

GUSTO

Mediterraneo



EDIZIONI
30NODI

cru...do re'

PRANZO, APERITIVI E CENA IN CUCINA



piazza Vittoria 11/12 Napoli, Tel: 081 7645295
www.crudore.it info@crudore.it

GUSTO

Mediterraneo

Editing by 30Nodi

SOMMARIO

Year 4th - N° 1 - January/February 2011
Free Magazine Editing by 30NODI
www.30nodi.com

Events

Pastificio Leonessa
and Terra Madre **p. 3**

Premio Baiocco
to Goccia di Sole **p. 28**

Birra Felix
in Sorrento **p. 43**

In front page:
Chef Antonio Pisaniello
and Oscar Leonessa



Restaurants

Radici
Napoli **p. 10**

Kresios
Castelvenere **p. 18**

Curiosities

Espressamente Illy
p. 14

Columns

Celiachia,
Celiac **p. 22**

Torrioni Di Iorio
since 1750 **p. 30**

Pasta Setaro **p. 33**



adhoc

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



CASTELLAMARE DI STABIA (NA)
Via Napoli 350/b Tel. 0815391735
L'INGRESSO È RISERVATO AI DETENTORI DI PARTITA IVA



IL PASTIFICIO ARTIGIANALE LEONESSA A CENA CON TERRA MADRE

DA GENNAIO AD APRILE, DA NAPOLI A SORRENTO
SI GUSTA PASTA FRESCA A FAVORE DELLA CELIACHIA

di Dario Lari

Nasce il progetto "Comunità del Cibo in Panciotto", dove il panciotto, tipologia di pasta fresca prodotta dal Pastificio Artigianale Leonessa, ha in questo caso un ripieno di provolone del Monaco Dop. La ricetta nasce con l'obiettivo di abbinare due prodotti del territorio, pasta e provolone del Monaco appunto, alla filosofia di Terra Madre, promuovendo quelle aree di produzione nate in zone difficili del mondo, con cui creare interscambi culturali e promozione continua dei prodotti. Punto di partenza? Una raccolta di beneficenza. In tal

senso dunque il "panciotto Dop" sarà presentato in serate organizzate in 7 ristoranti della Provincia di Napoli, da gennaio ad aprile. Ad ogni tappa, organizzata dal Pastificio Leonessa con il coordinamento della Consigliere Nazionale di Slow Food Carmela Rita Abagnale, è prevista una raccolta di beneficenza per la comunità del cibo di Terra Madre: Cereale di Amarantho adatto per i celiaci, in Messico.

"La comunità del cibo scelta è inerente al nostro settore di produzione - spiega Oscar Leonessa, amministratore del Pastificio Leonessa



- Siamo molto sensibili all'argomento celiaci, abbiamo anzi creato un nostro laboratorio e punto vendita a Cercola, dove cuochi e pasticceri interagiscono soprattutto con i bambini per permettergli di assaggiare tutti i piatti, come i loro coetanei, ma in questo caso con gli ingredienti giusti a cui sono tolleranti". E a creare la ricetta Dop del panciotto fresco ci ha pensato lo chef Antonio Pisaniello, del ristorante stellato La Locanda di Bu di Nusco. "Ho aderito con piacere all'iniziativa – commenta lo chef Antonio Pisaniello – in primo luogo perché conosco i Fratelli Leonessa, la realtà storica e il prodotto di qualità che hanno creato nell'area vesuviana. Giocando sul titolo del mio libro "Mani in Pasta", quando mi hanno coinvolto per questo progetto ho pensato alle mani di tanti produttori del Messico, che dalla pasta napoletana possono in questo modo trovare un po' di forza per portare avanti la coltivazione di questo cereale adatto per i celiaci".

A sinistra: Oscar Leonessa e lo chef Antonio Pisaniello



Il tour dunque per Terra Madre avrà inizio giovedì 20 gennaio al ristorante A Taverna do Re di Napoli e continuerà di giovedì fino ad aprile. I ristoranti coinvolti sono: A Taverna do' Re di Napoli, Cantiere del Gusto di Poggiomarino, Bistrot Dali' di Volla, Spqr di Agerola, Stone di Castellammare di Stabia, Stuzzichino di Sant'Agata, Tre Arcate di Piano di Sorrento. La chiusura è prevista ad Aprile a La Locanda di Bu di Nusco, con un menù "tutto pasta" dove sarà consegnata la somma raccolta per Terra Madre ai rappresentanti di Slow Food.

LE DATE

20 GENNAIO

A Taverna Do Re di Napoli

3 FEBBRAIO

Lo Stuzzichino di Sant'Agata

17 FEBBRAIO

Bistrot Dali' di Volla

3 MARZO

Cantiere del Gusto di Poggiomarino

17 MARZO

SPQR di Agerola

31 MARZO

Stone di Castellammare di Stabia

7 APRILE

Le Tre Arcate di Piano di Sorrento

PASTIFICIO LEONESSA

Via Don Minzoni, 231 - Cercola (NA)

Tel. (+39) 081 5551107 - Fax (+39) 0815552777

www.pastaleonessa.it - info@pastaleonessa.it

su facebook: PASTIFICIO LEONESSA



THE LEONESSA PASTA FACTORY OF CERCOLA IN FIELD WITH TERRA MADRE

Born the project "Comunità del Cibo in Pancioto", where the panciotto, a type of fresh pasta made from homemade pasta factory Leonessa, has in this case a stuffing of provolone del Monaco DOP.

The recipe was created with the goal of combining two local products, pasta and provolone del Monaco in fact, at the philosophy of Terra Madre, promoting those areas of production born in difficult areas of the world, which create

cultural exchanges and the continue promotion of products. Starting point? A collection of charity.

In this sense, therefore, the "Panciotto Dop" will be presented in events organized in seven restaurants of the Province of Naples, from January to April.

At each stage, organized by Leonessa pasta factory with the coordination of the National Council of Slow Food Carmela Rita



PRESENTI AL SIGEP DI RIMINI

ARC

S.R.L.

Armando Romolo Cavaliere

ACCOUNT MANAGER

Arredamento food and beverage



COSTAGROUP
IDEE CONCEPT ARREDO



REFIN[®]
CERAMICHE

enomatic
wine serving systems

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



Abagnale, there is a collection of charity for the community of Terra Madre food: Cereal Amaranth suitable for coeliacs, in Mexico. "The choice of community food is inherent to our production sector - explains Oscar Leonessa, administrator of Leonessa pasta factory - We are very sensitive to celiac disease, we have indeed created our store and laboratory in Cercola, where chefs and pastry chefs interact mainly with children allow him to taste all the dishes, like their peers, but in this case with the right ingredients to which they are tolerant. "And the chef Antonio Pisaniello has created the Dop Panciotto recipe, from starred restaurant La Locanda di Bu of Nusco. "I gladly joined to the initiative - said the chef Antonio Pisaniello - first because I know the Leonessa Brothers, the historical reality and the quality product they have created in the Vesuvian area. Playing on the title of my book "Mani in Pasta", when I got involved for this project I thought to the hands of many manufacturers of Mexico,



that from the Neapolitan pasta may find in this way some strength to carry on the cultivation of this cereal suitable for coeliacs". The tour for Terra Madre will start to Thursday, 20th January at the restaurant Taverna do Re of Naples and will continue on Thursday until April. The restaurants involved are: A Taverna do' Re of Naples, the Cantiere del Gusto of Poggiomarino, Bistros Dali' in Volva, Spqr of Agerola, Stone of Castellammare di Stabia, Stuzzichino of Sant'Agata, Tre Arcate of Piano di Sorrento.

