

GUSTO

Mediterraneo

Editing by 30Nodi



Chef,
tipicality
and recipes



*Sapienza
Napoletana*

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

Presenti al Cibus 2012
16° Salone Internazionale dell'alimentazione



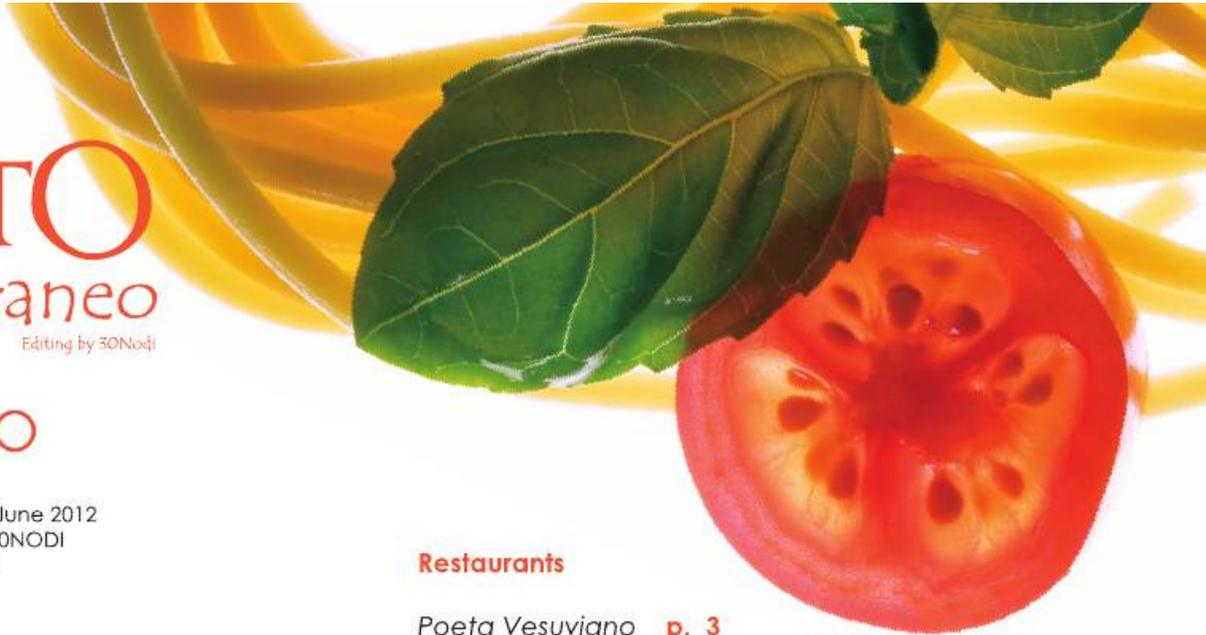
Acquista subito online i nostri prodotti su:
ecommerce.pastaleonessa.it



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

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





GUSTO

Mediterraneo

Editing by 30Nodi

SOMMARIO

Year 5th - N° 2 - April/May/June 2012
Free Magazine Editing by 30NODI
www.gustomediterraneo.it



In front page:
Chef Carmine Mazza and Amalia Guida,
Poeta Vesuviano

Restaurants

Poeta Vesuviano **p. 3**

Lo Stuzzichino **p. 8**

Corbella **p. 12**

Talliò **p. 19**

Alleria **p. 21**

Tenuta Vannulo **p. 26**

Curiosities

Titanium Beer **p. 17**

Slow Food **p. 30**

Recipes **p. 35**

Wine **p. 45**

adhoc

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



enoteca

CASTELLAMMARE DI STABIA (NA)

Via Napoli 350/b Tel. 0815391735

L'INGRESSO È RISERVATO AI DETENTORI DI PARTITA IVA

IL POETA VESUVIANO

TERRA E MARE NEI PIATTI DELLO CHEF CARMINE MAZZA

di Vincenzo D'Antonio

Una volta asfittico serpentello asfaltato, la famosa autostrada Napoli-Pompei sta davvero rivitalizzandosi e diventando più fruibile e molto meno pericolosa grazie a lavori che le danno la terza corsia e più funzionali caselli di ingresso e uscita. Provenienti da Napoli, si esce al casello di Torre Annunziata Nord e si vira, praticamente a tornare indietro, verso Torre del Greco. Tra i due enormi agglomerati urbani non vi è soluzione di continuità. Ad ogni modo, con le falde del Vesuvio sulla nostra destra, si svolta a sinistra per andare incontro al placido mare del Golfo e ci si ferma dopo breve tratto di strada alberata. Siamo al Poeta Vesuviano. E il poeta vesuviano è lui, il prode Carmine Mazza, robusta la stazza, già poderosa l'esperienza, particolarmente ragguardevole quella acquisita alla corte di Don Alfonso. Voglia di cemento, voglia di ritorno a casa, fatto sta che Carmine Mazza è da circa tre anni patron del Poeta Vesuviano. Coraggiosa quanto vincente la scelta di apparecchiare

soltanto 28 posti a tavola. Dopo il gradito benvenuto della cucina e dopo aver scelto, pur consapevoli di un menù a prevalenza di mare, un gagliardo rosso di Apicella, 'A Scippata (piedirosso e tintore), ci si delizia con saporita successione.



GUSTO MEDITERRANEO

E difatti si principia con zucchini ripiena di provola di Agerola, crema di zucchini al basilico e fiori di zucchini. Gradevolissimo il bicchierino d'accanto con salsa al basilico, per intingervi corti grissini di propria produzione (ma tutti i pani, al pomodoro, alla pancetta e alle olive, sono home made). Sia detto: le zucchini, i limoni, i pomodorini del piennolo e le erbe aromatiche, provengono direttamente dall'orto che Carmine coltiva alla falde del Vesuvio. A seguire un piatto da dieci e lode per come impeccabilmente eseguito ed esemplarmente concepito: gnocchetti al limone con telline e calamaretti. Altro piccolo capolavoro, a suggello dell'eccellente capacità del ristoratore di fare cose buone "nel

piatto", è la portata che segue: parmigiana di pesce bandiera su pomodorini del piennolo leggermente scottati. Si chiude in coerente alto standing qualitativo con un ben fatto semifreddo pralinato al latte di mandorla, con salsa al cioccolato e fragole. Servizio molto premuroso e gentile per un ristorante in crescendo.

Il Poeta Vesuviano
Viale Europa, 42
80059 Torre del Greco (Na)
Tel. 081 883 26 73
www.ilpoetavesuviano.it
Chiuso il lunedì



IL POETA VESUVIANO

LAND AND SEA IN THE COURSE OF THE CHEF CARMINE MAZZA

Once a time a lifeless asphalt full of curves, the famous Naples-Pompei highway is really revitalizing itself and it is becoming more accessible and much less dangerous thanks to the work that gives it the third toll lane and more functional input and



output. Coming from Naples, exit at Torre Annunziata North and turns, virtually back toward to Torre del Greco. Between the two large agglomerations there is no solution of continuity. However, keeping the slopes of Vesuvius on the right, turn left to meet the placid waters of the Gulf and stop after a short stretch of road lined with trees. We are at the "Il Poeta Vesuviano". And he is the poet of the Vesuvius, the bold Carmine Mazza, robust physical size, already powerful experience, especially considerable that gained at the court of Don Alfonso. Desire to trial, desire to return home, the fact is that Carmine Mazza is from about three years patron of "Il Poeta Vesuviano" . Courageous as winning the choice to offer only 28 seats. After the welcome of the kitchen and after have chosen, though aware of a predominantly seafood menu, a sturdy red of Apicella, 'A Scippata (piediroso and tintore), we treat with flavorful succession.

GUSTO MEDITERRANEO

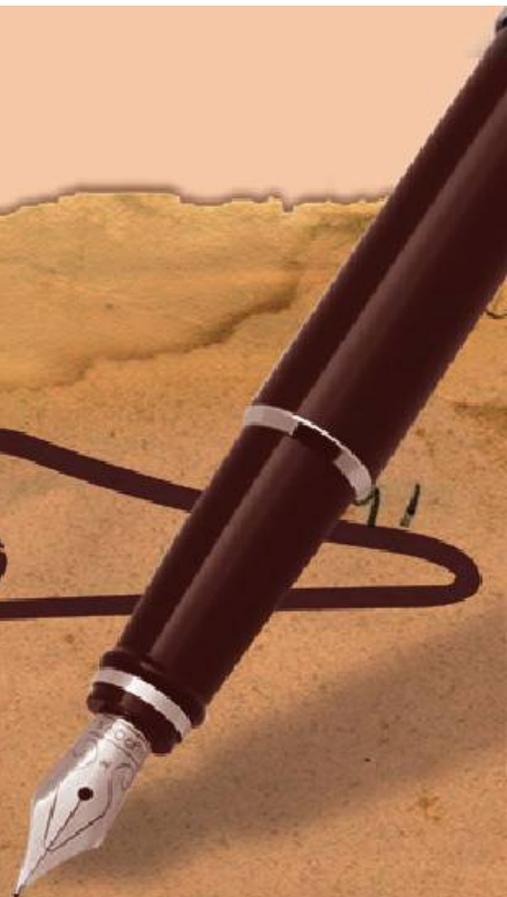
And in fact we started with a courgette stuffed with provolone of Agerola, cream of basil and zucchini, and zucchini flowers. Very pleasant the glass aside with basil sauce, for dipping bread sticks short of its production (but also breads, tomato, bacon and olives, are home made). It has to be said: the zucchini, lemons, piennolo tomatoes and herbs, come straight from Carmine's garden cultivated on the Vesuvius slopes. Following a top marks course for how is impeccably designed and implemented and exemplary: gnocchi with clams and calamari with lemon. Another small masterpiece, a seal of the excellent capabilities of the caterer to do good things "in the pot", is the scope of the following: Scabbardfish Parmesan with piennolo tomatoes blanched slightly. Closes in consistent high quality standing with a well-made praline semifreddo with almond milk, with chocolate and strawberries sauce. Very attentive and kind service for a growing a restaurant.

