoes with the L'Orto di Lucullo brand in water and salt or in classic preserves, the Pregio oil that comes from the Dop area of the hills in Salerno. Capers of Salina, tuna and Cetara anchovies, accompanied by excellent cheeses and cured meats, complete the offer of the Capperi che Pizza format, together with the craft beers, the best present in Italy, in Europe and in the world, in bottles or draught.

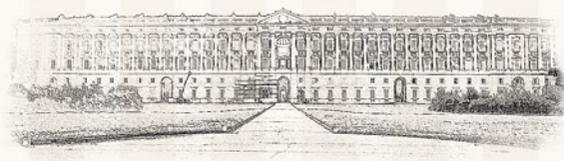
All this is served in a room where the furnishings that express great respect for nature, with wooden tables crafted in a traditional way. An olive tree accompanies the tasting, the solar lamps heat plants and environments. Bright colors with hand-painted tiles enhance the colors of nature, and of course wood and electric ovens are patented with the same characteristics, respecting the environment.



IL GIARDINO
DI GINEVRA
DOLCEZZE E CREATIVITÀ
• CAFÈ SOFÀ •



PASTICCERIA • CAFFETTERIA • CIOCCOLATERIA • BISTROT
PRIME COLAZIONI • APERITIVO SOFT • VINO E DELIZIE • BRASSERIE



NEL CUORE DI CASERTA A DUE PASSI DALLA REGGIA

Il Giardino di Ginevra - Cafè Sofà | Largo Sant'Elena 2 - 81100 Caserta (CE) | Ph. +39 0823.77.89.34
Mob. +39 338.256.6538 / +39 389.058.9352- info@ilgiardinodiginevra.com

www.ilgiardinodiginevra.com | f | i

La Pasticceria Mennella

...e la semplicità del latte di Mandorla

Fosca Tortorelli

Mennella compie quest'anno i 50 anni di vita, pasticceri dal 1969, quando Antonio Mennella fondò la pasticceria omonima nella storica sede di Torre del Greco. Da sempre la loro filosofia produttiva si è basata sulla selezione attenta della materia prima, il tutto corredato da passione, tecnica e creatività. Tutti questi elementi hanno portato i figli di Antonio (Vincenzo, Giuseppe e Roberto) ad avvicinarsi e appassionarsi sempre più a questo mondo; una passione che li ha guidati nel corso degli anni e che oggi dopo ben 50 anni di attività, continua a motivarli nella ricerca e nella voglia di crescere. Oggi Mennella è presente con i propri punti vendita in gran parte della provincia di Napoli, dove troviamo un'ampia offerta di prodotti, preparati nel rispetto della tradizione artigianale e selezionando le materie prime migliori. Imperdibile il dolce-simbolo della casa, la loro "Ciambella di pasta bigné", ripiena di crema alla nocciola di Giffoni o farcito con crema e fragoline, non mancano poi le colombe e i panettoni artigianali. Ma tra i tanti i prodotti legati alla storia di questa famiglia di pasticceri, meritevole di menzione è il loro latte di mandorla, un prodotto, che come ama sottolineare Giuseppe Mennella: "Non ha segreti, se non quello di essere prodotto con la selezione della

migliore materia prima e con ingredienti naturali, nella sua semplicità, senza aggiunta di alcun additivo o conservante".

Solo acqua, mandorle Bari di 1ª scelta e zucchero, nessun segreto per produrre questa rinfrescante e saporita bevanda; questa bevanda alle mandorle è un prodotto ricavato dalla spremitura e dall'infusione in acqua a freddo di mandorle tritate, viene definita impropriamente "latte di mandorla" visto il suo consumo come alternativa al latte vaccino; è composta principalmente da acqua e contiene un basso contenuto di proteine e carboidrati. Da sempre è il fiore all'occhiello dell'azienda Mennella e viene ancora oggi prodotto artigianalmente nei laboratori di Torre del Greco seguendo un'antica ricetta, imbottigliata esclusivamente in vetro, presenta sono intolleranti al lattosio, una alternativa rispetto al latte vaccino e alla soia. Questa bevanda in Italia, in modo particolare in Campania, Puglia Sicilia, Calabria e Basilicata, è un prodotto agroalimentare tradizionale. Se ne predilige il consumo nella stagione estiva, nella preparazione di granite artigianali, ma è anche usato e apprezzato per la preparazione di cocktail e soft drink.





The patisserie Mennella

...and the simplicity of Almond milk

This year the patisserie Mennella is celebrating 50 years from the first opening in 1969, when Antonio Mennella founded the pastry shop in the historic site of Torre del Greco. Their production philosophy has always been based on the careful selection of the raw material, all accompanied by passion, technique and creativity. All these elements led Antonio's children (Vincenzo, Giuseppe and Roberto) to get closer and become more and more passionate about this world; a passion that has guided them over the years and that today, after 50 years of activity, continues to motivate them in their research and desire to grow. Today Mennella is present with its sales points in most of the province of Naples, where we find a wide range of products, prepared in the respect of traditional craftsmanship and selecting the best raw materials. Do not miss the sweet-symbol of the house, their "Donut with puff pastry", filled with cream of hazelnut Giffoni or stuffed with cream and wild strawberries, then there are the colombe and artisan panettone.