The closure is scheduled in April in La Locanda di Bu di Nusco, with "all pasta" menu where the money collected for Terra Madre will be handed over to representatives of Slow Food.

DATES

- 20th January, Taverna do Re in Naples
- 3rd February, Stuzzichino of St. Agatha
- 17th February, Bistros Dali' in Volva
- 3rd March, Cantiere del Gusto, Poggiomarino
- 17th March, SPQR of Agerola
- 31st March, Stone of Castellammare di Stabia
- 7th April, Tre Arcate of Piano di Sorrento



GUSTO MEDITERRANEO

RISTORANTE RADICI

LA TRADIZIONE DELLA CUCINA PARTENOPEA
NEL NUOVO LOCALE ALLA RIVIERA DI CHIAIA

di Laura Gambacorta

Piatti di cucina mediterranea, perfetto connubio di semplicità e gusto, per il ristorante Radici di Napoli, importante riferimento gastronomico della città a un tiro di schioppo dal bellissimo lungomare partenopeo. Ai fornelli c'è il bravo Carlo Spina, una lunga esperienza presso diverse strutture completata da periodi di formazione

presso due grandi chef. Igles Corelli, maestro di fama internazionale della cucina italiana d'autore, lo ha aiutato ad affinare le tecniche di preparazione delle carni e delle basi di pasticceria e gli ha anche insegnato a utilizzare al meglio ogni parte del prodotto senza sprecare nulla.





Dal bistellato Gennaro Esposito della Torre del Saracino di Seiano (Na), invece, Spina ha imparato il grande rispetto per il pescato e l'importante principio che anche con ingredienti semplici, purché di ottima qualità, può nascere un grande piatto. Vera anima di Radici è Agostino Cacace che nel 2005 insieme ad altri 4 soci, Dario Tofano, Mario Cirillo e i fratelli Cannavale, diede vita a questo locale molto accogliente e dall'eleganza sobria puntando su una ristorazione di qualità. Il nome del ristorante deriva proprio dalla voglia di fermarsi stabilmente in un luogo dopo diverse esperienze lavorative in giro per l'Europa, ma indica anche il desiderio di proporre una cucina ben radicata nel territorio. Pesce sempre freschissimo e ortaggi di prima qualità, ma non solo. C'è spazio anche

per la carne. I diversi tipi di pane proposti sono preparati in casa con un lievito madre ricevuto in dono dallo chef Gennaro Esposito. Da poco rinnovata la carta che ha visto l'inserimento di nuovi menu degustazione di mare e di terra, rispettivamente a 40 e 35 euro, per andare incontro alle mutate possibilità economiche della clientela senza però sacrificare la qualità, nonché l'introduzione di un menu con piatti della tradizione (30 euro) finora non previsti. Trasformazioni anche nella carta dei vini, in cui le circa 250 etichette disponibili sono catalogate non più per provenienza ma per vitigno.

Ristorante Radici
Riviera di Chiaia, 268 - Napoli
Tel. 081/2481100 - www.ristoranteradici.it

RADICI OF NAPLES RESTAURANT

THE TRADITION OF THE NEW NEAPOLITAN CUISINE LOCAL, IN RIVIERA DI CHIAIA

Dishes from Mediterranean cuisine, a perfect blend of simplicity and taste, the Radici di Napoli Restaurant, an important gastronomic reference to the city, a stone's throw from the beautiful waterfront in Naples. There is in the kitchen a good Carlo Spina, a long experience at various facilities completed by periods of training near two chefs. Igles Corelli, famous international master of Italian cuisine, has helped to refine the techniques of preparation of the meat and pastry bases and has also

taught at the best use of every part of the product without wasting anything.

From bistellato Gennaro Esposito of Torre del Saraceno of Seiano (Na), however, Spina has learned the great respect for the fish and the important principle that even with simple ingredients, provided high quality, can produce a great dish.

The true spirit of Radici is Agostino Cacace that in 2005 along with 4 other members, Dario Tofano, Mario Cirillo and Cannavale brothers,





gave life to this place very cozy and chaste elegance focusing on quality catering.

The restaurant's name derives from the desire to stay permanently in a place after several work experiences around Europe, but also indicates a desire to offer a cuisine firmly rooted in the territory.

Fresh fish and vegetables of the highest quality, but not only. There is also space for meat. The different types of bread proposed are homemade with yeast received from the chef Gennaro Esposito. Recently renovated the paper that has seen the introduction of new menu tasting of sea and land, respectively to 40 and 35 €, to meet the economic changing possibilities of the customers without sacrificing quality, and the introduction of a menu with traditional dishes (30 €) so far not provided. Changes also in the wine list, where some 250 labels available are no longer categorized by origin but by grape variety.

Radici Restaurant
Riviera di Chiaia, 268
Naples
Tel 081/2481100
www.ristoranteradici.it

“ESPRESSAMENTE ILLY” AD AVELLINO

DALLA TAZZINA DI CAFFÈ ALLE BOLLICINE FERRARI,
GRANDI ETICHETTE CON DEGUSTAZIONI AL BICCHIERE

di Luisa Del Sorbo

È di Avellino il primo distributore in Italia del marchio Illy. Si tratta del bar “Espressamente Illy” del Gruppo Galassia, amministrato da Eleonora Di Gennaro, a capo di una squadra di uomini creativi e dalle idee chiare: il marito Gaetano Maiella e i figli Massimo e Fabio. Un gruppo che dall’84 ad oggi ha creato ad Ospedaletto d’Alpinolo una realtà punto di ritrovo per l’Irpinia, dalla creazione di due hotel, al ristorante per ricevimenti con 400 posti, alla struttura con piscina e discoteca. Fino alla creazione, nel 2009, del primo punto vendita della zona del

marchio Illy, diventato oggi il primo distributore in Italia per macchinette del caffè per ufficio e barattoli. Oltre ad essere un punto d’incontro per l’utenza dell’area, che da “Espressamente Illy” può gustare dolci eccellenti preparati da Gianluca Lipardi o fermarsi per un aperitivo con degustazione di Ferrari e grandi vini degustati al bicchiere, con l’impianto Enomatic da quattro bottiglie.