Il Poeta Vesuviano
Viale Europa, 42 - 80059 Torre del Greco (Na)
Phone 081 883 26 73
www.ilpoetavesuviano.it
Closed on Mondays





L'Arte del Gusto



Info & Prenotazioni: Telefono: +39 081 883 26 73 - Mobile: +39 328 831 66 23 - prenota@ilpoetavesuviano.it - Lo chef: c.mazza@ilpoetavesuviano.it
Ristorante "Il Poeta Vesuviano" Viale Europa, 42 - 80059 - Torre del Greco (NA) - Italia

GUSTO MEDITERRANEO

LO STUZZICHINO, BONTÀ IN COSTIERA

I SAPORI PREGIATI DELLO CHEF MIMMO DE GREGORIO

di Santa Di Salvo

Domenico, in arte Mimmo, è uno di quei "ristoratori del cuore" che hanno fatto grande la cucina della Costiera. Per chiunque altro sarebbe stato impossibile sopravvivere a due passi dal mitico Don Alfonso 1890 di Alfonso Iaccarino. Ma non per la famiglia De Gregorio, che ha saputo con intelligenza e passione vera costruire un gioiello di piccola grande osteria, che è un inno alla bontà delle materie prime del territorio. Come Davide e Golia, la trattoria "Lo Stuzzichino" e il magico relais di Sant'Agata sui due Golfi si fronteggiano, ma con il sorriso. Tant'è che persino il maestro Iaccarino ha benedetto i piatti classici di Mimmo e di papà Paolo presentando sulla loro terrazza il suo libro di memorie. Dopo gli ultimi lavori di ristrutturazione, Lo Stuzzichino è molto più accogliente, ma non ha cambiato stile. Si può gustare di tutto, dalla favolosa pasta e

patate con provolone del Monaco alla regale parmigiana di melanzane, ai peperoni imbottiti alla sorrentina, agli involtini di pesce bandiera con provola, alle strepitose frittiture di panzarotti e calzoncini, alici e fiori di zucchini ripieni di ricotta e fiordilatte. Siamo solo agli antipasti, che dovrete rigorosamente concludere – quando ci sono – con i gamberetti di Crapolla sale e pepe scottati in



GUSTO MEDITERRANEO

padella. Mimmo and family fanno di tutto per farvi sentire a casa. Una chiacchiera, un sorriso, un assaggio, un passaggio pirotecnico di piatti fumanti tra i tavoli che mette l'acquolina. C'è una bella scelta di primi piatti, che variano a seconda dei prodotti del giorno e della stagione. Molto interessante è la zuppa di cicerchie prodotte nei Campi Flegrei e accompagnate dai gamberetti di nassa. E il raviolo quadrotto, ripieno di ricotta e parmigiano e condito con salsa profumata di limone, è una

delizia da meditazione zen. Tutto si gioca sulla spesa al mercato e direttamente dai barcaioli, puntando sempre sulle piccole produzioni locali e su prodotti di nicchia. Molto votati dai clienti i fusilli fatti in casa con cozze e pecorino, i paccheri provola e carciofo violetto di Castellammare.

Dalle paranze arrivano le ricciole, servite in filetti al forno aromatizzati alla menta; i totani, imbottiti con capperi, olive e pomodorini. Il baccalà è ottimo quando è "pizzicoso" con le "papaccelle" forti.



C'è anche discreta carne proveniente dai Monti Lattari, servita semplicemente alla brace o con funghi freschi. Massima attenzione ai formaggi. Qui si possono assaggiare, oltre al provolone, caciocavallo podolico, caciocchiato di Agerola e diavoletti di Arola. Meritano rispetto anche i dolci casalinghi eseguiti con perizia e originalità. Le delizie al limone sono particolarmente gustose, una creazione originale è la Nuvola Lubrense con pan di Spagna, crema inglese e spuma di caffè. Vini sorprendenti per

ricchezza di etichette locali e per selezione. Mimmo è sommelier e ha voluto levarsi qualche "capriccio" francese. Sì, perché sulla pasta a patate con provolone ci sta bene anche lo champagne!

LO STUZZICHINO

Via Deserto 1 - Sant'Agata sui Due Golfi
Massa Lubrense (Na) - Tel. 081.5330010

Chiusura: mercoledì, in estate sempre aperto

GUSTO MEDITERRANEO

"LO STUZZICHINO", THE GOOD QUALITY ON COAST

FINE TASTES BY THE CHEF MIMMO DE GREGORIO

Domenico, known as Mimmo, is one of those "restaurateurs with heart" that have made the cuisine of the coast unique. For anyone else it would have been impossible to survive a few steps from the legendary Don Alfonso 1890 of Alfonso laccarino. But not for the De Gregorio family, who has managed with intelligence and passion, building a true jewel of great little inn, which is a hymn to the goodness of the raw local ingredients. Like David and Goliath, the eating house "Lo Stuzzicchino" and the magic relais of Sant'Agata on two gulfs, face each other, but with a smile. So

much so that even the master laccarino blessed the classic dishes of Mimmo and his dad Paolo presenting on their terrace his book of memories. After the last renovations, Lo Stuzzichino is much more comfortable, but without change its style. You can enjoy everything from the fabulous pasta with potatoes and Provolone del Monaco, to the royal eggplant parmigiana, stuffed peppers "alla Sorrentina", from silver scabbardfish rolls with provola, to the magnificent fried panzarotti and calzoncini, anchovies and zucchini flowers stuffed with ricotta and moist mozzarella.



GUSTO MEDITERRANEO

We are just to the starters, that you have to conclude strictly - when there are - with shrimps of Crapolla with salt and pepper scalded in a pan.

Mimmo and his family will do everything to make you feel at home. A chat, a smile, a taste, a pyrotechnics passing of steamy plates among the tables that make one's mouth water. There is a nice selection of pasta dishes, which vary depending on the product of the day and season. Very interesting is the soup of grass-pea made in the Phlegrean Fields and accompanied by shrimps in creel. The "ravioli quadrotto" stuffed with ricotta and parmesan cheese and with lemon-scented sauce, is a delight like a zen meditation. Everything

is based on shopping at the market and directly from the boatmen, always relying on small local production and niche products. The homemade fusilli with mussels and pecorino and paccheri with provola and violet artichoke of Castellammare are the most voted by customers. From trawler the amber jacks arrive, served in baked fillets

flavored with mint; the squid, stuffed with capers, olives and tomatoes. The cod is great when it is "pizzicoso" with strong "papaccelle". There is also meat from mounts Lattari, simply grilled and served with fresh mushrooms. Maximum attention to cheese. Here you can taste, in addition to the provolone, caciocavallo podolico, Agerola's caciocchiato and Arola diavoletti. Home made desserts also deserve respect, made with skill and originality. Lemon delicious are particularly tasty, an original creation is the Nuvola Lubrense with sponge cake, custard and coffee mousse. Surprising wines for the richness of local labels and selection. Mimmo is a sommelier and he wanted to get rid of some French "caprice". Yes, because on pasta and potatoes with provolone, also the champagne is good!



