

# GUSTO

## Mediterraneo

Editing by 30Noqi



Events,  
food and wine curiosities

# ARC

S.R.L.

Armando Romolo Cavaliere

ACCOUNT MANAGER  
Arredamento food and beverage



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

# GUSTO Mediterraneo

Editing by 30Nodi



## SOMMARIO

Year 3th - N° 4 - July/August 2010 - Free Magazine Editing by 30NODI - [www.gustomediterraneo.it](http://www.gustomediterraneo.it)

*Cooking classes  
in Maddaloni*

**p. 42**



**Rubrica/Column**

*Pasta Fibrella*

**p. 31**

*Wine*

**p. 34**

*Pasta Setaro*

**p. 38**



### **Restaurant**

*Dei Cappuccini  
Amalfi*

**p. 3**

*Taverna del Porto  
Palinuro*

**p. 8**

*Bistrot Dalì  
Volla*

**p. 18**

*La Madia  
Licata*

**p. 25**

*Five Sense  
Torre del Greco*

**p. 23**

### **Events**

*I grandi cuochi  
nel Cilento*

**p. 12**

*In Front Page:  
Chef Annarumma  
Dei Cappuccini (Amalfi)*





A poca distanza dal Porto Turistico Marina di Cassano.  
Su richiesta è disponibile anche navetta di trasporto  
per raggiungere il centro di Sorrento.

Ristorante · Pizzeria · Tavola Calda  
Le Tre Arcate  
Piazza Cota, 9/10 80063 - Piano di Sorrento (NA)  
Tel. 081 5321849 - info@letrearcate.net  
www.letrearcate.net



## AL RISTORANTE “DEI CAPPUCCINI” DI AMALFI

TRA STORIA E TRADIZIONE I SAPORI DELLA DIVINA COSTIERA

Di Luisa Del Sorbo

A Roma ha acquisito esperienza nei ristoranti Bain, 3 forchette Michelin, e Roma, una stella Michelin. Da I Tre Bicchieri di Catania è poi rientrato in Campania come sous chef del Rosselin' di Palazzo Sasso e fino alla scorsa stagione ha deliziato i palati dei visitatori di Villa

Cimbrone. E' una breve biografia dello chef Alberto Annarumma, oggi executive chef del ristorante “Dei Cappuccini” del Grand Hotel Convento di Amalfi.

Il ristorante “Dei Cappuccini”, può ospitare circa 90 persone. E' situato al quinto piano dell'Hotel e



gode di una spettacolare terrazza, da cui è possibile ammirare Amalfi in tutta la sua bellezza, architettonica e paesaggistica. La cucina si presenta come un cocktail di eccellenze enogastronomiche, con ortaggi coltivati alle spalle dell'Hotel e le ricette tipiche della tradizione amalfitana, più precisamente marinara.

I vini? Principalmente italiani e con un'attenzione particolare ai vini campani, per poter garantire ai visitatori di gustare il territorio. "Il ristorante – spiega Fulvia Clapier, direttrice del Grand Hotel Convento di Amalfi – è aperto anche alla clientela esterna, ogni sera dalle 20. Il lunch invece è servito al ristorante, all'aperto, presso le piscine".

Un servizio eccellente accompagnato dalle linee architettoniche che profumano di storia, dal soffitto a volta alle colonne, il tutto decorato in bianco e con foto d'epoca, in bianco e nero, che ripercorrono le fasi di evoluzione dell'edificio, che la storia ricorda nel 1212 come

sede della fondazione del Cenobio, costituita dal Cardinale Pietro Capuano (cittadino amalfitano nominato all'alta carica pontificia nel 1193 da Papa Celestino III), nel 1583 come Convento dei Frati Cappuccini, nel 1866 come Istituto Navitico di proprietà del Comune di Amalfi ed infine come Hotel, che ha ospitato lo scorso secolo personaggi illustri, quali Quasimodo e D'Annunzio, De Gasperi e la Magnani.

Una struttura alberghiera rinomata a livello internazionale, che la prossima primavera riaprirà al pubblico come Grand Hotel del gruppo NH Framon Italy Hotel Management. La holding italo – spagnola ha infatti rilevato la struttura alberghiera, trasformandola in un lussuoso Hotel a cinque stelle, sospeso tra mare e cielo. Da via Annunziatella domina Amalfi dall'alto. Il fascino della storia accompagna l'immagine dell'antico convento che, ristrutturato, offre oggi servizi unici, dal ristorante panoramico e la piscina all'aperto all'oasi benessere con centro fitness.



**LA RICETTA**  
(Executive Chef Alberto Annarumma )

Zattera di asparagi, capesante appena scottate, insalata di peperoni colorati e scaglie di pecorino di fossa.

Sbianchire degli asparagi e preparare un zattera su carta da forno, condire con olio extra e coprire con pellicola trasparente. Preparare

l'insalata con dei peperoni colorati passandoli alla mandolina taglio fine. Con le parti rimanenti realizzare delle vellutate di peperoni. Bollire passare al frullatore con olio, sale e pepe.

Al momento scottare le capesante e adagiare sulla zattera di asparagi tirare le creme sul piatto di servizio, completare con l'insalata di peperoni, terminare il piatto con scaglie di pecorino di fossa e finocchio fresco selvatico.



## RESTAURANT "DEI CAPPUCCINI" IN AMALFI

*The kitchen looks like a mix of culinary excellence, with vegetables grown behind the hotel and the traditional recipes of Amalfi Coast, namely seafood. Wines? Mainly Italian and with particular attention to wines from Campania, in order to ensure visitors to enjoy the area. "The restaurant - says Fulvia Clapier, director of the Grand Hotel Convento Amalfi - is also open to external customers, every night from 20. The lunch is served at the restaurant instead, outdoors, near*

*swimming pools". Accompanied by excellent service architectural scent of history, vaulted columns, decorated in white and vintage photos in black and white, that go through the stages of evolution of the building, which recalls the story in 1212 as headquarters of the foundation of Cenobio, made by Cardinal Pietro Capuano (Amalfi citizen appointed to high office pontificates in 1193 by Pope Celestine III) in 1583 as the Convent of the Capuchins in 1866*





as the Nautical Institute of the City of property And finally as Amalfi Hotel, which hosted the last century celebrities such as Quasimodo and D'Annunzio, De Gasperi and Anna Magnani. An internationally renowned hotel, which will reopen to the public next spring as the Grand Hotel Group NH Framon Italy Hotel Management. The Spanish-Italian holding company has in fact purchased the hotel, transforming it into a luxury five star hotel, suspended between sea and sky. Which dominates Amalfi from Via Annunziatella. The charm of history accompanies the image of the old convent that was renovated, it offers unique services, from the panoramic restaurant and outdoor pool, fitness center with a wellness oasis.