But among the many products related to the history of this family of pastry chefs, worthy of mention is their almond milk, a product that Giuseppe Mennella likes to emphasize: "It has no secrets, other than being produced with the selection of best raw material and with natural ingredients, in its simplicity, without adding any additive or preservative."

Only water, almonds Bari of 1st choice and sugar, no secret to produce this refreshing and tasty drink; this almond drink is a product obtained from the pressing and infusion of cold ground almonds in cold water, "almond milk" is improperly defined given its consumption as an alternative to cow's

milk; it is mainly composed of water and contains a low content of proteins and carbohydrates.

It has always been the flagship of the Mennella company and it is still today handcrafted in the laboratories of Torre del Greco following an ancient recipe, bottled exclusively in glass. For the ones who are lactose intolerant, it represents an alternative to cow's milk and soy. This drink in Italy, particularly in Campania, Puglia, Sicily, Calabria, and Basilicata, is a traditional food product.

It is preferred in the summer season, in the preparation of artisan granitas, but it is also used and appreciated for the preparation of cocktails and soft drinks.



Il Pomodoro di Corbara: il migliore al mondo

Il Corbarino, premiato anche dal The Guardian, racchiude un mix di caratteristiche uniche che lo rendono inconfondibile

Dario Sautto

Cosa rende unico il pomodoro di Corbara? La sua caratteristica forma a lampadina, il colore rosso acceso, la sua naturale dolcezza che estrae dai terreni di lapillo vulcanico del Vesuvio, la carica di sali minerali che solo il vento del mare della Costiera Amalfitana può donare. Un mix unico, che si concentra sulle colline dei monti Lattari, in un luogo quasi incantato che è Corbara. Lì si concentra la gran parte della produzione del corbarino, che solo in quei luoghi riesce a conservare le caratteristiche eccezionali che lo rendono il miglior pomodoro al mondo, secondo The Guardian.

E poi ci sono le tecniche di produzione. Il Corbarino si coltiva ancora in maniera tradizionale. Non ci sono serre, non c'è acqua e spesso non ci sono strade. Si raccoglie in tre momenti diversi dell'estate, rigorosamente a mano. Così come a mano avviene gran parte della lavorazione. Tutto è rimasto come un tempo. Questo prodotto ha riportato i contadini ad amare la propria terra, in una zona agricola in cui quel tipo di pomodoro stava addirittura scomparendo. Poi, grazie a imprenditori illuminati come Carlo D'Amato e Giuseppe Acciaio, la produzione è ripartita e ora, finalmente, a Corbara è tornato il Corbarino.



Il Pomodorino di Corbara, o Corbarino, è un prodotto dalle origini antiche, un piccolo pomodoro a forma di lampadina. C'è chi afferma che sia figlio del glorioso San Marzano, altri che ne sia addirittura il padre. Ad ogni modo questo piccolo pomodoro da conserva, è un prodotto di grande eccellenza, prodotto esclusivamente sui terreni vulcanici alle pendici dei Monti Lattari, sia sul versante costiero (Costiera Amalfitana, Penisola Sorrentina) sia sul versante interno (confine sud della Valle del Sarno), dove si trova il comune di Corbara e sulle cui colline è stato sempre tradizionalmente coltivato.

Fino a poco tempo fa, il Corbarino era coltivato quasi esclusivamente in zone collinari, senza alcun sussidio irriguo; le produzioni erano destinate prevalentemente ai mercati locali per il consumo fresco o per la produzione artigianale di conserve o come pomodori da serbo, conservati a grappolo per il consumo invernale.

Adesso, sotto il marchio I Sapori di Corbara si racchiude l'eccellenza delle conserve di pomodoro corbarino. Si va dal tradizionale pomodoro "a pacchetelle", arrivando alle passate e ai pelati, passando però per il pomodoro conservato intero in acqua e sale per preservarne tutte le caratteristiche del prodotto fresco, fino ad arrivare ai canditi e tutte le varianti.







The Tomato from Corbara: the best in the world

The Corbarino, also awarded by The Guardian, contains a mix of unique features that make it unmistakable.

What makes Corbara tomato unique? Its characteristic bulb shape, the bright red color, its natural sweetness that extracts from the soils of volcanic lapillus of Vesuvius, the energizing mix of mineral salts that only the sea wind of the Amalfi Coast can give. A unique mix, which is concentrated on the hills of the Lattari mountains, in an almost enchanted place that is Corbara. That is the place where it is concentrated most of the production of corbarino, which only in those places manages to preserve the exceptional characteristics that make it the best tomato in the world, according to The Guardian.

And then there are the production techniques. The Corbarino is still grown in the traditional manner. There are no greenhouses, there is no water and often there are no roads. It is collected in three different moments of the summer, strictly by hand. Just as much of the work is done by hand. Everything has remained as it used to be. This product brought the farmers back to love their land, in an agricultural area where that type of tomato was even disappearing. Then, thanks to enlightened entrepreneurs such as Carlo D'Amato and Giuseppe Acciaio, production started up again and now, finally, Corbarino is back in Corbara.

The tomato from Corbara, or Corbarino is a product with ancient origins, a small tomato shaped like a light bulb. There are those who say that he is the son of the glorious San Marzano others that he is even the father. However this small tomato to preserve, is a product of great excellence, produced exclusively on the volcanic soils on the slopes of the Lattari Mountains, both on the coastal slope (Amalfi Coast, Peninsula Sorrentina) and on the inland side (south border of the Sarno Valley) , where the town of Corbara is located and on whose hills it has always been traditionally cultivated.