Lo Stuzzichino
Via Deserto 1
San'Agata sui Due Golfi
Massa Lubrense (Naples)
Tel. 081.5330010
Closing on Wednesday
Always open in summer

GUSTO MEDITERRANEO

CORBELLA, I SAPORI DEL CILENTO

PRODOTTI TIPICI DI QUALITÀ NELL'ENTROTERRA SALERNITANO

di Vincenzo D'Antonio

Qui si va tranquilli, siamo nel Cilento vero, quello ben distante da coste che pur mantenendo irresistibile il fascino di una selvaggia e sconvolgente bellezza, si sono comunque dovute adeguare a malaccorte gestioni di un business che ancora ritiene che sia il balneare, quello delle sette settimane l'anno, il turismo che rende e che innesca virtuosi volani sul territorio. Lasciamo l'autostrada A3 a Battipaglia e ci immettiamo sulla variante della SS18 seguendo le indicazioni per Cicerale: paesino medioevale in pieno Parco Nazionale del Cilento. Il ristorante Corbella è quietamente immerso nella fiera e selvaggia macchia mediterranea di Cicerale. Perché Corbella? Il nome deriva da corb, ovvero monte tondeggiante. Difatti esso serba ancora l'eco di un antico borgo fortificato sul monte Sant'Andrea, andato distrutto nel 1301. Ci accoglie Giovanna Voria: corpo e anima della struttura, da lei voluta, da lei tenuta sempre nelle condizioni di ospitare cosmopolita clientela.



GUSTO MEDITERRANEO

Giovanna ci fa cominciare la cena con crostini alla crema di verdure selvatiche, crema di melanzane, crema di sedano, ceci fritti e olive alla Cilentana: tutto prelevato dall'orto di Corbella e tutto trasformato in casa. Si prosegue con bruschetta di erbe selvatiche con noci e cacioricotta di capra, frittelle di borragine, polenta impanata, pane cotto, frittatina di erbe, salame misto di maiale e cinghiale, giardiniera di agrumi, verdure sott'olio. Adesso arriva in tavola, fumante e beneaugurante, la Cicciata, che da tradizione era piatto servito sulle tavole cilentane il Primo Maggio, sorta di buon auspicio per le nuove semine, quando il flusso delle stagioni ancora scandiva vita e desco. Viene preparata con circa 20 legumi, cereali, ceci e cicerchie, fatti cuocere separatamente ed uniti soltanto alla fine. A seguire, timballo di lagane e ceci con provola affumicata e crema di borragine, cinghiale alla selvaggia, con bacche di mirto al vino aglianico. E ancora cicoria con polpettine ed una ragguardevole insalata di erbe. Ci si accinge al termine della cena con crostata di mirto e con tagliata di frutta. Nel suo minuscolo bicchierino, un rosolio di bacche della valle dell'Alento.



Corbella
Località Viscigline Val Corbella - Cicerale (SA)
Tel. 0974 834511 - 0974 838217

GUSTO MEDITERRANEO

CORBELLA, THE TASTES OF CILENTO

HIGH QUALITY LOCAL PRODUCTS IN THE HINTERLAND OF SALERNO

We can go quietly here, we are in the true Cilento, well away from the coastline that even if maintains the irresistible charm of a wild and astonishing beauty, they have adapted to misguided business management that still believes that it is the beach, that one of the seven weeks a year, making tourism and triggers virtuous badmintons on territory. Leave the A3 motorway at Battipaglia and we put in the variation of the SS18 following the indications to Cicerale: the medieval town in the heart of the Parco Nazionale del Cilento. The restaurant Corbella is quietly plunged in the fierce and wild Mediterranean spot of Cicerale. Why Corbella? The name comes from corb or rather, rounded hill. In fact it still holds the echo of an ancient fortified town on Sant'Andrea Mount, destroyed in 1301. We are welcomed by Giovanna Voria: body and soul of the structure, as she wanted, always kept in a conditions to accommodate cosmopolitan customers.

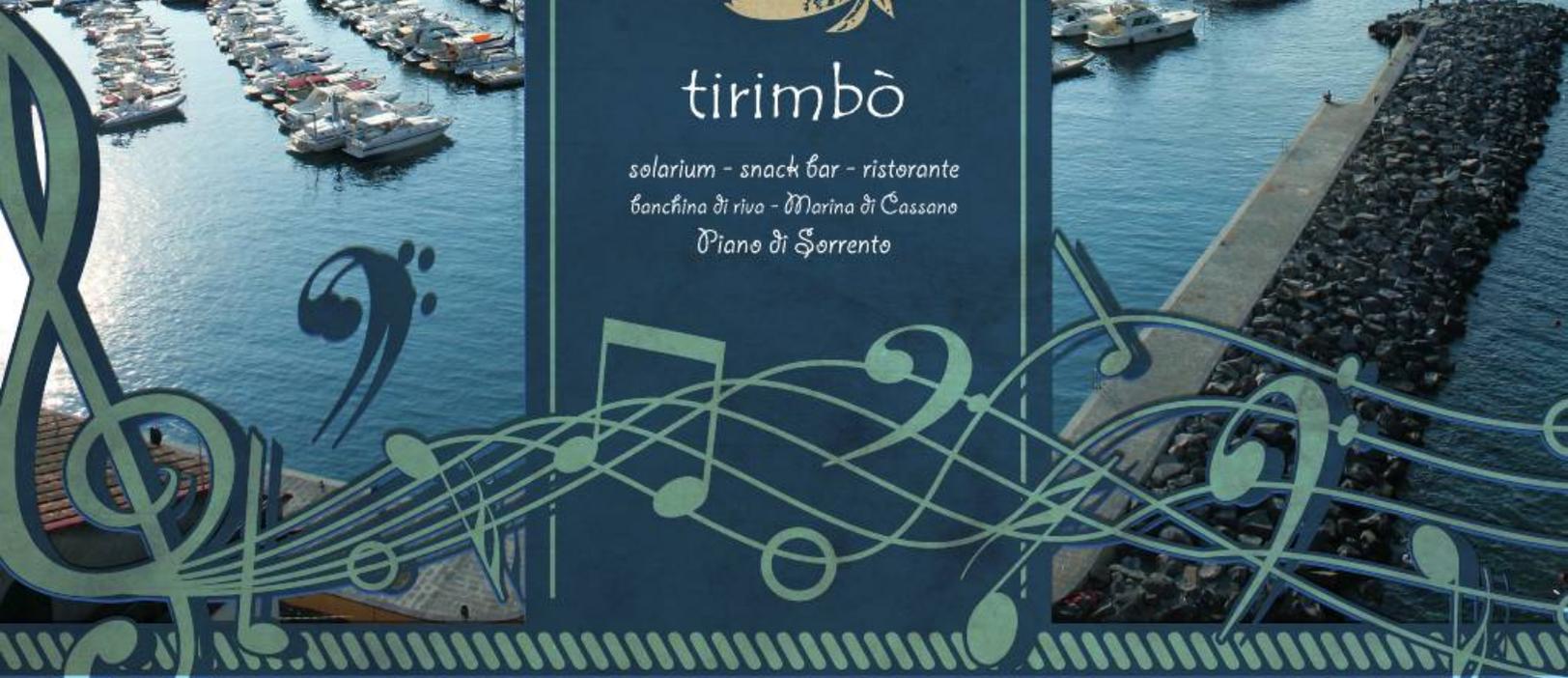
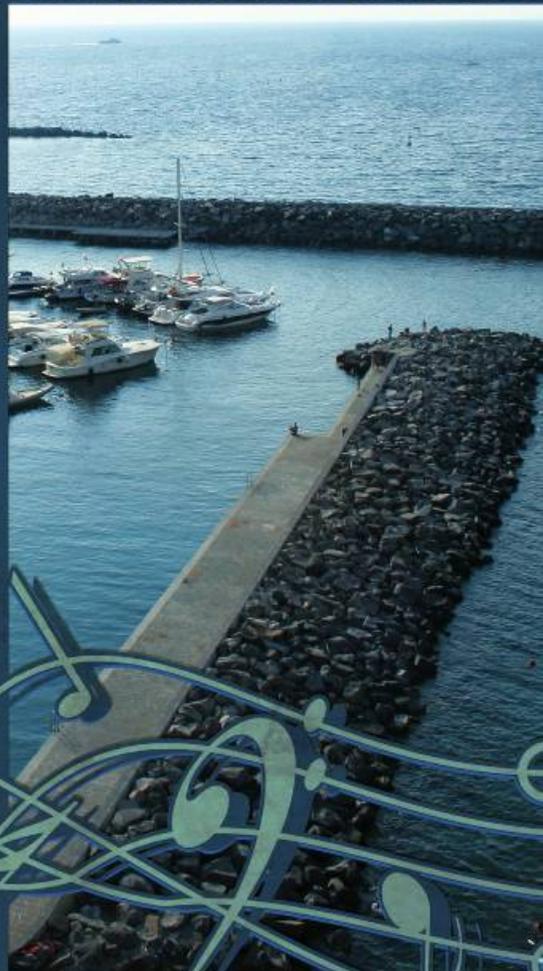
Giovanna begins the dinner for us with croutons





tirimbò

*solarium - snack bar - ristorante
banchina di riva - Marina di Cassano
Piano di Sorrento*



GUSTO MEDITERRANEO

with cream of wild vegetables, eggplant cream, cream of celery, fried chickpeas and "alla Cilentana" olives: all taken from the Corbella's garden and everything is homemade. It continues with bruschetta of wild herbs with walnuts and goat's cacioricotta, borage fritters, breaded polenta, baked bread, omelette with herbs, mixed pork and wild boar salami, pickled citrus, vegetables in oil. Now comes to the table, steaming and full of good wishes, the Ciccziata, which is traditional dish served on the Cilento's tables on the first of May, like a sort of good auspice for the new seeding, when the flow of the seasons still traced life and table. It is prepared with about 20 legumes, cereals, chickpeas and cicerchie, separately cooked and combined only at the end. Afterwards, lagane timbale and chickpeas with smoked provola and borage cream, boar, with myrtle berries in Aglianico wine. And lots more with chicory with meatballs and a remarkable herbs salad. After dinner there is a myrtle tart and with sliced fruit. In his tiny cup, a berry liqueur of the Alento valley.