RECIPE (Executive Chef Alberto Annarumma)

Raft of asparagus, lightly cooked scallops, salad of colorful peppers and slivers of pecorino di fossa. Bleach asparagus and prepare a raft on a parchment paper, drizzle with extra oil and cover with cling film. Prepare the salad with colorful peppers, thin cut them using the mandolina. With the remaining parts, make the cream of peppers. Boil, go to the blender with olive oil, salt and pepper. When the time comes, burn and arrange the scallops on the raft of asparagus, pull the cream on a plate, complete with a salad of peppers, finish the dish with slices of pecorino di fossa and fresh wild fennel.



## TAVERNA DEL PORTO A PALINURO

di Salvatore Tuccillo

Il Cilento è un immenso mosaico di colori e sapori dalle caratteristiche uniche che, nel campo gastronomico, raccontano delle olive raccolte a mano, degli ortaggi dal sapore

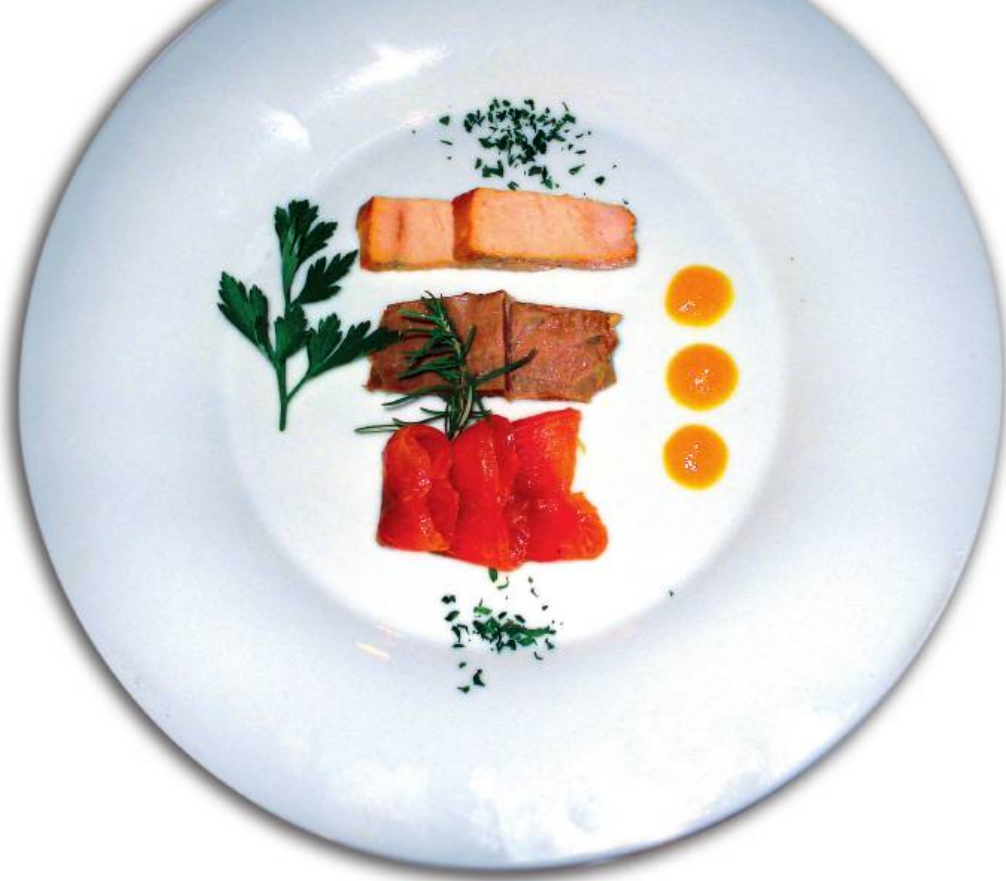
genuino, del pesce azzurro, delle alici di Menai-  
ca, dei fichi bianchi e zuccherini, del formaggio  
di capra e soprattutto dell'olio extravergine  
d'oliva diventato, nel mondo, il simbolo della



dieta mediterranea. I luoghi classici del turismo cilentano, contrassegnati da paesaggi naturali incantevoli, legano sempre di più il proprio nome a quello dei ristoranti che rappresentano tutto il gusto di una terra che si incammina verso una nuova avventura. Giovani chef, ristoratori e imprenditori del settore si preparano ad affrontare la sfida che può rilanciare l'immagine di un territorio che ha ancora molto da dire e da offrire. Su questa lunghezza d'onda si trova Sergio Serva, patron della "Taverna del Porto" di Palinuro, che dai tavoli del suo ristorante suona la carica per lanciare l'idea di una cucina di qualità, più attenta, raffinata. Figlio d'arte, il padre è il noto Carmelo dell'omonimo ristorante

recensito su tutte le guide di settore, si muove tra i fornelli e la sala con la consapevolezza di chi ha qualcosa di nuovo da proporre. In cucina, tanto per cominciare, ha messo uno chef giapponese, Manabu, che alterna tecniche orientali a cotture classiche nella preparazione di piatti ispirati alla cultura mediterranea. Le alici di Pisciotta, presidio Slow Food, diventano ingredienti per semplici ma coinvolgenti grigliate o materia prima da imbottire nel più tradizionale dei piatti cilentani: "le alici inchiappate". Il pesce azzurro viene affumicato sul posto e diventa un "trittico" (spada,

tonno, salmone) servito con una salsa bicolore, frutto di due tipi di pomodori (rosso e giallo). Anche la ricotta si presta a preparazioni particolari con i "cicinielli" sott'olio piccante. I primi spaziano dai "Ravioli e gamberi" al più classico "Spaghettoni con riccio" o "frutti di mare", fino ai risotti più elaborati dove il profumo dei limoni inebria il piatto e ricorda i giardini della costa. Pesce crudo, sfilettato come madre patria insegna (quella di Manabu) con marinatura agli agrumi, fatta al momento, o impreziosita di salsette orientali, completano insieme alla "zuppa di cozze e calamaro" o altre cotture al forno l'offerta di un pescato locale sempre fresco.