Until recently, the Corbarino was cultivated almost exclusively in hilly areas, without any irrigation aid; the productions were destined mainly to the local markets for fresh consumption or for the artisan production of preserves or as Serbian tomatoes, preserved in clusters for winter consumption.

Now, under the brand I Sapori di Corbara there is the excellence of corbarino tomato preserves. They range from the traditional tomato "a pacchetelle", reaching the passata and the peeled tomatoes, passing through the whole tomato preserved in water and salt to preserve all the characteristics of the fresh product, up to the candied fruit and all the variants.

www.isaporidicorbara.it

i Sapori di Corbara[®] **Corbari**

POMODORINO DI CORBARA



MONTI LATTARI
CAMPANIA
ITALIA



L' autentico pomodoro Corbarino



info@isaporidicorbara.it



ITALY

www.mediterraneanexperiences.com

Ristorante da Paolino un angolo di gusto nel cuore di Capri

Lemon Trees Restaurant, i sapori della tradizione gustati con uno scorcio romantico

Dario Sautto

Il panorama mozzafiato, i profumi inebrianti, i sapori che solo il mare e una terra così ricca di gusti possono dare. E poi, la grande terrazza sotto i limoni è uno dei posti più romantici dell'isola di Capri. Siamo al ristorante da Paolino, a Capri, Lemon Trees Restaurant, il locale di Paolino De Martino. Sotto un fitto tetto di limoni che quasi ripara anche dalla pioggia, Paolino pensò di realizzare una trattoria semplice dove si badava poco all'apparenza e si preparavano piatti della tradizione gastronomica caprese, utilizzando solo ingredienti genuini.

Le tradizioni marinare e contadine, poi, regalavano semplicità e gusto a quelle creazioni, che poco alla volta si sono trasformate in una tappa irrinunciabile per i vacanzieri capresi. Quell'luogo, quelle atmosfere e quei gusti ci sono ancora oggi. 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. L'esclusivo limoneto può ospitare fino a 220 persone per ricevimenti di nozze, congressi, cene di lavoro e post meeting dinner. Gli aperitivi sono sempre speciali e creativi,

per tutti i gusti. Il menu e la carta dei vini, poi, regalano solo il meglio a chi sceglie di farsi coccolare, accompagnato da un'atmosfera romantica, quasi fiabesca. L'innovazione, però, non è solo a tavola, e per i clienti più esigenti è stata pensata un'app per smartphone per rendere ancora più unica l'esperienza da Paolino.

RISTORANTE DA PAOLINO - CAPRI (Napoli)

Via Palazzo a Mare 11, Capri

Tel. (+39) 081 837 6102

info@paolinocapri.com

www.paolinocapri.com





Capri

Da Paolino Restaurant a tasteful corner in the heart of Capri

Lemon Trees Restaurant, the flavors of tradition enjoyed with a romantic glimpse

The breathtaking view, the heady scents, the flavors that only the sea and a land so rich in tastes can give. And then, the large terrace under the lemons is one of the most romantic places on the island of Capri. We are at the restaurant Da Paolino, in Capri, Lemon Trees Restaurant, the place of Paolino De Martino. Under a thick roof of lemons that it almost shelters even from the rain, Paolino thought of creating a simple trattoria where little attention was paid to the appearance, instead the main attention was for simple dishes prepared using only genuine ingredients.

The seafaring and peasant traditions, then, gave simplicity and taste to those creations, which little by little turned into an essential stop for Capri vacationers. That place, those atmospheres and those tastes are still there today. The tradition continues, between taste, atmosphere and simplicity, with the show from Capri as a backdrop. Fresh seafood always comes from Marina Grande, which Paolino's kitchens transform into gourmet dishes. The exclusive lemon grove can accommodate up to 220 people for wedding receptions, conferences, business dinners and post meeting dinners. Aperitifs are always special and creative, for all tastes. The menu and the wine list, then, offer only the best to those who choose to be pampered, accompanied by a romantic, almost fairy-tale atmosphere. However, innovation is not just at the table, and for the most demanding customers a smartphone app has been designed to make the Paolino experience even more unique.



DA PAOLINO RESTAURANT - CAPRI (Naples)

Via Palazzo a Mare 11, Capri

Ph. (+39) 081 837 6102

info@paolinocapri.com

www.paolinocapri.com





Castellammare di Stabia

Marevivo

Santa Di Salvo

Il ristorante è nuovo, il nome no. Lo ha lasciato per scaramanzia, identico alla precedente gestione, Antonio Esposito, giovane imprenditore che con il mare ha una lunga consuetudine familiare. Il padre Raffaele infatti gestisce la banchina Portosalvo, dove si trova il locale su un barcone ormeggiato. Qui spesso si fermava Lucio Dalla e molti altri nomi famosi, che hanno frequentato anche lo storico chalet dello zio Gennaro.

Semplice e familiare l'accoglienza e la cucina, proprio come essere a bordo di una barca. Naturalmente sono privilegiati i piatti legati al mare, abbondanti e profumati. Primeggia tra questi la zuppa di pesce, ricca e densa. E la zuppa di cozze, freschissima. Molti primi piatti legati alla tradizione, come la pasta e fagioli con le cozze, ma anche voglia di leggerezza marina, come negli spaghetti conditi con tartufi di mare menta e limone, oppure con aglio olio pepe rosa e carpaccio di gamberi.