“Un investimento vincente – spiega Fabio Maiella, bar manager di Espressamente Illy – con Enomatic abbiamo raggiunto numeri eccezio-





TERRE
di
SYLVA MALA
VITIVINICOLTORI

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





nali di vendite di bottiglie, che degustate al bicchiere, soprattutto le etichette più importanti e costose, diventano accessibili a tutti. Questo ci ha permesso di ampliare la lista dei vini offerti all'utenza ed ampliare anche i prodotti salati offerti al bar. L'obiettivo è migliorare in modo creativo i servizi offerti dal Gruppo, accompagnando anche i servizi alberghieri che sono seguiti in modo diretto da mio fratello Massimo, referente di Federalberghi di Avellino. Puntiamo anche ad un ampliamento dell'attuale struttura

di 51mq passando a 300mq con l'abbinamento di happy hour e la creazione di un lounge bar che in termini di ristorazione sarà curato da Raffaele Grosso, consulente della Galassia Group. La nuova sala in programma vanterà ben 70 posti a sedere e una terrazza panoramica sull'alta Irpinia".

A curare il progetto architettonico è il professor Luigi Picone, dell'Università Federico II di Napoli, che segue da sempre le iniziative imprenditoriali della famiglia Maiella".

"EXPRESSLY ILLY" IN AVELLINO

The first distributor of the brand Illy in Italy is from Avellino. It is the bar "Expressly Illy" of Galaxy Group, administered by Eleonora Di Gennaro, who heads a team of creative men and bright ideas: the husband Gaetano Maiella and her sons Massimo and Fabio. A group that from 1984 to now has created in Ospedaletto d'Alpinolo a reality meeting point for the Irpinia, from the creation of two hotels, to the restaurant with 400 seats and the structure with swimming pool and disco. Until the creation of the first store in the area of the Illy brand in 2009 that today became the first distributor in Italy of coffee machines for office and cans. Besides being a meeting place for users of the area, which from "Expressly Illy" can enjoy excellent desserts prepared by Gianluca Lipardi or stop for a drink with the taste of Ferrari and tasted great wines by the glass, with the Enomatic four bottles facility.

"A winning investment - explains Fabio Maiella, Expressly Illy bar manager - with Enomatic we

have achieved exceptional number of sales of bottles tasted by the glass, especially the most important and expensive labels that become accessible to all. This allowed us to expand the wine list offered to users and also expand the salty products offered to the bar. The aim is to improve the services offered by a creative group, also accompanied by the hotel services which are followed directly by my brother Massimo, representative of Federalberghi of Avellino. We also aim at an expansion of the current structure of 51 square meters switching to 300, with the combination of happy hour and the creation of a lounge bar in terms of food will be furnished by Raffaele Grosso, a consultant of the Galaxy Group. The new room in the program will boast over 70 seats and a panoramic terrace on the high Irpinia. To edit the architectural design is the Professor Luigi Picone, of University Federico II of Naples, who has always followed the initiatives business of Maiella family.

Espressamente Illy - Chiusa 83014 Ospedaletto D'Alpinolo (AV) - (+39) 0825691183 - www.villaeleonora.org





KRESIOS A CASTELVENERE

A POCHI PASSI DALLE TERME DI TESE IL RISTORANTE DELLO CHEF GIUSEPPE IANNOTTI

Nel centro storico di Castelvenere, borgo medievale della provincia di Benevento, a pochi chilometri dalle terme di Telesse, troviamo "Kresios", il ristorante dello chef Giuseppe Iannotti. Il nome deriva dal greco ed è un epiteto del dio Bacco (tradotto sarebbe appunto "il

greco") ed è appropriato trovandosi in uno dei comuni dove il vino è uno dei prodotti tradizionali che ancora oggi rappresentano l'orgoglio del paese. Il locale è diviso in tre suggestive sale all'interno del complesso storico che caratterizza il borgo medievale del piccolo centro



sannita. Originariamente, erano alcune delle tante e meravigliose cantine in tufo nero dell'antico castello a tre torri; oggi, a seconda della loro naturale connotazione, sono state battezzate "sala Bacco", il locale principale capace di ospitare venti coperti, "sala Tabacco", un'accogliente sala fumatori con una capacità di diciotto coperti dotata, oltre a tre singoli tavoli, di un grande tavolo con panche, e "sala Venere", un delizioso e romantico ambiente con pareti in tufo a vista, volta a vela e affreschi inneggianti alla dea dell'amore sulle pareti. Le pietanze elencate nei menù sono frutto di elaborazione di materie prime di eccellente e ricercata qualità e variano dai prodotti di spicco del territorio fino a ciò che di meglio è possibile reperire sui mercati nazionali e internazionali. Si va dal semplice tortello verde, con crema di pecorino di Pietraraja in brodo di zafferano sardo, all'uovo di "chicchì nella" al vapore, cotto nel burro di cacao, asparagi selvatici e lardo croccante di maialino nero casertano. Si

passa dai paccheri in piedi, ripieni di ricotta di fuscella e melannurca campana d.o.p., su fondente di zucca e sfilacci di cavallo, ai più semplici spaghetti con tonno rosso e amaretti, per chiudere con dolci come il raviolo caldo al cioccolato chuao, ripieno di marmellata di agrumi su crema mou.

Sono solo alcuni esempi della cucina dello chef Giuseppe Iannotti, ai quali si affianca la carta dei vini, ricca per numero di etichette e preziosa per prestigio delle cantine selezionate, sia locali, con una sezione dedicata ai piccoli produttori sanniti, che nazionali, per un totale di oltre mille etichette.

Krèsios
Ristorante - Vineria
Via Palazzo 1
82037 Castelvenere (Bn)
tel/fax 0824 940723
mobile 339 6940649
mail: info@kresios.com

KRESIOS IN CASTELVENERE



In the old town of Castelvenere, a medieval small town in the province of Benevento, a few miles from the Telese thermal baths, we find "Kresios", the restaurant of the chef Giuseppe Iannotti. The name comes from greek and is an epithet of the god Bacchus (translated is precisely the "greek") and is appropriate in being one of the towns where the wine is one of the traditional products that still represents the pride of the country.

The space is divided into three charming rooms within the complex features the historic center of the small medieval Samnite town.

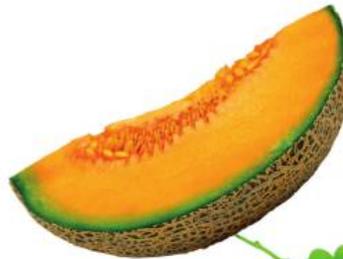
Originally, they were some of the many wonderful wineries in black tuff of the ancient castle with three towers; now, according to their natural connotation, they have been named "Bacchus Room," the main room that can accommodate twenty places, "Tobacco lounge", a comfortable smoking lounge with a capacity of eighteen covered with, in addition to three individual tables, a large table with benches, and "Venus room", a delicious and romantic ambience with tufa walls, vault and frescoes

praising the goddess of love on the walls.