Corbella

Locality in Viscigline Val Corbella - Cicerale (SA)
Ph. 0974 834511 - 0974 838217



BIRRA TITANIUM

GUSTO PREGIATO ED ELEGANTE

Evidenzia un bel color oro carico con riflessi aranciati. Al naso e al palato Titanium 11 si palesa come una birra di notevole importanza in virtù della qualità dei suoi ingredienti. Spiccano il delicato malto Pilsner e due profumati luppoli provenienti dalla Slovenia (Styrian Golding e Styrian Bobek). Il ceppo di lievito usato per la sua produzione è il frutto di una selezione che privilegia aromi insoliti e qualitativi. La sua buona bevibilità e il suo corpo rotondo ma non invasivo ci spiegano i suoi 11,5% di alcol e la sua alta attenuazione in sala di cottura. La sua titolazione alcolica non consente un'accentuata frizzantezza. In bocca la birra sprigiona la sua ragionevolmente poca acidità ma quando scende in gola il luppolo la fa da padrone. Rilascia un amaro lungo, persistente ma complessivamente secco. Il suo bilanciamento gustativo risulta ben equilibrato da una carezzevole e delicata parte maltata che si confronta con un finale ricco di sentori amaricanti ed aromatizzanti di luppolo. La sua complessiva eleganza è dovuta al tradizionale metodo di alta

fermentazione con il quale questa straordinaria birra è prodotta. Degustazione a cura del Tasterpooling dell'Università della Birra.



TITANIUM BEER

FINE AND ELEGANT TASTE

It highlights a nice golden color enriched by orange reflections. Titanium 11 shows itself on the nose and palate as a beer of great importance due to the quality of its ingredients. The delicate Pilsner malt and two aromatic hops originate from Slovenia (Styrian Golding and StyrianBobek) prevail. The strain of yeast used for its production is the result of a selection that favors unusual and quality flavours. Its pleasant taste and its round but not invasive body explain its 11.5% of alcohol and its high attenuation in the brewhouse. Its alcohol concentration does not allow to be strongly sparkling. In mouth the beer releases its reasonably low acidity but when it drops in your throat the hop rules the roost. It releases a long bitter taste, persistent but overall dry. Its taste is well balanced by a pleasant and delicate malty part which compares with a final full of aromatic and bitter flavours of the hops. His overall elegance is due to the traditional method of high fermentation by which this extraordinary beer is produced. Tasting by the Tasterpooling of the Università della Birra.



TALLIOO, A CACCIA DI TIPICITÀ

IL RISTORANTE DI SAN GIORGIO A CREMANO EMBLEMA DEI GASTROPUB

di Antonio Giuseppe Flauto

Nasce a San Giorgio a Cremano il marchio "GastroPub", da un'idea del ristoratore Fofò Ferriere della birreria il Tallioo, sposata da Giuseppe Acciaio della GMA Import Specialità e promossa in Campania, introducendo nei classici Pub una cucina ricercata, di prodotti tipici europei, italiani e naturalmente regionali, quindi Campani. Un marchio a cui hanno aderito diversi ristoratori, con una filosofia rappresentata in pieno, tra menù e carta di vini e birre, appunto dal Tallioo di San Giorgio a Cremano. In questo ristorante, pub e birreria, che per sintetizzare definiamo con il nuovo marchio GastroPub, si respira la classe dei club anglosassoni, l'allegria e la creatività tipica degli italiani e l'indole artistica dei napoletani. Una stravagante bottega dei sapori, con Tavern beer (accademia della birra con i prodotti più ricercati), quality club con uno spazio esclusivamente riservato agli amanti del sigaro, dove gli iscritti al club posso gustare rum, whiskey e cognac invecchiati con

sigari di ogni tipo, dai cubani ai toscani. E accanto un bar coloniali dove assaggiare capresi e cassate vesuviane.

"Ciò che offriamo con i miei fratelli Ciro e Salvatore - spiega Fofò Ferriere, attore e proprietario del Tallioo - è un locale unico nel suo genere, dove poter vivere serate tipicamente anglosassoni, ma non mancano naturalmente le bollicine francesi e un viaggio nella tradizione contadina partenopea".



TALLIOO, IN SEARCH OF TYPICALNESS

RESTAURANT OF SAN GIORGIO A CREMANO AS EMBLEM OF GASTROPUBS

Born in San Giorgio a Cremano the "Gastropub" brand, from an idea of the restaurateur Fofò Ferriere of the "il Tallioo" pub, embraced by Giuseppe Acciaio of the GMA Import Specialties and promoted in Campania, introducing a refined cuisine in classical pubs, with typical European products, Italian and of course, regional, therefore of Campania. A brand in which several restaurateur have joined, with a philosophy full represented with menu a la carte of wine and beers, exactly from Tallioo of San Giorgio a Cremano. In this restaurant, pub and brewery, which we synthesize defining it with new brand GastroPub, you can feel the atmosphere of the Anglo-Saxon clubs, cheerfulness and creativity typical of the Italians and the artistic nature of the Neapolitans. An extravagant workshop of tastes, with Tavern beer (beer's academy with the most demanded products), quality club with a space exclusively reserved for cigar lovers, where club members can taste aged rum, whiskey and cognac with all kinds of cigars, from those Cubans to Tuscan. And next to a bar where

you can taste caprese cake and the vesuvian cassata.

"What we offer together with my brothers Ciro and Salvatore - Fofò Ferriere explains, actor and owner of the Tallioo - is a place unique in its kind, where you can live typically Anglo-Saxon evenings, but of course, French sparkling and a trip to the paesant Neapolitan traditions are not missing".



UNA PIZZA IN "ALLERIA"

LOCALE DI QUALITÀ A DUE PASSI DAL SANTUARIO DI POMPEI

di Vincenzo D'Antonio

Pompei, famosa nel mondo, ha flussi turistici ingenti con due prevalenti direttrici che solo di rado si intersecano: il turismo culturale con visita all'area archeologica ovvero alla Pompei distrutta dall'eruzione del Vesuvio del 79 d.C., e il turismo devozionale con visita al Santuario della Madonna del Rosario. Tutto ciò, milioni di visitatori all'anno, potrebbe portare a una sciatteria nell'offerta della ristorazione che, se è purtroppo presente nei ristoranti che celebrano il menù turistico a prezzo fisso, ha le sue fulgide eccezioni talvolta storiche e ben conosciute e talvolta emergenti. Ed è questo il caso della pizzeria "Alleria", situata poco distante dal Santuario e



frequentata innanzitutto dai pompeiani e dai gourmet dell'area vesuviana. Qui la scelta irrinunciabile e non soggetta a compromessi, anche quando ciò provoca prezzi apparentemente non modici, è quella della qualità senza se e senza ma. E allora si comincia, come è sempre opportuno che sia, dall'impasto e dalle sue imprescindibili determinanti: la lievitazione (tempi e modi) e la farina. Qui siamo ai corretti tempi, ovvero intorno alle 12 ore, e le farine adoperate sono le migliori sul mercato. L'offering, come è naturale che sia, non è sterminato e ruota intorno a prodotti DOP oppure ai presidi slow food campani.

GUSTO MEDITERRANEO

Ben predisposti e con opportuno abbinamento di birre tedesche di qualità, ci è stato dato degustare la "Brontese". Sul soffice impasto, in entrata forno, pesto di pistacchio di Bronte DOP, fiordilatte di Agerola, Parmigiano-Reggiano DOP di montagna stagionato 24 mesi ed olio extravergine DOP delle Colline Salernitane. Al netto di qualche rivolino di troppo di quest'olio peraltro eccellente, ne è sortita pizza saporita che offre ai sensi un armonico e pressoché unico contrappunto di sapori. Si è poi proseguito con la "Vesuvio" il cui trittico di ingredienti del topping è costituito oltre che dall'olio extravergine DOP delle Colline Salernitane, dal pomodorino del piennolo del Vesuvio (da cui il nome alla pizza) e da uno squisito fiordilatte di Agerola. Ci è parsa pizza di assoluto valore, testimonianza di quanto la bontà degli ingredienti, non disgiunta da maestria di pizzaiolo e da ottimo andamento del forno a legna, esiti piccoli capolavori. Il successo, ben meritato, è già prontamente arreso ad "alleria".