MARE VIVO - CASTELLAMMARE (Napoli)

Via Caio Duilio, 7

Tel. 339.3660764

Chiusura: lunedì

Orario: mezzogiorno e sera

E-mail: info@marevivorestaurant.it

Sito: www.marevivorestaurant.it

Nato l'anno: 2018

Proprietà: Portosalvo srl

Chef: Davide Marra

Maitre: Edoardo Cimmino

Posti a sedere interni e esterni: 85

Vista mare: sì

Terrazza con posti a sedere: sì

Porto più vicino: Castellammare

Aeroporto più vicino: Napoli Capodichino

Stazione più vicina: Circumvesuviana

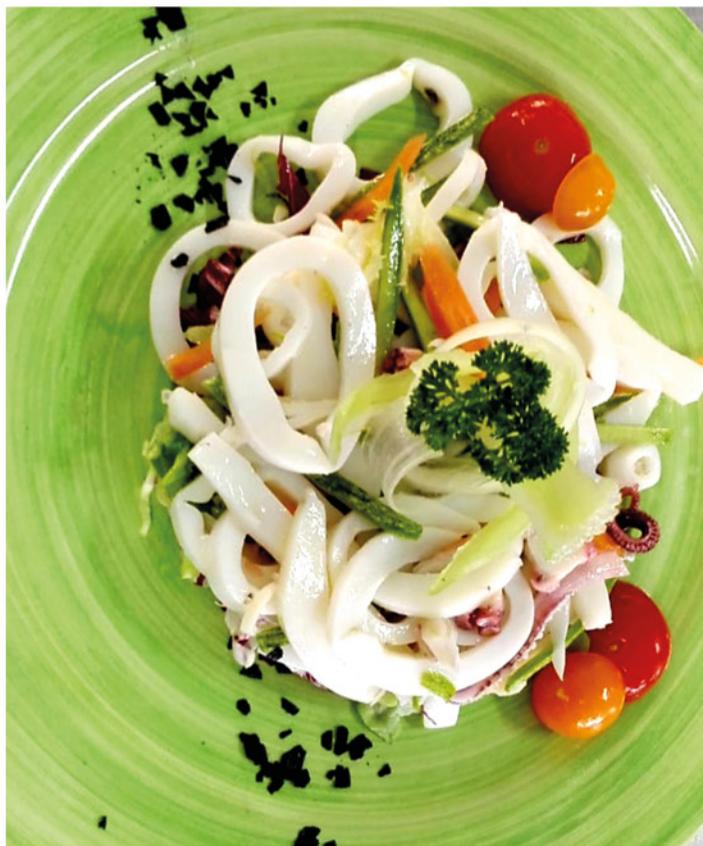
Parcheggio: a 600 mt

Luogo di interesse turistico più vicino: Villa Comunale

Castellammare di Stabia

Marevivo

The restaurant is new, the name is not really new. He left it for good luck, identical to the previous management, Antonio Esposito, a young entrepreneur who has a long family tradition with the sea. In fact, his father Raffaele manages the Portosalvo quay, where the restaurant is located on a moored barge. This is the place where often Lucio Dalla came, and many other famous names, who also attended the historic chalet of his uncle Gennaro. The reception and the kitchen are simple and familiar, just like being on a boat. Naturally, the abundant and fragrant dishes linked to the sea are preferred. Prime among these is the rich and thick fish soup. And the mussel soup, very fresh. Many first courses linked to tradition, such as pasta and beans with mussels, but also the desire for lightness of the sea, such as spaghetti with mint and lemon sea truffles, or with garlic oil, pink pepper and shrimp carpaccio.



MARE VIVO - CASTELLAMMARE (Napoli)

Via Caio Duilio, 7

Ph. 339.3660764

Closing days: Monday

Working hours: midday and evening

E-mail: info@marevivorestaurant.it

Website: www.marevivorestaurant.it

Since: 2018

Ownership: Portosalvo srl

Chef: Davide Marra

Maître: Edoardo Cimmino

Indoor and outdoor seating: 85

Sea view: yes

Terrace with seats: yes

Nearest port: Castellammare

Nearest airport: Naples Capodichino

Nearest station: Circumvesuviana

Parking: 600 mt

Closest place of tourist interest: Villa Comunale

Paestum

Marco Rispo a Paestum

Anna Del Sorbo

Delicato il tocco ma sicuro nei gesti, tecnica sublime e creativa l'interpretazione. È in sintesi la descrizione di cucina e metodi di manipolazione delle materie prime dello chef Marco Rispo del ristorante stellato "Le Trabe" di Paestum, nel cuore del Cilento (SA). I suoi primi passi sono stati nella brigata del ristorante "Don Alfonso", con il Maestro Alfonso Iaccarino; per poi continuare con un'esperienza 2 stelle Michelin accanto allo chef Fernando Arellano al ristorante "Zaranda", dove ha perfezionato la propria conoscenza in tecniche di cottura della cucina sottovuoto e a bassa temperatura. Tra Master ed Expo di Milano 2015, continua il viaggio con la collaborazione nelle cucine del ristorante 2 stelle Michelin "Piccolo Lago" di Verbania, con lo chef Marco Sacco. E da Milano eccolo ora tornare al Sud, per scoprire il ristorante stellato "Le Trabe", dove da un anno ha creato nuovi menù all'insegna del territorio, con ricette creative che esaltano le tipicità del Cilento abbinare ad una cucina internazionale, capace di conquistare ogni palato.