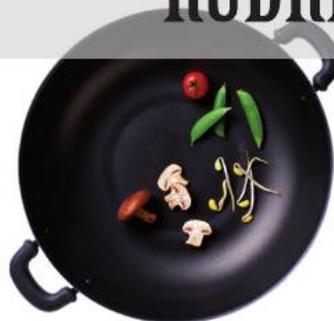
The dishes listed on the menu are the processing result of raw materials of excellent quality and refined products range from leading of the territory up to the best that can be found on domestic and international markets.

They range from simple green tortello, with cheese cream Pietraraja in Sardinian saffron broth, steamed eggs "chicchi nella", baked in cocoa butter, asparagus and crispy black pig bacon from Caserta.

We pass from paccheri standing, stuffed with ricotta fuscella and PDO Melannurca from Campania, on melting pumpkin and horse strips, for the simple spaghetti with red tuna and amarretto, sweets like hot ravioli with Chuao chocolate, filled with citrus jam on toffee cream as closure. These are just some examples of the cuisine of the chef Giuseppe Iannotti, which are added to the rich menu of wines, with a wide selection of prestigious brands of wine cellars, both local with a section devoted to the small Samnite producers and national, for a total of over a thousand labels.



RUBRICHE



CELIACHIA, UNA PATOLOGIA IN CRESCITA

NUMEROSI STUDI SUL FENOMENO CONFERMANO:
CELIACI SI DIVENTA

di Valentina Vitiello

Sempre più diffusa con l'avanzare degli anni, la celiachia è un'intolleranza alimentare permanente al glutine, componente proteica presente nel frumento e nei cereali; i suoi sintomi, che si manifestano con stanchezza, depressione e tipi diversi di malattie intestinali, di cui una rilevante percentuale non presenta sintomi, sono così vari e generici che ne risulta difficile la diagnosi ed è

molto importante quindi eseguire esami specifici. Ultime scoperte rivelano che celiaci si diventa; secondo i ricercatori italiani del Center of Celiac Research dell'Università di Baltimora negli Stati Uniti, in collaborazione con l'Università Politecnica delle Marche di Ancona, la Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health di Baltimora, il Women and Children's Hospital di





Buffalo ed il Quest Diagnostics Inc. di San Juan Capistrano in California, negli ultimi quindici anni le diagnosi sulla celiachia sono sempre più presenti fra gli over 60, a dimostrazione che questo fenomeno non si manifesta solo in tenera età. Secondo gli esperti, oltre al fattore genetico, tale diffusione potrebbe essere dovuta ai nuovi fattori ambientali, con un largo consumo di farine fatte con grani ricchi di glutine "tossico", che con il tempo creano intolleranza.

L'appello lanciato dall'Associazione Italiana Celiachia (AIC) è appunto quello di prestare attenzione e praticare la prevenzione in qualsiasi fascia d'età. Fortunatamente oggi la vita di chi è affetto da celiachia non è più difficile come in passato; diverse sono le iniziative adottate da circa duecento punti di ristorazione in tutta Italia, con un vasto e crescente assortimento di prodotti che soddisfa anche le richieste dei clienti più esigenti, ed eventi "Gluten free".



Il marchio Spiga Sbarrata, è l'unico simbolo di identificazione immediata e di estrema sicurezza per il consumatore celiaco.

LA RICETTA: TORTA CAPRESE BIANCA

Ingredienti:

300g di mandorle
300g di cioccolato bianco
200ml di panna per dolci
250g di zucchero
6 uova
2 cucchiari di lievito
50g di fecola di patate
1 pizzico di sale
1 bicchiere da caffè di limoncello

Preparazione:

Tritare le mandorle e metterle da parte. Tritare il cioccolato e unirlo alle mandorle. A parte, lavare uova, zucchero, panna e fecola di patate, unire sale, lievito, limoncello, cioccolato e mandorle tritate. Versare il contenuto in una teglia rettangolare (24x32) imburata e cuocere in forno pre-riscaldato a 160° per cinquanta minuti.





CELIAC: A DISEASE IN GROWTH

**MANY STUDIES CONFIRM THE PHENOMENON:
CELIAC BECOME**

With increasing age, Celiac disease is becoming more common. It is a permanent intolerance to gluten, a protein component present in wheat and cereals; the symptoms that occur with fatigue, depression and various types of intestinal diseases, of which a significant percentage

do not have symptoms are so varied and general that it is difficult to diagnose and it is very important to perform specific tests.

Recent findings reveal that celiacs become, according to Italian researchers of the Center for Celiac Research at the University of Baltimore

GUSTO MEDITERRANEO

in the United States, in collaboration with the Polytechnic University of Marche in Ancona, Bloomberg the Johns Hopkins School of Public Health in Baltimore, the Women and Children's Hospital of Buffalo and Quest Diagnostics Inc. of San Juan Capistrano, California, in the last fifteen years, the diagnosis of celiac disease are increasingly present among those over 60, demonstrating that this phenomenon does not occur only at an early age. According to experts, in addition to genetic factors, the spread could be due to new environmental

factors, with a large consumption of flour made from grains rich in gluten "toxic", which over time creates intolerance. The appeal led by the Italian Celiac Association (AIC) is precisely to pay attention and practice prevention at any age. Fortunately, the lives of those with celiac disease is not as difficult as in the past; several initiatives have been adopted by about two hundred restaurants throughout Italy, with a large and growing assortment of products to meet the requests of the most demanding customers and "Gluten Free" events.





THE RECIPE: WHITE CAPRESE

Ingredients:

300g almonds
300g white chocolate
200ml whipping cream
250g sugar
6 eggs
2 teaspoons baking powder
50g of potato starch
a pinch of salt
1 coffee cup of Limoncello

Preparation:

Chop the almonds and set it aside. Chop chocolate and add to the almonds. Separately, work eggs, sugar, cream and potato starch, add salt, baking powder, limoncello, chocolate and chopped almonds. Pour the contents into a roasting pan (24x32) with butter and bake in preheated oven at 160 degrees for fifty minutes.