Alleria
Via Sacra, 25/27 - 80045 Pompei (Na)
Tel. 081 8567197 - www.alleria.it
Chiuso la domenica a pranzo





**CORSI
AMATORIALI**

Passione...
per i fornelli

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



**CORSI
PROFESSIONALI**

innovarsi
nel mondo del
cibo

Informatevi presso di noi

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



**MASTER
PROFESSIONALE**

Formarsi
per l' opportunità
del domani

A PIZZA IN "ALLERIA"

Pompeii, famous in the world, has huge tourism with two prevailing directions that rarely intersect: cultural tourism with a visit to the archaeological site or rather the Pompeii destroyed by the eruption of Vesuvius in 79 AD, and devotional tourism with visit to the Shrine of Madonna del Rosario. All this, millions of visitors a year, could lead to sloppiness in the food offering which, if it is unfortunately present in the restaurants that celebrate the tourist menu at a fixed price, has its shining historical exceptions sometimes well known and sometimes emerging. And this is the case of the pizzeria "Alleria", situated not far from the Shrine and attended primarily by citizens of Pompeii and by gourmet of the Vesuvian area. Here the choice of the quality cannot be waived and it's not subject to compromise, even when this causes prices seemingly modest. And so it begins, as it always should be, from the dough and its inescapable determinants: the rising (when and how) and flour. Here we have the correct time, about 12 hours, and the flours used are the best on the market. The offering, just



as it should be, is long, and revolves around the DOP products or the Slow Food producers of Campania. Well designed and with the appropriate combination of German high quality beers, we tasted the "Brontese". On the soft dough in the oven entrance, pistachio pesto DOP from Bronte, mozzarella fiordilatte Agerola, Parmigiano-Reggiano DOP aged 24 months in the mountains and extra virgin olive oil DOP from hills of Salerno. Although there was more oil than necessary, however excellent, the result was a tasty pizza that offers an harmonic and almost unique taste of different flavors. It the continued with the "Vesuvio" whose trio of ingredients of the topping is made as well as the topping with extra virgin oil DOP from hills of Salerno, with Vesuvius tomato piennolo (hence the name of the pizza) and a delicious mozzarella fiordilatte Agerola. To us appeared to be an excellent pizza, testament to the goodness of the ingredients, not separated by skills of the pizza maker and the excellent performance of the oven, with small masterpieces as a result.



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



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

TENUTA VANNULO, SPLENDORE DEL CILENTO

LA STORIA DELL'AGRICOLTURA CAMPANA IN UNA STRUTTURA DI CLASSE

di Gabriella Diliberto

Azienda agricola, agriturismo, museo. Tenuta Vannulo, nella piana di Paestum, è una piacevole esperienza per chi vuole vivere in contatto con la natura della Campania, in un luogo dalla bellezza incomparabile. Nel 1988 nasce il caseificio Vannulo, che prende il nome della località dove si estendono i 200 ettari dell'azienda agricola fondata all'inizio del secolo dal signor Antonio Palmieri. Qui vengono prodotte le celebri mozzarelle e l'azienda è stata quella che più, in Italia, ha sperimentato tecniche di allevamento innovative, senza trascurare il rispetto della natura in ogni sua forma. Dal 1996 si è passati alla conversione della produzione tradizionale ai nuovi metodi dell'agricoltura biologica. Tutta l'estensione della tenuta è utilizzata per la produzione dei foraggi che servono da alimento per le circa 400 bufale presenti, di cui 140 adulte. Il caseificio Vannulo lavora esclusivamente il latte prodotto dall'azienda: questo spiega la produzione limitata, basata sul ciclo naturale del latte.



GUSTO MEDITERRANEO

Per buona parte dell'anno si preparano solo mozzarelle e ricotta fresca. Quando la quantità lo permette, si trovano anche provole affumicate, ricotte salate, formaggio fresco e una vera specia-



lità: lo yogurt intero, in barattoli di vetro confezionati ed etichettati a mano.

Ma, insieme al caseificio, si può trovare casa Palmieri, frutto delle successive trasformazioni di una villa padronale rustica del '700, di caratteristico colore rosso pompeiano. La stessa armonia si ritrova all'interno negli arredi in stile, con uso di cotto, ceramiche vietresi e travertino, dove vengono ospitati incontri culturali, mostre d'arte e presentazioni di libri. Oggi è possibile riscoprire la vita, i profumi e le sensazioni della campagna trascorrendo una giornata nella foresteria della Tenuta, dove gli spazi e i comfort garantiscono un assoluto relax.

Per gli amanti della storia, invece, attrezzi ed utensili di varie epoche, di uso quotidiano, sono stati amorevolmente raccolti e ospitati in un Museo Permanente della Civiltà Contadina, allestito all'interno della Tenuta. Oggi che gli splendidi templi di Paestum e il Cilento, con le suggestive rovine di Velia, la pittoresca Agropoli, la solitaria chiesa della Madonna del Granato, sono diventati la mete di un turismo sempre più attento e preparato, a pochi passi è possibile trovare un luogo in cui la scoperta della tradizione agricola e alimentare diventa un momento culturale.

GUSTO MEDITERRANEO

VANNULO ESTATE, SPLENDOUR OF CILENTO

THE HISTORY OF THE AGRICULTURE OF CAMPANIA IN A STYLISH STRUCTURE

Farming, holiday farm, museum. The Vannulo Estate, in Paestum, is a pleasant experience for those who want to live in contact with the nature of Campania, in a place of incomparable beauty. The dairy Vannulo was born in 1988, taking the name of the place where lie the 200 acres of the farm, founded at the beginning of the century by Antonio Palmieri. Here the famous mozzarella are produced and the company is one that mostly has experienced innovative farming techniques in Italy, without forgetting the respect for nature in all its forms. Since 1996 the company moves the conversion from traditional production methods to new organic farming methods. The whole extension of the farm is used for the production of the forages which serve as food for about 400 cow buffaloes, of which 140 are mature. The dairy Vannulo works exclusively on milk produced by the company: this explains the limited production, based on the natural cycle of the milk. For most of the year only fresh ricotta and mozzarella are prepared.



GUSTO MEDITERRANEO

When the amount permits, there are also smoked provola, salted ricotta, fresh cheese and a specialty: whole milk yogurt, in glass jars labeled and packaged by hand. But, together with dairy, you can find Palmieri's house, the result of successive transformations of a rustic villa of XVIII century, with a characteristic Pompeian red color. The same harmony is evident inside with the furniture, with use of terracotta, with travertine and ceramics from Vietri, which are hosted cultural events, art exhibitions and book presentations. Today you can rediscover life, the smells and sensations of the countryside spending a day in the guest quarters of the estate, where space and comfort guarantee an absolute relax. For history lovers, instead, tools and equipment from different eras, used everyday, have been lovingly collected and housed in the Museo Permanente della Civiltà Contadina, mounted inside the estate. Now that the splendid temples of Paestum and the Cilento, with the evocative ruins of Velia, the picturesque Agropoli, the solitary church of Madonna del Granato, have become the destinations of more and more careful and prepared tourists, in a few steps it is possible to find a place where the discovery of traditional agricultural and food becomes a cultural moment.



LA CACIORICOTTA DI CAPRA

PRESIDIO SLOW FOOD DEL CILENTO, PATRIMONIO DELL'UMANITÀ UNESCO

di Urania Casciello

La cacioricotta di capra, o come dicono in dialetto cilentano la Casorecotta re capra, è prodotta in un territorio dove la macchia mediterranea la fa da padrona, e il suo ricco sottobosco è ideale per il pascolo e per il nutrimento del gregge di capre. In queste terre, infatti, nel corso dei secoli, si sono sviluppate tre razze autoctone, dichiarate specie protette a rischio di estinzione: la capra cilentana nera, grigia e fulva. Il latte di queste capre è una risorsa preziosa per i piccoli allevatori, che nel corso dei secoli hanno sviluppato varie tecniche per la produzione di latticini. Nel caso della cacioricotta di capra del Cilento, il nome è sintesi della lavorazione: essa, infatti, si ottiene attraverso la coagulazione del latte, in parte presamica (caratteristica del formaggio) e in parte termica (caratteristica della ricotta). Il procedimento è il seguente: il latte viene munto solo poche ore prime della sua lavorazione, dopodiché viene

portato a 90° e viene fatto raffreddare per una decina di ore a 36°.