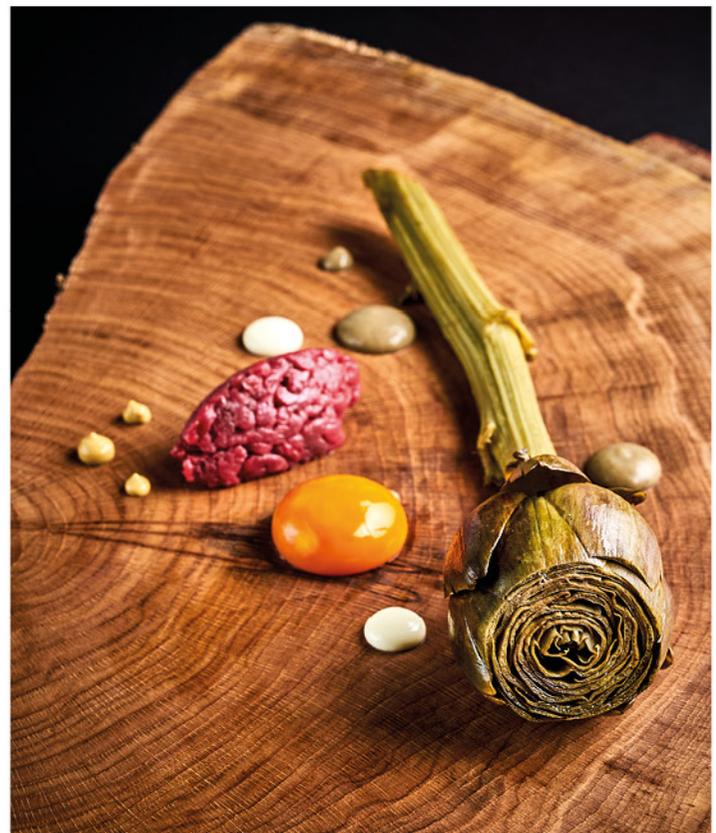


Paestum

Marco Rispo in Paestum

Delicate touch yet confident in gestures, sublime technique and creative interpretation. In summary, this is the description of the cuisine and methods of handling the raw materials of the chef Marco Rispo from the starred restaurant "Le Trabe" in Paestum, in the heart of Cilento (SA).

He started in the brigade of the restaurant "Don Alfonso", with the Maestro Alfonso Iaccarino; and then he has carried on his career with a 2 Michelin star experience alongside the chef Fernando Arellano at the "Zaranda" restaurant, where he has improved his knowledge in some cooking techniques such as the vacuum-sealed cooking and the low temperature one. Between the Master and Expo 2015 in Milan, the journey continues with the collaboration in the kitchens of the 2-star Michelin restaurant "Piccolo Lago" in Verbania, with the chef Marco Sacco. From Milan here he is now back to the South, to discover the starred restaurant "Le Trabe", where for a year he has created new menus in the name of the territory, with creative recipes that enhance the typical products of Cilento combined with an international cuisine, capable of conquering every palate.





Interporto Nola

Pasta Experiences

Sapienza Napoletana a bordo



Un tour suggestivo per approfondire la conoscenza della pasta artigianale napoletana Leonessa. La visita esclusiva può avvenire in azienda, con descrizione tecnica della produzione ed analisi sensoriale, continuando infine con mani in pasta e preparazione di ricette tradizionali napoletane con degustazione.

Oppure on board! Con il team del Pastabar Leonessa coordinati dallo chef Alfonso Porpora, con menu esclusivi creati con pasta fresca ripiena, dal panciotto con mozzarella di bufala campana allo gnocco fritto ripieno di baccalà, pasta secca con i formati classici napoletani come lo spaghetti e il pacchero o le caratteristiche "maruzze" indicate per le ricette estive e a base di mare.

E per i buongustai con un'attenzione particolare al Made in Italy ecco ricette uniche con Fior di Grano; la linea di pasta con Grano 100% campano coltivato con Metodo Nobile. L'itinerario gastronomico si presenta come un viaggio all'insegna della Sapienza Napoletana servita in modo elegante e creativa, tra le comodità del proprio yacht in navigazione tra i Golfi di Napoli e Salerno, tra Capri, Ischia, Sorrento e Amalfi Coast o durante la sosta ai porti: Marina Molo Luise, Stabia Main Port, Lacco Ameno e tra le bellezze capresi. E perché no? Anche in navigazione tra le coste del Mediterraneo e oltreoceano con il coinvolgimento di chef rinomati delle coste italiane, pronti ad esaltare con le tipicità dei loro territori un menu di Primi a Tavola quale esperienza unica di assaggi di Pasta Napoletana.

Interporto Nola

Pasta Experiences

On Board with Sapienza Napoletana

A suggestive tour to learn more about the Neapolitan artisan pasta Leonessa. The exclusive visit can take place in the main shop, with a technical description of the production and a sensory analysis, continuing with the possibility to actually make the pasta and some traditional Neapolitan recipes with tasting.