## TAVERNA DEL PORTO IN PALINURO

*Cilento is a vast mosaic of colors and flavors with unique characteristics that tell, in the gastronomic field, about the hand-picked olives, vegetables with the genuine taste, blue fish, anchovies from Menaica, white sweet figs, cheese goat and especially of extra virgin olive oil, which became in the world the symbol of the Mediterranean diet. The classic sites of tourism in Cilento, marked by natural landscapes, increasingly link their name with that of restaurants which represent all the taste of a land and walk towards a new adventure. Young chefs, restaurateurs and entrepreneurs in the sector, prepare*

*to face the challenge that can boost the image of an area that still has much to say and offer. One of those is Sergio Serva, owner of Taverna del Porto "in Palinuro, from the tables of his restaurant that plays the position to launch the idea of quality cuisine, more careful and refined. Son of art, the father was the famous Carmelo of the namesake restaurant reviewed in all culinary field guides, he moves between the stove and the room with the knowledge of those who have something new to propose.*



*In the kitchen, to begin with, has a Japanese chef, Manabu, who alternates oriental cooking techniques in preparing traditional dishes inspired by Mediterranean culture. Pisciotta anchovies, Slow Food, become ingredients for simple but addictive grilled or raw material by quilting in one of the traditional dishes of Cilento: "inchiappate anchovies". The blue fish is smoked on site and becomes a "triptych" (sword, tuna, salmon) served with a bicolor sauce, created by two types of tomatoes (red and yellow). Even*

*the ricotta lends itself to special preparations with "cicinielli" in hot oil. First courses range from "ravioli and shrimp" to the classic "Spaghetti with sea urchin" or "seafood", up to more elaborate risotto where the smell of lemon scent the dish and recalle the gardens of the coast. Raw fish, filleted as motherland taught (to Manabu) with citrus marinade, made at the time, or enriched with oriental sauces, complete with the "soup of mussels and squid", or other baking, the offering of an always fresh local catch.*

# I GRANDI CUOCHI NEL CILENTO

**METTI UNA SERA A CENA...  
CON UN GRANDE CHEF**

Prodotti tipici del Cilento presentati con le stelle dell'enogastronomia campana. E' l'evento "I Grandi Cuochi nel Cilento" messo in campo dal Consorzio il Canto delle Sirene, con il patrocinio di Camera di Commercio di Salerno, Provincia di Salerno e Parco Nazionale di Cilento e Vallo di Diano. Un programma di serate enogastronomiche, che impegnerà le domeniche di luglio ed agosto dei Comuni del Parco, con cene create in diverse locations.

Un totale di sette domeniche, sette chef diversi, per cucinare ricette con ingredienti principali il maracuoccio di Camerota, le alici di menaica, la mozzarella di mortella, il fico bianco, la soppresata di Gioi e tanti altri prodotti, diventati protagonisti della Dieta Mediterranea.

"L'obiettivo - spiega Salvatore Buccino, presidente del consorzio Il Canto delle Sirente - è incentivare, attraverso le cene, la conoscenza del territorio e di questi prodotti, presentati nel settore della ristorazione in ricette rivisitate da grandi chef. Il nostro consorzio nasce per promuovere il territorio in termini turistici ed in questo caso l'evento garantisce ai turisti di godere delle bellezze

**Il Canto delle Sirene**  
CILENTO E VALLO DI DIANO

## I GRANDI CUOCHI NEL CILENTO

Metti una sera a cena...  
con un grande chef

Programma		
11/07/2010	Palmuro	Chef Carlo Spina
18/07/2010	Santa Maria di Castellabate	Chef Marco De Luca
25/07/2010	Pollica	Chef Antonio Tubelli
01/08/2010	Caselle in Pittari	Chef Lino Scarallo
15/08/2010	Marina di Camerota	Chef Angelo Carannante
22/08/2010	Palmuro	Chef Antonio Pisaniello
29/08/2010	Pollica	Chef Giuseppe Daddio

Per info e prenotazioni: [www.ilcantodellestrene.it](http://www.ilcantodellestrene.it) 081/5800489 333/7898527

Con il patrocinio di

Camera di Commercio Salerno  
Provincia di Salerno  
Parco Nazionale di Cilento e Vallo di Diano



ma allo stesso tempo degustarne i sapori". La prima tappa è prevista a Palinuro a "I giardini del King" domenica 18 luglio, con lo chef Marco De Luca, discepolo di Vissani. Il 25 luglio a Pollica sarà ai fornelli Antonio Tubelli del ristorante Timpani & Tempura. Il 1° agosto a Ogliastro ci sarà lo chef Lino Scarallo del ristorante stellato Palazzo Petrucci. Il 15 agosto a Marina di Camerota ai fornelli Angelo Carannante del Veritas di Napoli. Il 22 agosto a Palinuro si potranno assaggiare i piatti di Antonio Pisaniello, del ristorante

stellato La Locanda di Bu di Nusco. Ed infine il 29 agosto a Caselle in Pittari si esibirà ai fornelli Giuseppe Daddio del ristorante La Locanda delle Trame di San Leucio e chef patron della scuola di cucina Dolce&Salato di Maddaloni.

"Chef prestigiosi e prodotti unici – continua Buccino – per sottolineare l'importanza del Cilento in termini turistici ed enogastronomici e mantenere sempre accesi i riflettori sulla Dieta Mediterranea, che trova casa nel Cilento".