PREMIO “BAIOCCO D'ORO” PER LA MELATA DELL'AZIENDA LA GOCCIA DI SOLE

IL MIELE BIOLOGICO DI SOMMA VESUVIANA CONQUISTA L'ITALIA

Un nuovo primato nazionale per la Melata, regina dei mieli dell'azienda "La Goccia di Sole" di Paco Castaldi. La giuria del concorso "Mielin-Bio" la cui partecipazione era aperta a tutti i mieli biologici d'Italia, organizzato da Città del Bio, Comune di Foligno, APAU - Associazione Produttori Apistici Umbri e Città del Miele, con la collaborazione di Osservatorio Nazionale della Produzione e del Mercato del Miele, AMI - Ambasciatori Miele Italiani, Aspromiele - Associazione produttori miele del Piemonte, ha assegnato il primo premio al miele dell'azienda vesuviana al concorso Baiocco d'Oro di Foligno, con l'attestato di "Qualità Superiore". Il miele Melata, prodotto nel comune di Somma Vesuviana all'interno del Parco Nazionale del Vesu-

vio, ha ricevuto negli ultimi anni numerosi altri riconoscimenti; tra il 2008 e il 2009 ha ottenuto quello per l'alta qualità al I Concorso Internazionale dei Mieli Biologici, e il "Tre Gocce d'Oro" al XXIX concorso nazionale per la selezione dei Migliori Mieli d'Italia "Giulio Piana - Grandi Mieli d'Italia". Nel 2010, invece, prima del Baiocco d'Oro, era arrivato il bis nel Concorso Internazionale dei Mieli Biologici, la Menzione Speciale al XXXIV Concorso "R. Frangi" e il "Due Gocce d'Oro" al XXX Concorso nazionale per la selezione dei migliori mieli d'Italia "Giulio Piana - Grandi Mieli d'Italia".

In alto nella foto Paco Castaldi di "La Goccia di Sole"

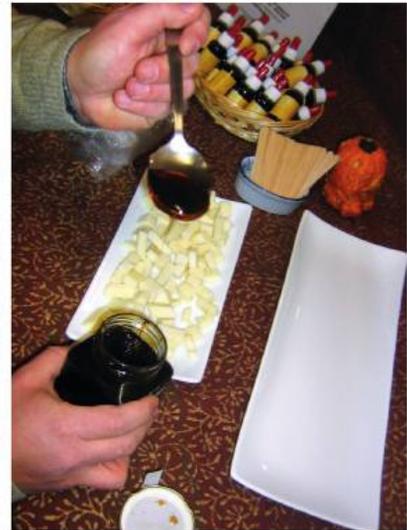
PRIZE "BAIOCCO D'ORO" FOR THE COMPANY "LA GOCCIA DI SOLE"

A new national record for the Melata, the Queen of honey of company "La Goccia Di Sole". The jury of contest "MielinBio" whose participation was open to all organic honey in Italy, organized by Città del Bio, in the province of Foligno, APAU - Association of Umbrian Honey Manufacturers and Città del Miele, with the collaboration of the National Observatory of Production and the Honey Market, AMI - Italian Ambassadors Honey, Aspromiele - Honey Producers Association of Piedmont, awarded the honey of Vesuvian company with the first prize of the Baiocco D'Oro, contest of Foligno, with the certificate of "Superior Quality".

Melata honey is produced in the town of

Somma Vesuviana in the Vesuvius National Park, has received numerous other awards in recent years, between 2008 and 2009, scored one for the high quality at the International Competition of organic honey, and the "Tre Gocce d'Oro" at the XXIX National competition for the best selection of Italy Honey "Giulio Piana - Big Honey of Italy."

In 2010, however, before Baiocco d'Oro, arrived in the International Competition of organic honey, a Special Mention at XXXIV Competition "R.Franci" and the "Due Gocce d'Oro" at the XXX National Competition for the selection of the best honey of Italy "Giulio Piana - Big Honey of Italy."



TORRONI DI IORIO, DAL 1750

TRADIZIONE E INNOVAZIONE NEI PRODOTTI DELL'AZIENDA IRPINA

di Giovanni Falanga

Armonia tra tradizione e innovazione. È questa la filosofia dell'industria dolciaria Di Iorio, che da oltre 250 anni produce torrone secondo l'antica ricetta.

Nei primi anni del secolo scorso fu Vincenzo Di Iorio a chiedere la licenza per la produzione del

torrone, seguendo le ricette tramandate in famiglia da generazioni, riuscendo a vincere nel 1928 la Medaglia d'Oro all'Esposizione Internazionale di Milano, primo di una lunga serie di riconoscimenti conquistati dall'azienda in quegli anni.





TORRONI / ISTANTI FELICI / PRALINE

Contrada Frustelle, 61 / 83038 Montemiletto - Avellino / Ph. 0825 963067

WWW.DIIORIO1750.IT



Dal paesino di San Paolina, in provincia di Avellino, Di lorio si è trasferito al centro di Montemiletto, dove continua a tramandare l'antica arte di famiglia deliziando il palato degli appassionati. Rispetto al passato, però, all'abilità dei maestri pasticceri sono state affiancate le più moderne tecnologie, riuscendo a soddisfare le richieste dei clienti con prodotti che, pur rifacendosi all'antica tradizione, riescano a rispondere anche ai gusti del pubblico moderno.

Si passa, infatti, dai classici torroni al cioccolato, caffè, nocciola, mandorle e croccante, a quelli farciti alla gianduia o ricoperti di cioccolato, fino alla specialità del pantorrone, torrone con pan di spagna che viene presentato nel forma-

to classico o al limone. Tra le novità ci sono poi i torroni morbidi con i gusti più diversi, dal caffè al cocco, dal limone all'arancia fino alla fragola. Oltre ai formati classici l'industria dolciaria Di lorio propone anche confezioni di torroncini adatte come regalo o da presentare agli ospiti, insieme alle praline di nocciola ricoperte di cioccolato di vario tipo, senza dimenticare i dolci tipici campani come i roccocò e i mostaccioli.

Una scelta varia e completa per un pubblico eterogeneo, con la qualità del prodotto garantita anche dai particolari incarti che permettono al prodotto di conservare il gusto il più a lungo possibile.

TORRONI DI IORIO, SINCE 1750

TRADITION AND INNOVATION IN THE PRODUCTS OF IRPINA INDUSTRY

Harmony between tradition and innovation. This is the philosophy of the confectionery industry Di Iorio, which produces nougat since more than 250 years according to the ancient recipe. In the early years of last century was Vincenzo Di Iorio to request a license for the production of nougat, following recipes handed down for generations in the family, winning the gold medal in 1928 in the International Exhibition in Milan, the first of a long series of awards won by the company in those years. From the San Paolina little village, in the province of Avellino, Di Iorio moved to the center of Montemiletto, where he continues to teach the ancient art of family, delighting the palates of nougat lovers. Compared to the past, however, the skill of pastry chefs have been facing the most modern technology, being able to meet the demands of customers with products which, although referring to the ancient tradition, are able to respond to the tastes of modern audiences.

It goes in fact, from the classic chocolate nougat, to coffee, hazelnut, almond and crispy, or those stuffed with hazelnut or chocolate covered, to the specialty "pantorrone", a nougat with sponge cake that is presented in the classic format or lemon. Among the new features then there are soft nougat with lots of different tastes, from coffee with coconut, to lemon and orange juice to strawberry. In addition to the classic format, confectionery Di Iorio also offers packages of nougat suitable as a gift or present to the guests, along with hazelnut praline coated in chocolate of various kinds, not forgetting the typical local cakes such as the roccocò and mostaccioli. A complete and varied choice for a diverse audience, with the quality of the product guaranteed also by the special wrappers that allow the product to preserve the taste as long as possible.