Or on board! With the Pastabar Leonessa team coordinated by chef Alfonso Porpora, with exclusive menus created with fresh stuffed pasta, from the waistcoat with buffalo mozzarella from Campania to the fried gnocchi stuffed with cod, dry pasta with the classic Neapolitan shapes such as spaghetti and pacchero "maruzze" characteristics indicated for summer and sea-based recipes.

And for gourmets with special attention to Made in Italy here are unique recipes with Fior di Grano; the pasta line with 100% Campania wheat cultivated with the Noble Method. The gastronomic itinerary is presented as a journey of Neapolitan Knowledge, served in an elegant and creative way, among the comforts of your own sailing yacht between the Gulfs of Naples and Salerno, between Capri, Ischia, Sorrento and Amalfi Coast or during the stop at the ports: Marina Molo Luise, Stabia Main Port, Lacco Ameno and among the beauties of Capri. And why not? Also in navigation between the coasts of the Mediterranean Sea and overseas with the involvement of renowned chefs from the Italian coasts, ready to exalt with the typicality of their territories a menu of first courses on the table as a unique experience of Neapolitan Pasta tastings.





Costa Smeralda

Gourmet Corner

Dario Sautto

Il Gourmet Corner è stato creato con lo scopo di introdurre delle prelibatezze finora sconosciute e prodotti particolari che non sarebbero facilmente reperibili in Sardegna. La bottega accogliente è diventata ormai da tanti anni un punto di riferimento per i clienti più esigenti della Costa Smeralda. Facile da raggiungere e con ampio parcheggio disponibile, il Gourmet Corner effettua anche consegne a domicilio. Seleziona e offre prelibatezze locali e internazionali, e la ricerca di nuovi prodotti è continua e incessante. Lo chef Frédéric Gras, semplicemente Fred, consiglia gli ingredienti più adatti ai piatti da preparare. La vasta collezione di vini pregiati, che annovera esclusivamente marchi di Champagne Premium, è il paradiso indiscusso dei migliori sommelier e intenditori. E poi ci sono gli eventi, come il Gourmet Aperitivo. Ogni venerdì sera, al Gourmet Corner si festeggia l'inizio del weekend con un aperitivo ricco di sfizi e bollicine. Inoltre, da settembre a dicembre e da marzo a maggio il Gourmet Corner organizza una serie di degustazioni a tema con i prodotti e vini. Ad ogni visita, lo staff del Gourmet Corner riserverà un'accoglienza calorosa grazie ad un team di professionisti. Tutto ciò renderà l'esperienza al Gourmet Corner unica.

GOURMET CORNER - COSTA SMERALDA

Via Li Liccioli 49, Abbiadori Arzachena

Tel. (+39) 0789 971 000

Tel. (+39) 335 8352984

gourmet@sardiniayachtservices.it

www.gourmetcorner.it



Costa Smeralda

Gourmet Corner

The Gourmet Corner was created with the aim of introducing unknown delicacies and particular products that would not be readily available in Sardinia. The welcoming shop has become for many years a reference point for the most demanding customers of the Costa Smeralda. Easy to reach and with ample parking space, the Gourmet Corner also makes home deliveries. It offers a wide selection of local and international delicacies, and the search for new products is continuous and incessant. Chef Frédéric Gras, simply Fred, recommends the most suitable ingredients for the dishes to be prepared. The vast collection of fine wines, which exclusively includes Premium Champagne brands, is the undisputed paradise of the best sommeliers and connoisseurs. And then there are the events, like the Gourmet Aperitif. Every Friday evening, at the

Gourmet Corner, the beginning of the weekend is celebrated with an aperitif full of whims and bubbles. Furthermore, from September to December and from March to May the Gourmet Corner organizes a series of themed tastings with products and wines. At each visit, the staff of the Gourmet Corner will reserve a warm welcome thanks to a team of professionals. All this will make the experience at the Gourmet Corner unique.

GOURMET CORNER - COSTA SMERALDA

Via Li Liccioli 49, Abbiadori Arzachena

Ph. (+39) 0789 971 000

Ph. (+39) 335 8352984

gourmet@sardiniayachtservices.it

www.gourmetcorner.it



Taormina

Ristorante La Capinera

Luana Liguori

A Taormina mare, in località Spisone, in una zona comodamente al riparo dal turismo più vivace del piccolo centro, a sbalzo sullo splendore del mare Ionio, ecco spuntare una terrazza, elegante e semplice. È La Capinera, un Ristorante Stellato Michelin, apprezzato dalla critica e dai circuiti internazionali per la semplicità e la ricercatezza dei piatti, che esaltano i profumi e i sapori del mare di Sicilia grazie alle sapienti mani dello chef Pietro D'Agostino.

Nella bella stagione, la terrazza aggiunge profumi e colori unici all'atmosfera già incantevole e accogliente del locale. In uno degli angoli più suggestivi del pianeta, alla Capinera si riposa per un'ora abbondante, per assaporare un piacere raro e intenso, in una degustazione di sapori che riportano alle origini di quella terra, ricca di storia e di natura, con il vento di mare e la protezione



dell'Etna che trasformano ogni prodotto in un'esplosione di gusto.

La Capinera propone la migliore reinterpretazione della tradizione gastronomica siciliana. Dal pescato del giorno agli ortaggi, dai presidi Slow Food al caviale di lumaca, attraverso le diverse intensità di oli siciliani d'eccellenza. Lo chef Pietro D'Agostino ha uno stile culinario inconfondibile, disposto naturalmente ad integrare la tradizione con quel pizzico di modernismo che non deve mancare. Un'esperienza gastronomica da fare assolutamente.