Menu per la manifestazione nel Cilento del 1° agosto 2010  
Chef Lino Scarallo

Antipasto

Lasagnetta di mozzarella di bufala campana e crudo di gamberi su salsa di fiori di zucca

Primo

Tubetti con fagioli di Controne dop triglia marinata al ginepro

Secondo

Pescato (secondo mercato) con asparagi di mare salsa di bucce di limone e mozzarella nella mortella

Dessert

Fiore di pastafrolla con cuore di fichi bianchi salsa al cioccolato fondente e crema inglese alla vaniglia







## THE GREAT CHEFS IN CILENTO

### ***SPEND A NIGHT AT DINNER... WITH A GREAT CHEF***

*Typical products of Cilento presented with the enogastonomy stars of Campania. It's the event "The Great Chefs in Cilento" fielded by the Consortium "il Canto delle Sirene", with the sponsorship of the Chamber of Commerce of Salerno, Province of Salerno, the National Park of Cilento and Vallo di Diano. A program of culinary*

*evenings, which will commit every Sunday in July and August of municipalities of the Park, created with dinners in various locations.*

*A total of seven Sundays, seven different chefs, cooking recipes with these basic ingredients: the maracuoccio of Camerota, anchovies of menaica, mozzarella of mortella, white fig,*



soppressata of Gioi and many other products, become the protagonists of the Mediterranean Diet. "The goal - Salvatore Buccino says, president of the consortium il Canto delle Sirene - is to stimulate, through dinner, the knowledge of the area and of these products presented in the catering sector in the revised recipes from chefs. Our consortium was created to promote the territory in terms of tourism and in this case the event offers tourists to enjoy the environmental beauty of the area, but also to taste the flavors". The first stage is expected in Palinuro to "I giardini del King" Sunday, July 11, with the chef Carlo Spina, of the restaurant Radici of Naples. July 18 follow the chef Marco De Luca, a disciple of Vissani in Santa Maria di Castellabate. On 25 July in the kitchen in Pollica there will be Antonio

Tubelli, of the restaurant Timpani & Tempura. On 1 August there will be in Caselle of Pittari the chef Lino Scarallo, of the star restaurant Palazzo Petrucci. On August 15, in Marina di Camerota there will be Angelo Carannante of Veritas in Naples. On 22 August, in Palinuro you can sample dishes of Antonio Pisaniello of the star restaurant La Locanda di Bu Nusco. And last August 29 in Pollica at the stove will perform Giuseppe Daddio of the restaurant La Locanda delle Trame in San Leucio and chef owner of cooking school Dolce & Salato in Maddaloni. "Prestigious chefs and unique products - continues Buccino - to underline the importance of Cilento in terms of tourism, food and wine and keep the spotlight on the Mediterranean diet, which is at home in Cilento".



MENU FOR THE EVENT IN THE CILENTO, AUGUST 1, 2010

---

CHEF'S MENU BY LINO SCARALLO, FROM THE RESTAURANT UNDER THE STARS PALAZZO PETRUCCI

APPETIZER

SMALL BUFFALO MOZZARELLA LASAGNE AND RAW SHRIMP OVER SAUCE OF ZUCCHINI FLOWERS

MAIN DISH

TUBES WITH BEANS, CONTRONE PDO AND MULLET MARINATED IN JUNIPER

MAIN COURSE

CATCH (DEPENDING ON MARKET) WITH SEA ASPARAGUS, LEMON ZEST SAUCE AND MOZZARELLA IN MORTELLA

DESSERT

FLOWER HEART OF PASTRY WITH WHITE FIGS, WHITE CHOCOLATE SAUCE AND VANILLA CUSTARD



## BISTROT DALÌ, L'ARTE IN CUCINA

di Lidia Ianuario

Ambiente ricercato, luci soffuse, parati particolari, una cantina climatizzata che risalta i vigneti locali e non al centro della sala, pizzaiuoli e cuochi in vista ai clienti, raffinati richiami al bon ton come stampe rappresentative di un *modus vivendi* che sa di genuinità ed eleganza: questa

è la formula vincente del Bistrot Dalì, caratteristico locale enogastronomico inaugurato il 2 giugno 2010 nell'Hotel "Leonessa", unica realtà turistico – ricettiva del territorio vollese, grazie all'omonima famiglia, che con maestria ed un tocco di classe ha saputo connotare lo stesso di



professionalità ed accoglienza. Ambiente ricercato, luci soffuse, parati particolari, una cantina climatizzata che risalta i vigneti locali e non al centro della sala, pizzaiuoli e cuochi in vista ai clienti, raffinati richiami al bon ton come stampe rappresentative di un modus vivendi che sa di genuinità ed eleganza: questa è la formula vincente del BistrotDali, caratteristico locale enogastronomico inaugurato il 2 giugno 2010 nell'Hotel "Leonessa", unica realtà turistico – ricettiva del territorio vollese, grazie all'omonima famiglia, che con maestria ed un tocco di classe ha saputo connotare lo stesso di professionalità ed accoglienza.

"Il ristorante – spiega Tommaso Loenessa, proprietario del ristorante – nasce con l'obiettivo di avvicinare la clientela giovanile, già abitudi-

naria dell'attiguo Bar Picasso, ad una realtà che sa di gusto".

L'intero design ricopre le linee guida di Costagroup, grazie all'eccellente Armando Romolo Cavaliere, figlio di un grande chef internazionale, Angelo Cavaliere, dal quale apprende la passione per la ristorazione ed il quale così si autodefinisce: "Sono un ricercatore della ristorazione. Il mio obiettivo è accompagnare le aziende del settore nella realizzazione di servizi di ristorazione efficienti ed all'avanguardia, che rispondano alle esigenze degli operatori".

La sua mission è appunto la proposizione di idee e soluzioni tecnologiche all'avanguardia, con l'appoggio dei migliori produttori di componenti e arredi del settore food & beverage internazionali.



Una personalità davvero singolare, data la scelta dei materiali utilizzati, nonché dei colori, che rendono tutto molto soft e naturale, senza distaccarsi da quella che è la tradizione ma con uno sguardo verso una nuova tendenza del consumo, fatta di clienti attenti non solo ai prodotti utilizzati in cucina, alla certificazione, all'abbinamento tra peculiari piatti e vini – consigliati dal maître nonché sommelier del bistrot, ma anche attratti dall'ambiente, in quanto amanti di un'armonia che può essere percepita con tutti i sensi.

Per i vini va segnalata la particolarità del locale che permette una scelta a vista, fra le numerose etichette presenti nella stanza termica in vetro che al centro della sala ristorante danno la possibilità di scegliere vini eccellenti non costosi come risulta da un confronto qualità prezzo, ma anche vini di prezzo decisamente superiore per il loro pregio ed importanza che però possono essere degustati anche a bicchiere.