PASTA, DUEMILA ANNI DI STORIA

A TORRE ANNUNZIATA LA TRADIZIONE PROSEGUE GRAZIE AL PASTIFICIO SETARO

di Mina Archetto

La prima documentazione sulla pasta risale ad Apicio, che nel suo "De re coquinaria libri" descrive un timballo racchiuso nella l'agana, una schiacciata di farina, senza lievito, cotta in acqua, simile alla nostra lasagna. Dal 200 dopo Cristo fino almeno all'anno mille non abbiamo

più notizie documentate, sebbene sembri che Cicerone e Orazio, 100 anni prima di Cristo, continuassero a gustare la l'agana. Si pensa che la pasta, intesa non già come composto generico, ma proprio come maccherone, sia invece originaria della Sicilia.





Nella località di Trabia, presso Palermo, si fabbricava un particolare cibo di farina in forma di fili, chiamato con il vocabolo arabo "itriyah".

Anche a Torre Annunziata la tradizione pastaia ha origine antiche. Verso la metà del XVI secolo la famiglia D'Alagno vendette il feudo di Torre Annunziata al conte di Sarno, Muzio Tuttavilla. Il conte, avendo constatato che la città di Napoli era sprovvista di mulini (vi erano solo quelli di Castellammare di Stabia, Gragnano, Scafati e pochi altri lungo la costiera amalfitana), decise di crearne una serie proprio a Torre Annunziata. Intorno al 1850, grazie alla disponibilità della semola di grano duro nacquero i primi pastifici, dotati, ovviamente, di macchinari molto semplici. Ci si rese presto conto che il clima mite della zona, l'assenza di correnti di aria fredde, il mare di fronte e il Vesuvio alle spalle che funzionavano da volano termico, rendevano particolarmente facile il processo di essiccazione "all'aria" della pasta.

Da tempo a Torre Annunziata esiste un'unica azienda superstita depositaria della grande tradizione dell'arte bianca torrese. È il Pastificio Setaro, che finora ha potuto sopravvivere grazie anche a un collaudato sistema di conduzione familiare. Il Pastificio Setaro produce ancora pasta con sistemi artigianali nel rispetto della natura e della tradizione. Le semole di grano duro selezionate, l'acqua di fonte purissima, le datate trafile in bronzo, il processo di essiccazione della pasta a bassa temperatura e particolarmente lento (da 24 a 120 ore a seconda del formato), il clima ad hoc di Torre Annunziata, la conoscenza dell'arte bianca tramandata per ben tre generazioni dalla famiglia Setaro, rendono unico sia il gusto che la qualità della Pasta prodotta.

PASTA, TWO THOUSAND YEARS OF HISTORY

For the first information about the pasta we should come back to Apicius, who in his "De re coquinaria libri" describes a timbale wrapped in làgana, a cake of flour, without yeast, cooked in water, like lasagna. From 200 AD until the year one thousand at least we do not have documented information, although it seems that Cicero and Horace, 100 years before Christ, continued to enjoy làgana. It is thought that the pasta, understood not as generic mixture, but

just like macaroni, is native of Sicily. In the town of Trabia, near Palermo, were manufactured a particular food flour in the form of wire, called by the Arabic word "itriyah".

Even in Torre Annunziata, the pasta-making tradition is very old. Towards the middle of the sixteenth century, the D'Alagno family sold the Torre Annunziata fief to the Count of Sarno, Muzio Tuttavilla. The Count, having found that the city of Naples was devoid of mills (there were only those in Castellammare di Stabia, Gragnano, Scafati and a few others along the Amalfi Coast), he decided to create a set just in Torre Annunziata. By 1850, thanks to the availability of durum wheat pasta, born the first pasta factory, with of course, very simple machines. They immediately realized that the mild climate of the area, the lack of cold air currents, the sea front and the Vesuvius, which functioned as a driving force behind heat made it very easy the process of drying "fresh" pasta. From time in Torre Annunziata no single company surviving custodian of the great tradition of the white art torrese. It is Pasta factory Setaro, which so far has been able to survive thanks to a proven system family. The Pasta Setaro still produces pasta with homemade systems in harmony with nature and tradition. The selected durum wheat semolina, spring water pure, dated the bronze dies, the process of drying of the paste at low temperature and very slow (24 to 120 hours depending on size), the right climate of Torre Annunziata, the knowledge passed down the bakery for three generations by the family Setaro, makes the taste and quality unique of the produced Pasta.





PASTA PER INTENDITORI,
PRODOTTA CON METODI TRADIZIONALI
GARANTENDO MODERNI CONTROLLI DI QUALITA'

www.setaro.it

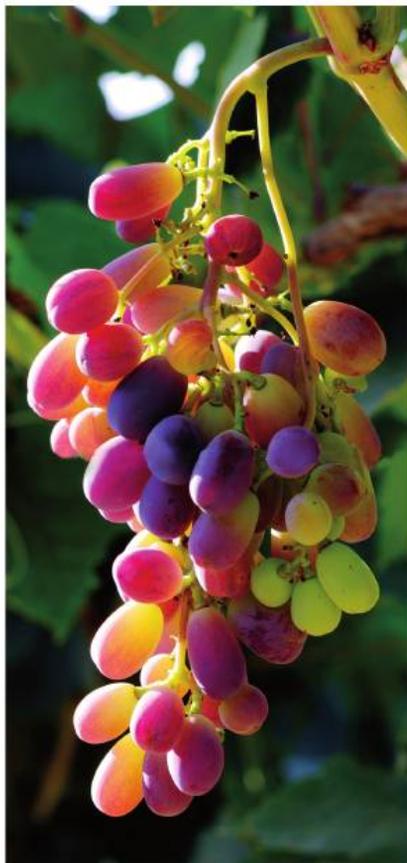
L'ENOREGNO DELLE DUE SICILIE

di Vincenzo Mercurio

La dieta mediterranea è patrimonio dell'UNESCO. Il Mediterraneo è rappresentato da una miriade di prodotti tipici che tengono alta la nostra reputazione nel mondo.

Il bacino del Mediterraneo è una terra di civiltà dove sono nati l'uomo, la cultura, la filosofia, le religioni. Il Mediterraneo più vicino a noi è rappresentato da quelle terre che un tempo non molto lontano costituivano il Regno delle Due Sicilie. Le regioni che ne facevano parte sono Campania, Calabria, Sicilia, Puglia, Basilicata, Molise, Abruzzo, e parte del Lazio meridionale. Regno all'avanguardia per tecnologia, economia, politica, e soprattutto cultura e tesori dell'arte. Napoli, capoluogo del regno, fu la città più densamente abitata d'Italia, seconda d'Europa dopo Parigi e quarta nel mondo. Il regno ebbe moltissimi primati che la portarono a ricoprire un importante ruolo nella

storia. Napoli fu la prima città al mondo in cui era disponibile l'acqua nelle case. Qui venne istituito il primo orto botanico d'Italia. Prima città d'Italia per numero di tipografie, prima anche



GUSTO MEDITERRANEO

per pubblicazioni di giornali e riviste, prima per numero di conservatori di musica e teatri.