RISTORANTE LA CAPINERA - TAORMINA

Via Nazionale 177, Taormina mare - Loc. Spisone

Tel. (+39) 338 158 8013

info@pietrodagostino.it

www.pietrodagostino.it/la-capinera/



Taormina

La Capinera Restaurant

At Taormina mare, in Spisone, in an area conveniently sheltered from the liveliest tourism of the small town, cantilevered on the splendor of the Ionian Sea, here is a terrace, elegant and simple. It is La Capinera, a Michelin Star Restaurant, appreciated by critics and international circuits for the simplicity and refinement of the dishes, which enhance the scents and flavors of the Sicilian sea thanks to the expert hands of chef Pietro D'Agostino.

In summer, the terrace adds unique scents and colors to the already charming and cozy atmosphere of the restaurant. In one of the most suggestive corners of the planet, the Capinera rests for an abundant hour, to savor a rare and intense pleasure, in a tasting of flavors that bring back to the origins of that land, rich in history and nature, with the wind of the sea and the protection of Etna that transform each product into an explosion of taste.

La Capinera offers the best reinterpretation of the Sicilian gastronomic tradition. From the catch of the day to vegetables, from Slow Food presidia to snail caviar, through the different intensities of Sicilian excellence oils. The chef Pietro D'Agostino has an

unmistakable culinary style, naturally prepared to integrate tradition with that touch of modernism that must not be missed. A gastronomic experience to do absolutely.

LA CAPINERA RESTAURANT - TAORMINA

Via Nazionale 177, Taormina mare - Loc. Spisone
Ph. (+39) 338 158 8013
info@pietrodagostino.it
www.pietrodagostino.it/la-capinera/





Pasticceria Giulia, cresce il Team in Laboratorio e si celebra La Sfogliatella, dal dolce al salato

Il Pasticciere Roberto Ruggiero alla guida della brigata della storica realtà imprenditoriale adiacente al Santuario della Madonna Dell'Arco

Aniello Sammarco

Carmine Leonessa della Pasticceria Giulia di Sant'Anastasia, adiacente al Santuario della Madonna Dell'Arco, punta con il nuovo anno a nuovi stimoli e bontà. Da qui la scelta di accrescere il team nello storico laboratorio da sempre rinomato per la bontà delle prime colazioni, dolci tipici e torte all'insegna della tradizione. A coordinare la squadra è entrato in campo infatti Roberto Ruggiero, napoletano con una lunga esperienza alle spalle, dal Gambrinus a realtà imprenditoriali del nord Italia. "Roberto ci ha seguito la linea di panettoni a Natale - spiega Carmine Leonessa, patron della Pasticceria Giulia di Sant'Anastasia - con grande successo, soprattutto per la ricetta con l'albicocca pellicchiella del Vesuvio. Su questo stile, tra tradizione e innovazione, abbiamo continuato il percorso in laboratorio, esaltando con evoluzione i dolci tipici delle regioni italiane e soprattutto del nostro territorio".

C'è inoltre una linea dedicata alle torte Design per

tutti i tipi di eventi, dal compleanno ai matrimoni, dove il cliente ha la possibilità di personalizzare la propria torta. È stata già ampliata l'offerta della prima colazione, con nuove linee croissanterie, dal cornetto integrale, al gluten free, ai Muffin. Ed ecco anche una rivisitazione alla rosticceria, dalle focacce farcite ai tramezzini preparati con prodotti tipici campani.

"C'è anche una linea food - continua Carmine Leonessa - per chi non può concedersi molto tempo per la pausa pranzo, con vari primi piatti preparati dai nostri chef".

Bontà dunque della tradizione, rivisitate, e tra le grandi protagoniste naturalmente "La Sfogliatella". "In questa occasione siamo riusciti ad interpretare la ricetta tradizionale al meglio della sua espressione - illustra il Maestro Ruggiero - e la sfogliatella nella sua evoluzione più moderna e con curiose varianti per stimolare il nostro palato e memoria sensoriale".

Patisserie Giulia, the Team grows in the Laboratory and 'La Sfogliatella' is celebrated, from sweet to savory

The pastry chef Roberto Ruggiero at the head of the brigade of the historical entrepreneurial reality adjacent to the Sanctuary of the Madonna Dell'Arco

Carmine Leonessa of the Patisserie Giulia in Sant'Anastasia, adjacent to the Sanctuary of the Madonna Dell'Arco, is aiming at new recipes and goodness with the new year. Hence the choice to increase the team in the historic laboratory, which has always been renowned for the quality of the breakfasts, typical sweets and traditional cakes. Roberto Ruggiero, a Neapolitan with a long experience behind him, from the Gambrinus to the entrepreneurial realities of northern Italy coordinated the team.

"Roberto has followed the line of panettone at Christmas - explains Carmine Leonessa, patron of the Patisserie Giulia di Sant 'Anastasia - with great success, especially for the recipe with the apricot pellecchiella from Vesuvius. On this style, between tradition and innovation, we continued the journey in the laboratory, enhancing with evolution the typical sweets of the Italian regions and especially of our territory".

There is also a line dedicated to Designing cakes for all types of events, from birthday to weddings, where the customer has the possibility to customize his own cake. The breakfast offer has already been extended, with new croissanterie lines, from the



whole croissant, to the gluten free, to the Muffins. And here is also a review of the rotisserie, from stuffed focaccia to sandwiches prepared with typical products from Campania.