Accanto ad esso, da non dimenticare Giovanni Di Somma, Consigliere Nazionale AIBES, la cui elevata ricerca di nuove soluzioni innovative ha sempre accompagnato la sua spettacolare carriera.

Mai statico, ha saputo ricreare con magia le stesse emozioni che darebbe la vista del Vesuvio, lo Sterminator Vesevo che attrae numerosi turisti e che si può magnificamente osservare degustando una delle specialità del Bistrot Dalí, laddove forma e sostanza, creatività e competenza, sono il leit-motiv di una scelta ben precisa da parte del consumatore: la scelta di degustare sapori tradizionali senza rinunciare all'innovazione e alla formazione continua di chi, di questa professione, ha saputo farne una forma mentis.



## BISTROT DALÌ, ART IN THE KITCHEN

*Sophisticated environment, soft lighting, wallpaper details, a temperature controller wine room that stands out the local vineyards and not in the center of the room, pizza maker and cooks in view for customers, references to the refined etiquette as prints representing a modus vivendi that smacks of authenticity and elegance, this is the winning formula of BistrotDali, a typical wine and food local opened on june 2,2010 in the "Leonessa" hotel, the only reality tourism- acco-*

*modation of Vollese territory, thanks to the homonymous family,who with skill and a touch of class has been able to connote the same professionalism and hospitality.*

*"The restaurant – as explained by Tommaso Loenessa, owner of the restaurant –was created with the aim of bringing the young clientele,already routine of the adjacent Picaso Bar, a reality that smacks of taste". Sophisticated environment, soft lighting, wallpaper*





details, a temperature controller wine room that stands out the local vineyards and not in the center of the room, pizza maker and cooks in view for customers, references to the refined etiquette as prints representing a modus vivendi that smacks of authenticity and elegance, this is the winning formula of BistrotDali, a typical wine and food local opened on june 2,2010 in the "Leonessa" hotel,the only reality tourism- accommodation of Vollese territory, thanks to the homonymous family,who with skill and a touch of class has been able to connote the same professionalism and hospitality. "The restaurant – as explained by Tommaso Loenessa, owner of the restaurant –was created with the aim of

bringing the young clientele,already routine of the adjacent Picasso Bar, a reality that smacks of taste". The entire design covers guidelines of Costagroup, thanks to electic Armando Romolo Cavaliere, son of the great International chef Angelo Cavaliere,who taught him the passion for the restaurant and which describe itself as: "I am a researcher caterign. My goal is to guide the companies of sector in the development of advanced and efficient catering services that meet the needs of operators". His mission is precisely the proposition of ideas and technology solutions, with the support of the leading manufactures of components and furnishings of the international food & beverage sector.





*A truly unique personality, with a regard to the choice of materials and colors which make everything very soft and natural, without detaching from what is the tradition but with an eye toward a new trend of consumption, made by customers not only conscious to products used in cooking, at the certification, to the combination of food and wine recommended by the maitre bistrot sommelier, but also attracted by the environment, as lovers of harmony that can be perceived with all senses.*

*For wines, the specialty of the house allows a choice to view among the many labels in the temperature glass room in the center of the restaurant that give the possibility to choose excellent wines that are not expensive as seen from quality-price money, but also much higher*

*priced wines for their quality and importance that can be served by the glass too. Next to it, is not to forget Giovanni Di Somma, AIBES National councillor, whose high research for innovative solutions has always accompanied his spectacular career.*

*Never static, has been able to create the same magic that can give a view of Vesuvius, the Sterminator Vesevo that attracts many tourists and can be beautifully observed tasting one of the specialties of the Bistrot Daii, where form and substance, creativity and competence, are the leitmotif for a precise choice of the consumer: the choice of tasting traditional tastes without renounce to innovation and continuous training of those who, of this profession, has been able to make a mindset.*

Ristorante - Pizzeria - Self Service  
Snack - Garden Bar



Piazza porta marina inferiore, 10/13 - Pompei Scavi (NA) tel. (+39) 081 8622536 - fax (+39) 081 8616544  
[www.suissepompei.com](http://www.suissepompei.com) - [info@suissepompei.com](mailto:info@suissepompei.com)

## AL RISTORANTE "LA MADIA" UNA SICILIA TUTTA DA GUSTARE



di Salvatore Tuccillo

Non bastano le due stelle Michelin, la seconda arrivata proprio nel 2010, per spiegare il successo, il talento e la cucina di Pino Cuttaia. Lo chef

di Licata, provincia di Agrigento, con il suo accogliente ristorante "La Madia", di corso Filippo Re Capriata, rappresenta molto di più di



quello che le guide di settore e la stampa specializzata raccontano. Figlio del Sud e della sua proverbiale fantasia, Pino Cuttaia, poco più che quarantenne, ha imparato a cucinare per passione. Quando nel tempo libero si riposava dal duro lavoro di fabbrica a Torino dove era emigrato da piccolo con la famiglia. Una storia come tante del mezzogiorno d'Italia, una storia fatta di fatica e sacrifici e conclusasi con il coronamento di un sogno. Le prime esperienze vere ai fornelli di rinomati ristoranti del nord e poi il ritorno a Licata dove nel 2000 ha aperto un locale tutto suo. Ed è proprio alla sua vita ed ai suoi ricordi più belli che Cuttaia ha legato a doppio filo tutta la sua cucina. Una cucina che parte dalla semplicità dei prodotti poveri della sua Sicilia che lui trasforma in invitanti bocconi gourmet. E' così che l'umile sugo "alla pizzaiola" viene interpretato come ingrediente privilegiato e prezioso di uno dei suoi piatti più prelibati, il "Merluzzo all'affumicatura di pigna, patata schiacciata e condimento alla pizzaiola".

Anche l'affumicatura con la pigna fa parte dei ricordi di una Sicilia che ha affidato la propria memoria alla cultura contadina che Cuttaia condivide in pieno. Come nell' "Arancina di riso ripieno di triglia con sentore di finocchietto selvatico" è racchiuso tutto il gusto dell'isola e della sua tradizione marinara. Così pure nel "Carciofo ripieno di gamberi e salsa d'acciughe" o nel "Cous cous, gambero rosso e la sua zuppetta". Insomma una cucina che scava nella memoria e racconta emozioni, senza fronzoli e senza accademismi. In modo semplice e diretto, comprensibile a tutti. Un linguaggio universale fatto di sapori netti ed immediati, assemblati con grande intuizione. Del resto i piatti sono lo specchio del cuoco e qui ci parlano di Cuttaia senza mezzi termini, con tutto il suo carattere e la sua voglia di esprimersi. Gli "gnocchi di seppia su crema di finocchio e carciofi croccanti" non sono un semplice esercizio di alta cucina, ma il tentativo riuscito di raccontare una Sicilia tutta da gustare.