GUSTO MEDITERRANEO

Finito di raffreddarsi, si aggiunge il caglio per portare il composto alla cagliatura, quindi il composto viene lasciato a rassodare più o meno quaranta minuti per poi essere rotto con un bastone e ridotto in granuli. Dopo questo passaggio, la cagliata precipita e viene estratta e pressata nelle fucelle per far uscire gran parte del siero. A questo punto può iniziare il procedimento di stufatura, che prevede l'esposizione delle forme per ventiquattr'ore nel locale di cagliatura. Dopo questo tempo, i produttori di caciocotta, possono procedere alla salatura attraverso il cospargimento del sale da cucina intorno alla forma. La caciocotta è finalmente pronta alla stagionatura, che può durare dai 2 ai 3 giorni per il prodotto fresco, mentre dai 3 ai 4 mesi per quello stagionato. Il prodotto finale, in entrambi i casi, è un alimento unico nella sua specie: quello fresco è adatto nelle insalate, a fine pasto e da solo con miele, mentre quello stagionato, dal sapore leggermente piccante, è ottimo da grattugiare sulla pasta o proprio su un piatto di fusilli al ragù di Castrato, tipico del Cilento.

Slow Food, in linea con la sua filosofia della diffusione del buono, pulito e giusto, ha inserito la Caciocotta di Capra del Cilento tra i suoi presidi, proprio

per tutelare dall'estinzione questo prodotto, e per aiutare i produttori e le loro attività ad essere conosciute da consumatori attenti alle tradizioni e alle tipicità, poco interessati al commercio di massa, ma attenti alla qualità e al giusto valore delle cose.



THE CACIORICOTTA GOAT'S CHEESE OF CILENTO

A SLOW FOOD PRESIDIUUM

FROM THE LANDS DECLARED AS WORLD HERITAGE FROM UNESCO

The Cacioricotta goat's cheese, or Casorecotta re capra as it is named in the dialect of the Cilento, is produced in a territory where the Mediterranean rules the roost, and its rich undergrowth is ideal for grazing and the nutriment for the flock of goats. In these lands, in fact, over the centuries, three independent breeds are developed, declared protected species at risk of extinction: the black, gray and gingery goat of Cilento. The milk of this goats is a valuable resource for small farmers, that over the centuries have developed various techniques for the production of dairy products. In the case of cacioricotta goat's cheese of Cilento, the name is a synthesis of work: it is obtained through the coagulation of milk, presamic in part (a characteristic of the cheese) and the thermal part (characteristic of ricotta). The procedure is as follows: the goat is milked only few hours before the manufacture, after which it is brought to 90 ° and is allowed to cool for ten hours at 36 °.



ARC

S.R.L.

Armando Romolo Cavaliere

ACCOUNT MANAGER

Arredamento food and beverage



MARRONE



COSTAGROUP
IDEE CONCEPT ARREDI

enomatic
wine serving systems



REFIN[®]
CERAMICHE

winterhalter

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

GUSTO MEDITERRANEO

When its cooling is finished, rennet is added to bring the mixture to the curdling, then the mixture is left to harden more or less than forty minutes before being broken with a stick and granulated. After this step, the curd falls and is pressed into molds to make out a large amount of the whey. At this point the process of stewing may begin, which provides the exposure of the forms for twenty four hours in the room of curdling. After this time, the cacioricotta's producers, may proceed to the salting through the covering the shape with salt. The cacioricotta is finally ready to aging, which can last from 2 to 3 days for fresh product, while 3 to 4 months for the matured. The final product, in both cases, is a food unique in its kind: the fresh one is suitable for fresh salads, at the end of a meal and by itself with honey, while the matured, with a slightly spicy flavor, is perfect for grating over pasta or on a plate of fusilli with mutton's sauce, typical of Cilento. Slow Food, in line with its philosophy of spreading the good quality, clean and fair, has introduced the Cacioricotta Goat's cheese of

Cilento among its preservation, just to protect this product from extinction, and to help manufacturers and their business to be known by consumers careful to the traditions and typicality, not interested in mass marketing, but careful to the quality and the true value of things.



GUSTO MEDITERRANEO

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON FAVE, PECORINO DEI PASCOLI MATESINI E PERE

Ingredienti (per 4 persone): spaghetti alla chitarra freschi gr 300, fave sguosciate gr 150, pecorino stagionato 3 mesi gr 100, cipolla novella n. 2, pera matura 1, sale e pepe q.b., olio extra vergine di caiazzane.

Preparazione: fate cuocere la cipolla tagliata a julienne con olio extra vergine di caiazzane ,unite le fave precedentemente sguosciate e sbianchite in acqua bollente salata per pochi minuti, privandole della loro pellicina esterna. Cuocete per una decina di minuti. Lessate gli spaghetti in acqua salata e uniteli alle fave, grattugiate la pera e unitela alla pasta con una generosa manciata di pecorino. Impiattate in un piatto da portata, ultimate con delle lamelle di pecorino, una spolverata di pepe da mulinello e dell'olio extra vergine di caiazzane a crudo.

Chef Maria Mone

Il Casolare diVino - Via Regina, Alvignano (CE)

Tel/Fax: + 39 0823 86.99.32 - info @ ilcasolaredivino.it



SPAGHETTI WITH FAVA BEANS, PECORINO AND PEARS

Ingredients (for 4 people): gr 300 gr fresh spaghetti alla chitarra, gr 150 shelled fava beans, gr 100 pecorino cheese 3 months matured, 2 spring onions, 1 ripe pear, salt and pepper as needed, caiazzane extra virgin olive oil.

Preparation: cut onion into narrow strips and cook it with caiazzane extra virgin olive oil, add the beans already shelled in boiling salted water for a few minutes, depriving them of their outer skins. Cook for about ten minutes. Boil the spaghetti in salted water and add to beans, grate the pear then join to pasta with a generous handful of pecorino. Serving in a dish, finishing with pecorino's slices, a sprinkling of pepper and uncooked caiazzane extra virgin olive oil.

Chef Maria Mone

Il Casolare diVino - Via Regina, Alvignano (CE)

Ph.\Fax: + 39 0823 86.99.32 - info @ ilcasolaredivino.it



GUSTO MEDITERRANEO

CARRÈ DI CAPRETTO

Ingredienti per 4 persone: Capretto Gr 600, Pane bianco Gr 120, Pomodori secchi Gr 40, Parmigiano Gr 30, Polvere di cipolla Gr 3, Olive nere Gr 6, Sale Gr 5, Rosmarino Gr1, Peperoni secchi Gr 12, uova Gr 120, Farina 00 Gr 50, Broccoli Gr 180, 4 cialde, Olio di semi Gr 200, Aglio 1 spicchio, 1 Peperoncino piccante, Vino bianco Gr 80. Per 4 cialde alle noci: Noci di Sorrento Gr 80, Albume Gr 80, Zucchero bruno Gr20, Farina 00 Gr 100, Burro Gr 20, Glucosio Gr 50, Succo di limone n. 1.

Procedimento: Pulite e marinare il capretto con vino bianco e cipolla novella, dopo asciugate. Preparate il pane bianco passandolo a setaccio, poi mischiate con i pomodori secchi le olive, la polvere di cipolla e il rosmarino tritato. Spolverate il capretto con la farina, passate nell'uovo e infine nel pane. Impastate gli ingredienti per la cialda e cuocete nel forno a 170°C per 8 minuti. Saltate i broccoli con aglio, olio e peperoncino. Dorate il carrè di capretto con l'olio e completate la cottura al forno per 9 minuti a 140°. Poggiate i broccoli al centro, tagliate a metà il carrè e adagiatelo sui broccoli, lasciate cadere i peperoni secchi e decorate con la cialda. Irrorate con salsa d'arrosto e olio extravergine d'oliva e servite.