"There is also a food line - continues Carmine Leonessa - for those who cannot allow themselves much time for their lunch break, with various first courses prepared by our chefs".

"On this occasion we were able to interpret the traditional recipe to the best of its expression - explains the Master Ruggiero - and the sfogliatella in its most modern evolution and with curious variations to stimulate our palate and sensory memory"



GUSTO

Mediterraneo



WHERE YOU CAN FIND
GUSTO MEDITERRANEO
MAGAZINE



Guarracino

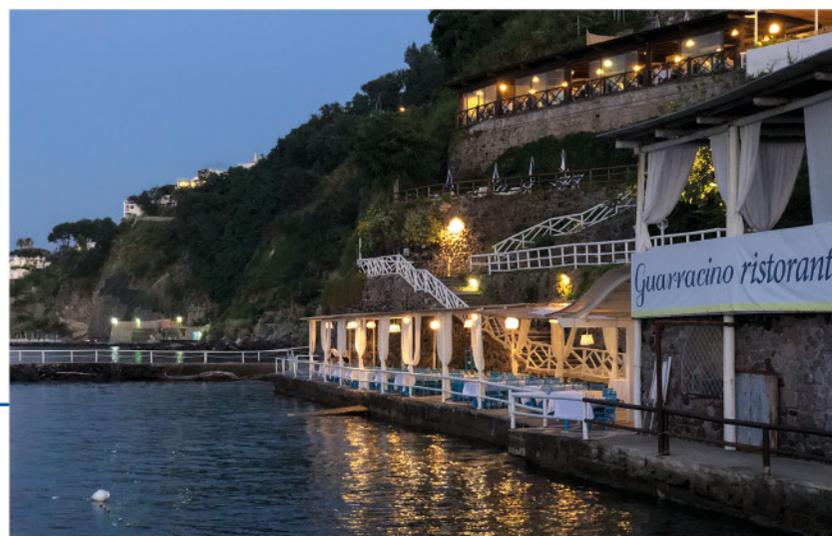
RISTORANTE

ISCHIA

Una cucina molto tradizionale in un locale nato dall'idea di due amici". Così amano raccontare il Ristorante Guarracino di Casamicciola i due soci. Pochi concetti semplici, idee chiare portate in cucina e poi a tavola: "Olio buono, pomodoro, aglio, prodotti della zona e doppio menu: uno a pranzo e l'altro a cena". Se a pranzo si trovano piatti più classici e leggeri, un semplice spaghetti al pomodoro fresco o all'aragosta (rigorosamente di zona), la sera si dimezzano i tavoli (i posti passano a 40) e l'atmosfera cambia. Così la carta prevede quattro antipasti, primi e secondi, e in più i classici e immancabili crudi, con il pezzo forte rappresentato dalla tartare di cicala di mare e dai crostacei alla catalana (astice e aragosta). I prodotti arrivano direttamente dal mare, con un pescatore che consegna il pescato del giorno poco prima del pranzo. "I menu sono legati a quello che ci offre il mare - spiegano Francesco e Giuseppe - e possiamo proporre piatti solo legati al pescato del giorno".

Per raggiungere il Guarracino è possibile passare attraverso il parco termale Castiglione oppure arrivare via mare, grazie al pontile privato del ristorante. Poi, l'atmosfera inimitabile offerta da quello scorcio di mare guida i clienti alla scoperta dei veri sapori ischitani, accompagnati da molte bollicine (una quarantina di etichette, con particolare attenzione a Franciacorta e Champagne) e dai tanti vini isolani e campani.

"A very traditional cuisine in a restaurant created by the idea of two friends". That is what the two partners of the Guarracino Restaurant of Casamicciola like to say. Few simple concepts, clear ideas brought to the kitchen and then to the table: "Good oil, tomato, garlic, local products and two main menus: one for lunch and the other one for dinner". If at lunch there are more classic and light dishes, a simple spaghetti with fresh tomatoes or lobster (strictly from the area), the tables will be halved in the evening (the seats will only be 40) and the atmosphere will change. The menu will include four starters, first and main courses, plus the classic and unfailing raw, with the highlight represented by the sea cicada tartare and the Catalan crustaceans (lobster and Homarus lobster). The products are all fresh, besides a fisherman delivers the catch of the day just before lunch. "The menus are linked to what the sea has to offer every single day - explain Francesco and Giuseppe - therefore we can offer various dishes only linked to the catch of the day". The best way to reach the Guarracino Restaurant is going through the Castiglione thermal park or by sea, thanks to the private pier of the restaurant. Moreover, the inimitable atmosphere offered by that glimpse of the sea let the guests discover the true flavors of Ischia, accompanied by many bubbles (about forty labels, with particular attention to Franciacorta and Champagne) and many wines from the region of Campania and its islands.



www.ristoranteguarracino.it

Via Castiglione 62, 80074 - Casamicciola Terme (NA)
Tel. (+39) 081 9825277



OceanoMare

g r o u p

**FINE PROVISIONING
FOR YACHTS**



Via Caracciolo, 13 - 80122 Naples (Italy)

Tel.: (+39) 081.96333305/6 - (+39) 335.6787907

info@oceanomaregroup.com - www.oceanomaregroup.com