## AT THE RESTAURANT "LA MADIA"



*Two Michelin stars are not enough, the second arrived just in 2010, to explain the success, talent and cuisine of Pino Cuttaia.*

*Chef from Licata, Agrigento, with its cozy restaurant "La Madia", in course Filippo Re Capriata, is much more than what the industry guides and the press tell. Son of the South and his proverbial fancy, Pino Cuttaia, just over forty, learned to cook with passion. When resting in the free time from the hard work of the factory in Turin where he had emigrated as a child with his family. A story like many of southern Italy, a history of hard work and sacrifices, and ended with the crowning of a dream. The first real experience in the kitchen of renowned restaurants in the north and then the return to Licata, where in 2000 he opened a place of its own. And it is his life and his memories that Cuttaia tied in glove across his kitchen. A kitchen that starts from the simple products of his poor Sicily, which he transformed into tempting gourmet dishes. So that the humble sauce "pizzaiola" is interpreted as privileged and precious ingredient in one of the most*

*delicious dishes, the "cod with the smoke cone, mashed potato and pizzaiola sauce".*

*Even the smoking cone is part of the memories of a Sicily that has entrusted its statement to the peasant culture that Cuttaia agrees completely. As in "rice balls stuffed with red mullet with a hint of wild fennel" contains the taste of the entire island and of its seafaring tradition. Likewise in "Artichoke stuffed with shrimp and anchovy sauce" or "Cous cous, red shrimp, and soup". So a kitchen that delves into memory and tells emotions, with no frills and no academic constraints. So simple and straightforward, understandable to everyone.*

*A universal language that tastes sharp and immediate, assembled with great insight. And, her dishes are the mirror of the cook and here we speak of Cuttaia bluntly, with all its character and its desire to express himself. The "Gnocchi with sepia on cream of fennel and crunchy artichokes" is not a simple exercise in haute cuisine, but a successful attempt to tell a Sicily to savor.*



## FIVE SENSE

Sul litorale di Torre del Greco nasce una nuova struttura aperta tutto il giorno, dove trascorrere piacevoli giornate nel periodo estivo abbinando il gusto al divertimento. Il Five Sense unisce i piaceri della spiaggia a quelli del palato, con un ristorante aperto a pranzo e a cena che, ad agosto, prevede serate a tema di cucina giapponese, messicana, indiana e greca, con tavoli sull'arenile per il piacere di cenare sotto le stelle, con la compagnia di artisti circensi. L'arredamento del locale è stato curato dall'Arc di Armando Romolo Cavaliere, che ha fornito anche la macchina per la creazione dei coni di ghiaccio per le bevande.





## FIVE SENSE

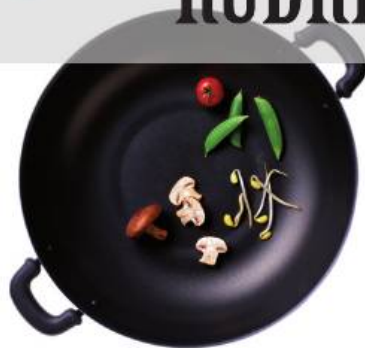
*On the coast of Torre del Greco comes a new structure open all day, spend pleasant days in summer combining the taste and fun. The Five Sense combines the pleasures of the beach to those of the palate, with a restaurant open for lunch and dinner in August, provides theme nights of Japanese*

*cuisine, Mexican, Indian and Greek, with tables on the shore for the pleasure of dining under the stars in the company of circus performers. The decor of the room was treated by the arc of Armando Romulus Knight, who also supplied the machinery for the creation of cones of ice for drinks.*





**RUBRICHE**







## PASTA FIBRELLA MADRINA D'ITALIA ALL'EXPO DI SHANGHAI



Da una bottega di pasta fresca al riconoscimento di Innovatori a livello mondiale. E' in poche parole l'excurus che ha portato oggi Oscar, Luigi e Diego Leonessa, coordinati dal papà Antonio, ad essere scelti a rappresentare l'Italia all'expo mondiale di Shanghai. Qui saranno presenti a rappresentare la Nazione, come pastificio legato alla tradizione napoletana, in una mostra virtuale indetta dal 24 luglio al 7 agosto, in cui sarà presentato ufficialmente il Progetto di Ricerca portato avanti dal Pastificio con l'Università Federico II di Napoli. Obiettivo? Trasformare la pasta da bontà enogastronomica ed elemento centrale della Dieta Mediterranea a punto di riferimento per il Gusto del Benessere. "Questo prodotto nasce dalla volontà di coniugare la tradizione ed il gusto della pasta con le esigenze nutrizionali dei nostri giorni

– spiega Oscar Leonessa, amministratore del Pastificio – Con i miei fratelli Luigi e Diego, abbiamo puntato negli anni a seguire le orme di nostro padre Antonio, che ogni giorno dalla produzione di pasta fresca a secca, ancora oggi, tenta di rispondere alle esigenze del consumatore. In tal senso è nato il laboratorio per celiaci dieci anni fa ed abbiamo deciso quindi un anno fa di investire nella ricerca con l'Università Federico II, per puntare ad un prodotto pasta, che sia anche elemento essenziale per il benessere del corpo". Benessere che passa per l'intestino, con un prodotto che contiene il 15% di fibre e che abbia, oltre ad un sapore conforme alla categoria merceologica, anche delle proprietà capaci di migliorare la microflora intestinale e regolarizzare il transito degli alimenti.



“Con Pasta Fibrella – spiega Vincenzo Fogliano, docente del corso di alimenti funzionali dell'Università Federico II di Napoli - si riduce la densità calorica degli alimenti e migliora il metabolismo dei grassi, riducendo il colesterolo in circolo. Migliora il metabolismo del glucosio rallentandone l'assorbimento ed è una fonte di antiossidante”.