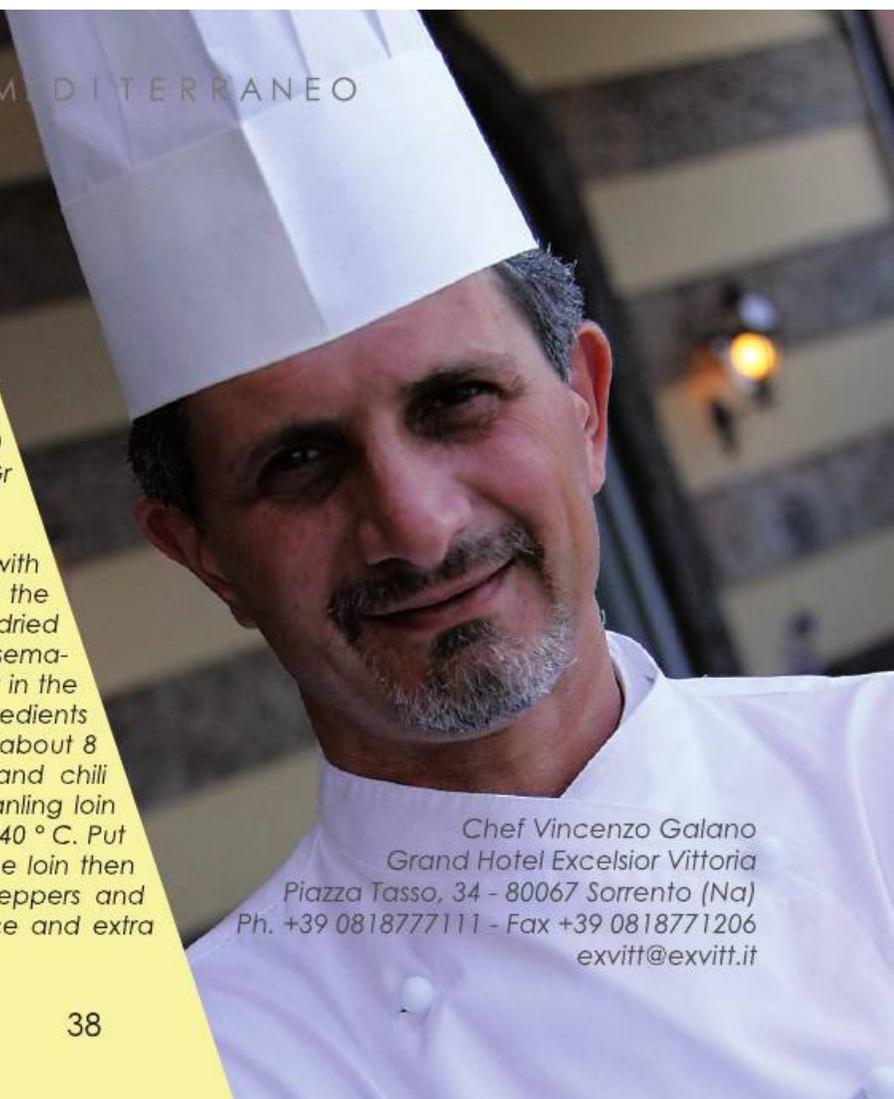


Chef Vincenzo Galano
Grand Hotel Excelsior Vittoria
Piazza Tasso, 34 - 80067 Sorrento (Na)
Tel. +39 0818777111 - Fax +39 0818771206
exvitt@exvitt.it

YEANLING LOIN

Ingredients for 4 people: Gr 600 yeanling, Gr 120 white bread, Gr 40 dried Tomatoes, Gr 30 parmesan, Gr 3 onion powder, Gr 6 black olives, Gr 5 salt, Gr 1 Rosemary, Gr 12 dried peppers, Gr 120 eggs, Gr 50 00 Flour, Gr 180 Broccoli, 4 waffle, 200 Gr seed oil, 1 clove garlic, 1 chili pepper, Gr 80 white wine. For 4 waffles with walnuts: Gr 80 Walnuts from Sorrento, Gr 80 egg white, Gr 20 brown sugar, Gr 100 00 Flour, Gr 20 Butter, Gr 50 Glucose, 1 lemon juice.

Procedure: Clean and marinate the yeanling with white wine and spring onion, then dry.. Prepare the white bread through a sieve, then mixed with dried tomatoes, olives, onion powder and chopped rosemary. Sprinkle the yeanling with the flour then put it in the egg and finally in bread. Set aside, mix the ingredients for the waffle and bake in oven at 170 ° C for about 8 minutes. Sauté broccoli with garlic, olive oil and chili pepper. In a frying pan with oil, brown the yeanling loin then finish cooking in the oven for 9 minutes at 140 ° C. Put broccoli in the middle of the dish, cut in half the loin then place it upon the broccoli, drop the dried peppers and decorated with waffle. Sprinkle with roast sauce and extra virgin olive oil and serve.



Chef Vincenzo Galano
Grand Hotel Excelsior Vittoria
Piazza Tasso, 34 - 80067 Sorrento (Na)
Ph. +39 0818777111 - Fax +39 0818771206
exvitt@exvitt.it

GUSTO MEDITERRANEO

CASATIELLO SUGNA E PEPE

Ingredienti. Impasto serale: Lievito madre al 3°rinfresco gr 100, 3 uova intere, farina di forza (370w) gr 250, zucchero semolato gr 20, acqua a 30°gradi ml 50. Fare un impasto morbido con tutti gli ingredienti e lasciare lievitare tutta la notte. Al mattino: impasto serale, farina di forza gr 1000, 9 uova intere, strutto gr 300, pepe gr 50, sale gr 15, latte a 30°gradi gr 250, parmigiano e pecorino grattugiato gr 250.

Procedimento: Mescolare brevemente il latte con le uova, aggiungere l'impasto serale e lavorare ancora, poi fare assorbire la farina e lasciare incordare. A parte mescolare i formaggi, il pepe, il sale e la sugna, amalgamare questo composto all'impasto per ottenere un impasto consistente ma morbido. Con un po' di sugna ripassare le pareti del classico ruoto per il "casatiello alto", riempire per un terzo e lasciare lievitare fino al bordo. Cuocere in forno caldo a 185° gradi per 40 minuti. La tradizione vuole che si preparino tra il giovedì e il sabato prima di Pasqua, quando nei giorni di magro si può solo pensare al menù per festa della domenica.

Chef Anna Chiavazzo
Il Giardino di Ginevra
Via G. Stroffolini, 31 – Casapulla (Ce)
Tel. 0823 1703137
ilgiardinodiginevra@libero.it

CASATIELLO WITH LARD AND PEPPER

Ingredient.

Evening's dough: Gr 100 mother yeast to 3° refresh, 3 eggs, gr 250 strong flour (370w) 250, 20 grams sugar, 50ml 30 degrees water. Make a soft dough with all ingredients and let rise the whole night. In the morning: Evening's dough, 1000 g strong flour, 9 eggs, Gr 300 lard, 50 gr pepper, Gr 15 salt, Gr 250 milk 250 at 30 degrees, Gr 250 parmesan and grated pecorino cheese.

Procedure: Mix the milk with the eggs briefly, add the evening's dough and continue to work, then soak the flour and let mix them. Mix the cheese, pepper, salt and lard aside, putting it into the mixture to create a dough but soft yeast. Put some lard over the walls of the classic baking pan for the "high casatiello", fill in for one-third and let it rise up to the rim. Bake at 185 degrees for 40 minutes. The tradition wants it must be prepare between Thursday and Saturday before Easter, when in hard times you could just think about the menu for the Sunday feast.



*Chef Anna Chiavazzo
Il Giardino di Ginevra
Via G. Stroffolini, 31 – Casapulla (Ce)
Ph. 0823 1703137
ilgiardinodiginevra@libero.it*

GUSTO MEDITERRANEO

PASTIERA NAPOLETANA

Ingredienti. Per la pasta frolla: Strutto inodore gr. 400, zucchero semolato gr.400, uova intere fresche gr.200, farina bianca debole gr.1000, raschiatura d'arancio e di limone Q.B., sale fino gr.1. Per il grano: grano precotto gr.500, latte fresco intero gr.870, raschiatura di limone e d'arancio Q.B., burro gr.50, zucchero semolato gr.50, baccello di vaniglia n.1. Per il ripieno: ricotta fresca vaccina gr.500, zucchero semolato gr.450, tuorli d'uovo n.5, uova intere fresche n.5, fiore d'arancio e cannella in polvere q.b., canditi "cubetto d'arancia" gr.15, crema pasticcera gr.150. Per la crema pasticcera: Latte fresco intero gr.400, Zucchero semolato gr.150, Tuorli gr.130, Farina gr.20, Amido di mais gr.20, Vaniglia Q.B.

Procedimento: Lavorare in macchina con la foglia lo strutto con lo zucchero, gli aromi, infine unire la farina setacciata con il sale. Cuocere il grano con il latte, zucchero, baccello di vaniglia, gli aromi e il burro. Lasciar cuocere fino a quando il composto risulta asciutto. Togliere dal tegame la massa, raffreddarla e unire il secondo composto. Stemperare bene e colare negli stampi foderati di pasta frolla. Cuocere in forno preriscaldato a 165°C. per 40 minuti. Raffreddare e servire la pastiera nello stampo. Bollire il latte con il baccello di vaniglia, lavorare in una ciotola i tuorli con lo zucchero, la farina e l'amido. Versare il latte sulla massa lavorata, stemperare, riportare sul fuoco e cuocere per circa 3 minuti dall'ebollizione avendo cura di mescolare energicamente la crema.



Chef Giuseppe Daddio
Dolce & Salato
S. 265 - Via Forche Caudine
Maddaloni (CE)
Tel. 0823 436022

GUSTO MEDITERRANEO

NEAPOLITAN PASTIERA

Ingredients. For the short pastry: odourless lard gr. 400, caster sugar. gr. 400, fresh whole eggs gr. 200, white weak flour gr. 1000, scraping of orange and lemon as needed, table salt gr. 1. For grain: precooked grains gr. 500, fresh whole milk. gr. 870, scrapings of lemon and orange as needed, butter gr. 50, gr caster sugar. 50, 1 vanilla bean. For the filling: fresh cow's ricotta gr. 500, caster sugar gr.450, 5 egg yolks, 5 whole eggs, orange blossom and cinnamon dust as needed, candied fruit "cubetto d'arancia" gr. 15, custard cream gr. 150. For custard cream: fresh whole milk gr. 400, granulated sugar gr. 150, yolks gr.130, flour gr. 20, gr 20 corn starch, Vanilla as needed.