A Napoli fu costruita la prima ferrovia d'Italia che collegava Portici a Napoli, con la prima galleria ferroviaria del mondo.

A Napoli venne installato il primo telegrafo elettrico italiano. A Capodimonte nacque il primo osservatorio astronomico d'Italia, sul Vesuvio il primo osservatorio sismologico e meteorologico. Sempre a Napoli fu istituita la prima illuminazione a gas in Italia, terza città in Europa (dopo Londra e Parigi) ad usare questa tecnologia, successivamente a Capodimonte venne installata, prima in Italia, una rete elettrica di illuminazione delle strade.

Tutto fu possibile grazie ad un grande re, Carlo di Borbone. Generò e non subì pensieri illuministi, fu uomo di grande cultura e capacità politica. Il regno possedeva la terza flotta mercantile del mondo. I cantieri navali dell'epoca furono i primi del Mediterraneo e quarti nel mondo. Nel 1818 costruirono la prima nave a vapore d'Italia, la Ferdinando I, capace di percorrere la tratta Napoli - Palermo in appena 18 ore. Ma il fiore all'occhiello dei cantieri navali fu il "Sicilia", un

transatlantico che collegava Palermo a New York.

Grande avanguardia che incuriosì i più grandi intellettuali del mondo che si recarono nel regno per visitarlo, per scriverne libri e per dipingere quadri raffiguranti il Regno nel periodo di magnifico splendore. Insieme alla tecnologia, i prodotti agroalimentari ebbero un ruolo importante. D'altronde, quando sono presenti consumatori avveduti la qualità dei prodotti raggiunge livelli altissimi. È proprio in queste terre che da millenni si coltivano prodotti dalle spiccate qualità organolettiche. Tra questi sicuramente ci sono le uve, in grado di generare vini famosi in tutto il mondo.

Proprio in queste terre ci incammineremo nel corso del 2011, per raccontarvi la storia e i vini delle due Sicilie.

A tenerci compagnia ci saranno vitigni come l'aglianico, il nero d'avola, il primitivo, il gaglioppo, il negramaro, il fiano, il greco, la falanghina, il montepulciano, il nerello mascalese, il cataratto, il grillo, il moscatello, il pallagrello, il casavecchia, e tanti altri nobili testimoni di un regno senza fine.



THE “ENOREGNO” OF TWO SICILIES

The Mediterranean diet is a patrimony of UNESCO. The Mediterranean is represented by a myriad of local products that keep high our reputation in the world.

The Mediterranean basin is a land of civilization, the birthplace of man, culture, philosophy and religions. The closest Mediterranean to us is represented from those lands that not too distance once formed the Kingdom of the Two Sicilies. The regions that were part are Campania, Calabria, Sicily, Puglia, Basilicata, Molise, Abruzzo and the south of Lazio. A Kingdom with advanced technology, economics, politics, and

especially culture of art treasures. Naples, the capital of the kingdom, was the most densely populated city of Italy, second in Europe after Paris and fourth in the world. The kingdom had many primates that led Naples to play an important role in history. Naples was the first city in the world where water was available in homes. Here was established the first botanical garden of Italy. First city in Italy for the number of printers, including the first publication of newspapers and magazines, the highest number of music conservatories and theaters. In Naples, the first railway of Italy was built linking Portici to Naples,





Vittorio Imperati Products
seleziona per te



*Provolone del Monaco DOP - Salumi di Agerola - Fior di latte - Oli
Taralli e pane biscotto - Liquori Campani - Pomodori di Agerola*

Vittorio Imperati Products - mobile (+39) 320 3045423 - Tel. (+39) 081 8791337 - imperati.vittorio@libero.it



with the first railway tunnel in the world. In Naples, was installed the first Italian electric telegraph. The first astronomical observatory of Italy was born in Capodimonte and the first seismological observatory and weather patterns was born on Mount Vesuvius. In Naples, was established the first gas lighting in Italy, the third largest city in Europe (after London and Paris) to use this technology, subsequently at Capodimonte was installed, first in Italy, a network of electric street lighting. Everything was possible thanks to a great king, Carlo di Borbone. He created without suffer the Enlightenment ideas, he was a man of great culture and political capacity. The kingdom had a third of the world merchant fleet. The shipyards were the first of the Mediterranean and fourth in the world. In 1818 they built the first steamship of Italy, Ferdinand I, able to travel entirely the route of Naples - Palermo in just 18 hours. But the pride of the shipyard was the "Sicily", an ocean liner, con-

necting Palermo to New York.

Great vanguard that has intrigued the greatest intellectuals of the world who came to visit the kingdom, to write books and paint pictures representing the Kingdom during an era of great splendor. Together with technology, the food products had an important role. Moreover, when expert consumers are present the quality of products reaches the highest levels. It is in these lands which are cultivated for millennia products with remarkable qualities. Among them certainly there are grapes that can produce wines known throughout the world. It is in this land we walk in 2011, to tell the story and the wines of the Two Sicilies. To keep us company there will be varieties such as Aglianico, Nero d'Avola, Primitivo, Gaglioppo the Negramaro, Fiano, Greco, Falanghina, Montepulciano, Nerello mascalese the Catarratto, Grillo, the moscatello, Pallagrello, Casavecchia, and many other nobles of a kingdom without end.



BIRRA FELIX: LE GIORNATE DEI PRODOTTI ARTIGIANALI

SORRENTO DIVENTA CAPITALE ITALIANA DELLA BIONDA

Maschio, di età compresa tra i 31 e i 45 anni, di profilo culturale medio-elevato. Questo l'identikit del consumatore di birra artigianale, emerso nel corso della tavola rotonda che ha inaugurato la tre giorni di "Birra Felix. Le giornate delle birre artigianali". L'evento che dal 10 al 12

dicembre scorso ha trasformato Sorrento nella capitale italiana di questo straordinario prodotto. "Da una recente indagine condotta dal sito Cronache di birra, si evidenzia una crescita del consumo anche tra i giovani, con un 38% dei bevitori di età compresa tra i 19 e i 30 anni -

spiega Luigi D'Alise (nella foto in basso), giornalista e fondatore di Slow Sud, l'associazione che insieme al Birrificio Sorrento ha organizzato l'evento - Dal rapporto, curato da Andrea Turco, emerge che il consumatore associa alla birra artigianale i concetti di gusto, cultura e compagnia. È dunque una bevanda alla quale viene riconosciuto il valore socializzante e culturale. Per il consumatore, la birra ideale deve essere in grado di catturare l'attenzione con caratteristiche organolettiche originali e multiformi. Una forte connotazione con il territorio e la possibilità

di abbinamenti con tantissimi piatti tipici, sono, infine, alla base del successo che le birre artigianali stanno riscuotendo".