Pasta Fibrella è dunque una garanzia per il benessere del corpo e per renderla più accattivante, si è scelto anche un packaging innovativo. “In termini di immagine - dice Diego Leonessa, responsabile marketing del Pastificio – abbiamo puntato a creare un format nuovo per gli occhi del consumatore, dai colori vivaci che richiamano i colori dell'ambiente, marrone e verde, terra ed erba, crusca e proteine. Dalla ricerca all'Università siamo passati già al confronto con i nutrizionisti e gli chef, in particolar modo Giuseppe Daddio che ha creato le ricette che si troveranno all'interno della scatola Fibrella. Tutto questo appunto per poter suggerire anche come mangiare Fibrella, che risponde pienamente alla linea classica della Dieta Mediterranea in termini di abbinamenti, ma con maggiori vantaggi in termini fisici e di benessere”. Pasta Fibrella si potrà acquistare già da domani nei punti vendita del pastificio

Leonessa, a Cercola e San Giorgio a Cremano, e da settembre sarà nelle farmacie della Campania.

#### PASTA FIBRELLA SUL MERCATO

Design innovativo che richiama il concetto di benessere, inteso come cura del corpo, partendo appunto dall'alimentazione. Si presenta con colori chiari e vivaci, il packaging scelto dal Pastificio Leonessa per Pasta Fibrella, con l'alternarsi delle forme da un marroncino chiaro CRUSCA, che richiama la terra, al verde che contribuisce al posizionamento nel settore ambientale. Il formato della scatola è di 250 grammi, si presenta al mercato con un prezzo base di 1,50 euro. I formati della pasta sono cinque: Pennette, Mezzanelli, Fusilli, Maccheroncini rigati, Pennucce.

L'elevata quantità di fibre apporta benefici quali:

- Migliora la microflora intestinale
- Regolarizza il transito intestinale
- Riduce la densità calorica degli alimenti
- Migliora il metabolismo dei grassi e riduce il colesterolo in circolo
- Migliora il metabolismo del glucosio rallentandone l'assorbimento
- E' una fonte di antiossidanti

# PASTA FIBRELLA AT THE EXPO IN SHANGHAI

From a simple pasta shop to a recognition of innovators around the world. It's simply the introduction to the path that led today Oscar, Luigi and Diego Leonessa, coordinated by Father Antonio, to be chosen to represent Italy at the World Expo in Shanghai. Here will be present to represent the nation as pasta factory linked to the Neapolitan tradition, in a virtual exhibition opened July 24 and August 7, when it will be officially presented research project carried out by the Pasta Factory with the University Federico II of Naples. Objective? Transform pasta, from wine and food goodness and central element of the Mediterranean diet to the point of reference for the Taste of Health. "This product is born from the desire to combine tradition and taste of pasta with nutritional needs of our time - says Oscar Leonessa, Pasta Factory Administrator - With my brothers Luigi and Diego, we have focused in the years to follow in the footsteps of my father Antonio, trying to meet consumer needs in daily production of fresh and dry pasta. Thus was born the

lab for celiac ten years ago and then a year ago we decided to invest in research with the University Federico II, to point to a pasta product that is also essential for the welfare of the body". Well-being that passes through the intestines, with a product that contains 15% fiber and which has, in addition to a line with the flavor category, even properties that improve the intestinal microflora and regulate the transit of food. "With Pasta Fibrella - explains Vincenzo Fogliano, professor of functional foods over the University of Naples Federico II - reduces the caloric density of foods and improves fat metabolism, reducing cholesterol in the circulation. Improves glucose metabolism slowing its absorption and is a source of antioxidants". Pasta Fibrella is therefore a guarantee for the welfare of the body and to make it more attractive, an innovative packaging was also chosen. You can buy Pasta Fibrella in stores from tomorrow in Leonessa Pasta Factory in Cercola and San Giorgio a Cremano, and from September will be in pharmacies of Campania.



# FALANGHINA, UN NOME DUE VITIGNI

## IL VINO IN JEANS

Parlare di falanghina, in Campania, vuol dire parlare di due vitigni e due vini. Infatti da recenti studi condotti dall'assessorato all'agricoltura della regione Campania e dalla Facoltà di Agraria della Federico II, è emerso che esistono due vitigni, diversi tra loro, che sono rispettivamente Falanghina dei Campi Flegrei e la Falanghina Beneventana. Il vitigno ha origini antichissime come i suoi cugini Greco, Fiano e Aglianico. La Falanghina è presente nei disciplinari di produzione di molte Doc della Campania: campi flegrei, falerno del massico, il capri, il sorrento, il lacrima Christi, il costa d'amalfi, solo-paca, guardiolo, sannio e taburno, irpinia. Il Vitigno è piuttosto vigoroso, e viene allevato tradizionalmente in forme molto espanse, su piede franco nei campi flegrei e sul Vesuvio. La fertilità delle gemme è buona, resiste abbastanza alla peronospora, un poco meno all'oidio. L'epoca di raccolta ricade da metà settembre a metà ottobre.

Il vino presenta note molto fruttate, agrumate, citriche (beneventano) e floreali (campi flegrei). Al gusto è presente una spiccata mineralità che diventa addirittura sapida nei campi flegrei.

Il vino Falanghina è di medio invecchiamento, raramente resiste ad un lungo invecchiamento.



a cura di  
**VINCENZO  
MERCURIO**

Si fanno prevalentemente vini fermi, ma non sono pochi gli spumanti e i passiti fatti con la falanghina che riscuotono grande successo commerciale.

Il vitigno si è adattato molto bene ai territori della Campania. Sulla costa è possibile vedere dal mare gli splendidi vigneti, terrazzati, dei campi flegrei, di Procida, di ischia e della Costa D'Amalfi. Nell'entroterra, le valli del Sannio sono tappezzate di falanghina, il passaggio sulla statale telesina offre uno scenario unico in Campania, i vigneti si susseguono formando un'unica vigna di migliaia di ettari. L'origine del nome falanghina è ancora oggi incerta, ma ci sono alcune versioni contrastanti. La prima, quella più diffusa, vuole che il nome falanghina derivi da phalangae, paletti di legno per sostenere il vitigno, che precedentemente veniva coltivato senza sostegno. Un'altra versione vuole che la forma a falangetta dell'acino sia l'origine del nome falanghina, un'altra versione invece cita l'uva con cui si faceva il falerno che era chiamata uva falernina. A volte mi piace immaginare che il nome derivi dalla fantasia e l'estro di un viticoltore che si è inventato questo nome, per divertirsi e basta, magari lo ha inventato dopo una bella bevuta di falanghina!