Preparation: Working in a food processor lard with sugar, flavorings, then add the sifted flour with salt. Cook the grains with milk, sugar, vanilla bean, flavorings and butter. Cook until the mixture is dry. Remove it from the pan, let it cool and add to the second mixture. Mix well and pour into molds covered with short pastry. Bake in a preheated oven to 165° C. for 40 minutes. Cool and serve into mold. Boil the milk with the vanilla bean, work in a bowl the egg yolks with the sugar, flour and starch. Pour the milk on the worked mixture and continuing to mix them all, bring on the heat and cook it for about 3 minutes from boiling, making sure to mix the cream vigorously.



Chef Giuseppe Daddio
Dolce & Salato
S.S. 265 - Via Forche Caudine
Maddaloni (CE)
Tel. 0823 436022

GUSTO MEDITERRANEO

COLOMBA PASQUALE

Ingredienti. Impasto serale: 1,750 gr di zucchero, 1,7 acqua, 2,250 kg di tuorli, 2 kg di lievito madre, 4 kg di farina Petra, 2,5 kg di burro. Impasto della mattina: 1,5 kg di farina Petra, 500 gr di zucchero, 600 gr di tuorli, 1 kg di burro, 120 gr di sale, 7 bacche di vaniglia, 3 kg di arancia candita, 1 kg di cedro candito.

Procedimento: Impastare zucchero, acqua, tuorli, lievito madre e farina. Quando il composto è diventato elastico aggiungere il burro. Far lievitare a 28° per almeno 12-15 ore. Quando il volume è triplicato si può iniziare con l'impasto del mattino. Aggiungere alla massa la farina. Quando sarà diventata una massa elastica aggiungere lo zucchero, i tuorli, il burro con il sale e la vaniglia. Far riposare sul banco da lavoro un'ora. Spezzare, mettere nei pirottini e far lievitare per altre 9/10 ore. Infornare a 160° per almeno 45 minuti.

Chef Carmen Vecchione
Dolciarte - Via Trinità, 52 - 83100 Avellino
Tel. 082534719 - www.dolciarte.it - info@dolciarte.it



EASTER COLOMBA

Ingredients. Evening dough: 1,750 grams of sugar, 1,7 water, 2,250 kg of egg yolks, 2 kg of mother yeast, 4 kg of flour, 2,5 kg of butter.

Morning dough: 1,5 kg of flour, 500 grams of sugar, 600 grams of egg yolks, 1 kg of butter, 120 grams of salt 7 vanilla beans, 3 kg of candied orange, 1 kg of candied citron.

Procedure: Mix sugar, water, egg yolks, mother yeast and flour. When the mixture has become elastic, add the butter. Let rise at 28 ° for at least 12-15 hours. When the volume has tripled you can start with the dough of the morning. Add the flour to mixture. When will it become an elastic dough, add sugar, egg yolks, butter, salt and vanilla. Let it rest on the bench for an hour. Break off, put in molds and let it rise for other 9/10 hours. Bake it at 160 degrees for at least 45 minutes.

*Chef Carmen Vecchione
Dolciarte - Via Trinità, 52
83100 Avellino - Tel. 082534719
www.dolciarte.it - info@dolciarte.it*



LA BIANCOLELLA DI PONZA

VIGNETI VISTA MARE

di Vincenzo Mercurio

C'è un'isola nel Mediterraneo che ha un fascino selvaggio: è l'isola di Ponza. A sentire i geologi "le isole ponziane sono costituite interamente da vulcaniti, acide; di forma allungata con promontori



costituiti da lave riolitiche intervallati da insenature delimitate da falesie di tufi, per lo più ignimbriti liparitiche di più facile erosione, con al piede lunate sabbiose" (A.G. Segre). A parole semplici, le falesie di ponza sono da brivido, sono rosse, gialle, bianche, grigie e sotto di esse il mare assume mille sfumature. La viticoltura sull'isola si può definire eroica, le viti sono coltivate in piccoli terrazzamenti chiamati localmente "e catene". Qui tanti anni fa dei naviganti portarono un vitigno che ancora oggi è il più diffuso sull'isola: la Biancolella. Il vitigno ha un comportamento rustico, cioè capace di adattarsi alle condizioni ambientali difficili. Il germogliamento è abbastanza precoce, le prime foglioline avanzano timidamente a fine marzo oppure in annate più fredde agli inizi di aprile. Il bellissimo momento della fioritura giunge a fine maggio, inizio giugno. L'invaiaatura, quel momento in cui i grappoli cominciano a colorarsi di giallo, giunge nella prima decade di agosto.

GUSTO MEDITERRANEO

La vendemmia, e quindi la maturazione dell'uva, si verifica quasi sempre alla fine di settembre.

La Biancolella si è perfettamente adattata al terroir ponzese ed è capace di generare ogni anno vini di incredibile piacevolezza, caratterizzati da profumi di mimosa, ginestra, fiori d'arancio, e agrumi.

Al gusto, il suolo di origine vulcanica, e la salsedine del mare si percepiscono in maniera immediata, sbalordendo il consumatore che prova per la prima volta questo vino. La viticoltura si è tramandata di padre in figlio e oggi a ponza ci sono ancora ultraottantenni che con passione d'altri tempi percorrono, ogni giorno, antichi sentieri a strapiombo sul mare per raggiungere le loro "catene", le loro viti. Qui il



tempo si è fermato, le cantine interamente scavate nella roccia tufacea, sono tutte dotate di palmento dove le uve vengono schiacciate con i piedi e torchiate con la "pietra torcia", antico sistema secondo il quale si utilizza una pietra che legata ad un palo con un argano viene usata per pressare (torchiare) le vinacce per ottenere il

mosto. Le cantine presenti sull'isola sono le Antiche Cantine Migliaccio con il loro Fieno di Ponza, e le cantine Pouchain. Il vino di Ponza è capace di trasmettere la ricchezza dei suoli vulcanici, la sapidità del mare cristallino che la circonda, i profumi della macchia mediterranea, la verticalità dei suoi terrazzamenti e la leggerezza del vento che la invade.



GUSTO MEDITERRANEO

BIANCOLELLA OF PONZA

SEA VIEW VINEYARDS

There is an island in the Mediterranean sea that has a wild charm: the island of Ponza. According to the geologists "the Ponziane islands are entirely made by volcanite, acid; lengthened form with promontories constituted by of rhyolitic lavas interspaced by creeks bordered by tuff's cliffs, mostly liparitic ignimbrites easier to erosion, with crescent moon shaped sandy" (A.G Segre). In simple words, the cliffs of Ponza are thrilling, red, yellow, white, gray, and below them the sea takes on many shades. The viticulture on the island can be described as heroic, the vines are grown in small terraces locally called "'e' catene".

Many years ago the sailors brought a vine here that is still the most popular on the island: the Biancolella. The vine has a rustic behavior, able to adapt to difficult environmental conditions. The budding is fairly early, the first leaves timidly come out in late March or in early April during the coldest years. The beautiful moment of full-blown comes in late May, early June.

GUSTO MEDITERRANEO

The veraison, that moment when the grapes begin to color of yellow, comes in the first decade of August.

The grape harvest, and then the growth of the grapes, occurs almost always at the end of September. Biancolella is perfectly adapted to terroir of Ponza and is capable of generating incre-

dibly pleasant wine each year, characterized by mimosa scents, broom, orange blossom, and citrus. On the palate, the soil of volcanic origin, and the saltiness of the sea are immediately perceived, astounding the consumer that test this wine for the first time. The viticulture has been passed from father to son, and today in Ponza there are still

eighty-year-old men with a passion of times gone by, walk, every day, old trails overlooking the sea to reach their "catene", their vines. Here the time is stopped, the cellars completely dig into the tuff's rock, have a millstone where the grapes are crushed with the feet and with the "rock torch", an old system that consists in a stone tied to a pole with a winch used to press (squeeze) the vinasses to get the juice. The wineries on the island are Antiche Cantine Migliaccio with their Fieno di Ponza, and the wineries Pouchain. The wine of Ponza is able to convey the richness of volcanic soil, the flavor of the blue sea that surrounds it, the scents of the Mediterranean, the verticality of its terraces and the lightness of the wind that surround it.



Lo Stuzzichino



Lo Stuzzichino

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

Email: mimmo@ristorantelostuzzichino.it / Ph: +39 0815330010 / Fax: +39 0815330010



La **enoteca** *on line*

La piu'
grande
enoteca
on line

www.lenotecaonline.it

WWW.LENOTECAONLINE.IT / EMAIL: INFO@LENOTECAONLINE.IT