A parlare del futuro delle birre artiintervistati dal presidente di Slow Sud, sono stati Gennaro Esposito, patron della Torre del Saracino, Rita Abagnale, consigliere nazionale Slow Food, Lavinia Castellano, nutrizionista, Ugo Torre, presidente del settore birrerie dell'Ascom-Fipe di Napoli, Tullio Esposito, presidente del Consorzio olio extravergine di oliva penisola sorrentina Dop e Giuseppe Schisano, del Birrificio Sorrento.



In Campania, è emerso dal dibattito, si contano 14 microbirrifici, che producono birre che variano da leggere a complesse e aromatizzate con ingredienti che vanno dal coriandolo alla radica, dal limone alla castagna. Uno scenario, ha sottolineato Gennaro Esposito, che apre nuove prospettive sia per la cucina d'autore, dove le birre diventano ingrediente, sia negli abbinamenti con i piatti.

"Come confermato dagli ospiti della nostra tavola rotonda, si sta lavorando molto sulla qualità del prodotto - aggiunge D'Alise - E ciò in coincidenza con una crescente curiosità da parte del pubblico, come dimostra anche i numeri di presenze registrati a Birra Felix, soprattutto in occasione degli eventi speciali che abbiamo realizzato". Affollatissimi, infatti, i

laboratori di degustazione condotti da Lorenzo Dabove, uno dei maggiori esperti internazionali di birre artigianali, e da Gianluca Polini, con la collaborazione dell'Ais. Gettonati anche il corso di spillatura, tenuto da Ugo Torre, e la cotta pubblica curata da Marco Maietta dell'associazione "Birrando... si impara", che ha offerto a tanti l'occasione di seguire le varie fasi del processo di produzione delle birre. Media partner dell'evento, l'Ago Press Network, che ha

curato l'ufficio stampa, la grafica e l'immagine coordinata di Birra Felix. "Nell'ambito di Birra Felix abbiamo anche voluto celebrare un gemellaggio tra le birre artigianali e l'olio extravergine di oliva penisola sorrentina dop - spiega il fondatore di Slow Sud -. Entrambi naturali, sani, gustosi. Oro giallo la birra, oro giallo l'olio, principe della dieta mediterranea e straordinario protagonista del distretto agroalimentare della costiera sorrentina".



Il pubblico ha potuto gustare a Sorrento, alcune tra le migliori birre campane e laziali, insieme a prodotti tipici come provolone del monaco dop, porchetta, olio extravergine, ma anche panettone alle noci di Sorrento, struffoli al limone, muffin al luppolo. "Le birre artigianali hanno fatto il loro ingresso nei menu dei ristoranti. - conclude Luigi D'Alise - Le

Tavole della Birra d'Italia ne ha segnalati 28 in Campania, di cui quattro in costiera sorrentina: "Don Alfonso", "Osteria di Nonna Rosa", "Taverna del Capitano" e "Torre del Saracino". Slow Sud intende proseguire in questo lavoro di divulgazione, approfondendo il legame tra le birre e altri prodotti di qualità e la ristorazione, attraverso l'organizzazione di eventi e di altre iniziative, sempre all'insegna di identità, territorio e qualità".



Chef Gennaro Esposito
Restaurant Torre del Saracino
Vico Equense (NA)

BIRRA FELIX: THE DAYS OF CRAFT BEERS

Male, aged between 31 and 45 years, cultural profile high-medium. This is the identikit of the consumer of craft beer, which emerged during the panel discussion that opened the "Beer Felix" three-days. The days of craft beers. The event that from 10 to 12 December last year has turned Sorrento in the Italian capital of this unique product.

"A recent survey conducted by the site "Cronache di birra", there has been an increase in consumption even among young people, with 38% of drinkers aged between 19 and 30 years. - said

Luigi D'Alise, journalist and founder of Slow Sud, the association which together with the Birrificio Sorrento organized the event - From the report, edited by Andrea Turco, it is clear that the consumer associated to the concepts of craft beer taste, culture and company. It is a beverage to which is recognized the cultural and socialization value. For consumers, the beer should ideally be able to capture attention with original organoleptic characteristics in many ways. A strong connotation with the territory and the possibility to combine with many simple dishes,



Male, aged between 31 and 45 years, cultural profile high-medium. This is the identikit of the consumer of craft beer, which emerged during the panel discussion that opened the "Beer Felix" three-days. The days of craft beers. The event that from 10 to 12 December last year has turned Sorrento in the Italian capital of this unique product.

"A recent survey conducted by the site "Cronache di birra", there has been an increase in consumption even among young people, with 38%

of drinkers aged between 19 and 30 years. - said Luigi D'Alise, journalist and founder of Slow Sud, the association which together with the Birrificio Sorrento organized the event - From the report, edited by Andrea Turco, it is clear that the consumer associated to the concepts of craft beer taste, culture and company. It is a beverage to which is recognized the cultural and socialization value. For consumers, the beer should ideally be able to capture attention with original organoleptic characteristics in many ways.

GUSTO MEDITERRANEO

A strong connotation with the territory and the possibility to combine with many simple dishes, Also popular during the draft, held by Ugo Torre, and public cooked by Marco Maietta public of the association "Birrando ... si impara", which has offered to many people the opportunity to follow the various stages of beer production. Media Partner of the event, the Ago Press Network, which handled the press office, graphics and corporate image of Birra Felix.

"In Felix Beer we also wanted to celebrate the pairing of craft beers and extra virgin olive oil dop of Sorrento Peninsula - says the founder of Slow Sud -. Both natural, healthy and tasty. Beer yellow gold, yellow gold oil, prince of the Mediterranean diet and extraordinary character of the district food of the Sorrento coast".

The public has been able to enjoy in Sorrento, some of the best beers of Campania and Lazio, with traditional products like Dop Provolone del Monaco, pork, extra virgin olive oil but also walnut cake of Sorrento, lemon struffoli, muffins hops.

"Craft beers have made their entry in the menus of the restaurants. - concludes Luigi D'Alise - Le Tavole della Birra d'Italia has reported 28 in Campania, including four in Sorrento; "Don Alfonso", "Osteria Nonna Rosa", "Taverna del Capitano" and "Torre del Saracino". Slow Sud intends to pursue this work of spreading, deepening the connection between beer and other quality products, through the organization of events and other initiatives, always with identity, territory and quality. "





À TAVERNA DÒ RE



VIA FONDO SUPPORTICO DI SEPARAZIONE, PIAZZA MUNICIPIO, 2/3
(ADIAC. TEATRO MERCADANTE), 80133 NAPOLI - TEL. 081 5522424



CANTINE
PODERE DEL TIRONE

COLTIVIAMO LA PASSIONE PER LA QUALITÀ

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

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