A close-up photograph of several wine corks scattered on a light-colored wooden surface. In the background, a black corkscrew is partially visible, its handle and the top of its worm. The corks are of various shades of tan and brown, some with faint, dark markings or logos. The lighting is soft and natural, creating a warm, rustic atmosphere. The text is positioned in the upper right quadrant of the image, overlaid on the background.

Di certo oggi rappresenta uno dei vini più conosciuti della Campania. Negli scorsi anni il Fiano di Avellino, il Greco di tufo ed il Lacryma Christi erano i vini bianchi campani più richiesti e diffusi nel mondo, adesso la falanghina, con la sua piacevolezza ed i prezzi contenuti, sta guadagnando mercato e notorietà, anno dopo anno. L'uva falanghina è eclettica, infatti, può essere all'origine di vini semplici fruttati e con scarso potenziale d'invecchiamento e allo stesso tempo può dare origine a vini strutturati, complessi, floreali, in grado di invecchiare per diversi anni. Se l'abito da sera, pur essendo un capo sartoriale di prestigio, resta l'abito da indossare nelle occasioni importanti, la falanghina è tutt'altro, mi piace immaginarla come un comodo e fresco jeans, che puoi indossare tutti i giorni, restando, alla moda, conservando eleganza e praticità. Come il jeans è facilissimo da abbinare e la cosa più importante è che può andare bene anche da solo!

# FALANGHINA, ONE NAME TWO VINEYARDS

## WINE IN JEANS

Speaking of *falanghina*, in Campania, means to talking about two wines and two vineyards. In fact, recent studies conducted by the Department for agriculture of the Campania region and the faculty of agriculture of the Federico II university showed that there are two vines different from each other, which are respectively the *Falanghina* of CampiFlegrei and the *Falanghina* of Benevento. The vine has very ancient origins, like its cousins Greco, Fiano and Aglianico. *Falanghina* is present in the production disciplinary of many DOC of Campania: Campi Flegrei, Falerno del Massico, Capri, Sorrento, Lacrima Christi, Costa d'Amalfi, Dolopaca, Guardiolo, Sannio e Taburno, Irpinia. The vine is quite vigorous, and is traditionally raised in a much expanded forms, at the foot of Vesuvio and CampiFlegrei. The bud fertility is good, quite resistant to downy mildew and a little less to oidium. The harvest period is from mid-September to mid-October. The wine has fruity flavor, citrus (of benevento) and floral (CampiFlegrei). The taste presents a distinct minerality, that becomes even tasty in CampiFlegrei. *Falanghina* wine is middle ages, rarely resists resist at along aging. They are mostly still wines, but there are many sparkling wines and sweet wines made from *falanghina* that have a great commercial success. The vine has adapted well to the territories of Campania. On the coast, you can see from sea the beautiful vineyards, terraced, of the CampiFlegrei, Procida, Ischia and Amalfi coast. In the hinterlands, *falanghina* is everywhere in the



Sannio valleys, the landscape on the road telesina offers a unique scenario in Campania, vineyards follow each forming a single vineyard of thousands of hectares. The origin of the name *Falanghina* is still uncertain, but there are some conflicting versions. The first, the most widespread, is that the name derives from *phalangae*, wooden stakes to support the vine, which was previously grown without support. Another version is that the *falangetta* shape of grape is the origin of the *falanghina* name, another version instead cites the grapes used to make *falerno*, which was called *falernina* grape. Sometimes I like to imagine that the name comes from vintner's imagination and his aptitude, who has invented this name just for fun, maybe after a good drink of *Falanghina*!



*Of course, today Falanghina is one of the most popular wines from Campania.*

*In recent years, Fiano di Avellino, Greco di tufo and the Lacryma Christi were the most requested and popular white wines in the world, now the Falanghina, with its pleasant tasting and its moderate prices, is gaining market and notoriety, year after year.*

*The Falanghina grape is eclectic, in fact, can be a source of simple fruity wines with very little*

*aging potential and at the same time can give rise to complexes, floral and structured wines.*

*Even if the dress is a sartorial item of prestige, it remains a dress to wear on important occasions, Falanghina is different, I like to imagine it as a comfortable and cool jeans that you can wear all day, maintaining elegance and practicality. Like the jeans, it's easy to match and the most important thing is that it can go well alone!*



## PASTIFICIO SETARO, L'ARTE BIANCA A TORRE ANNUNZIATA

DAL 1939 SI CONSERVA LA TRADIZIONE  
NEL CENTRO STORICO OPLONTINO

di Dario Lari

La tradizione dell'arte bianca a Torre Annunziata risale al XVI secolo, quando la famiglia D'algno 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 propria a Torre Annunziata. Effettivamente, l'iniziativa ebbe grande successo, facilitata anche da una serie di opere idriche che furono realizzate al fine di alimentare i mulini. Intorno al 1850, grazie alla disponibilità della semola di grano duro nacquero i primi Pastifici, dotati, ovviamente, di macchinari molto semplici.





## MUSEO A CIELO APERTO DELL'ARTE BIANCA



OPIFICIO  
8

### Opificio Setaro

**Paste Alimentari (1939 - in attività)**  
Via Mazzini, dal civico 45 al civico 53.

#### 1939

Fondato dal Signor Nuziato Setaro.

Specializzato nella produzione di pasta alimentare di qualità.

Il Pastificio Fratelli Setaro s.r.l. produce ancora pasta alimentare con sistemi artigianali nel rispetto della natura e della tradizione.

Le semole di grano duro selezionate, l'acqua di fonte purissima, le antiche trafilatrici in bronzo, il processo di essiccazione a bassa temperatura e particolarmente lento (da 24 a 120 ore a seconda del formato e della stagione).

Il Pastificio Fratelli Setaro s.r.l. mantiene ancora oggi le capacità produttive di un pastificio artigianale (min. 24 q. - Max. 36 q. al giorno).

COMUNE DI



TORRE ANNUNZIATA  
Comune di Napoli



ROTARY CLUB  
POMPEI OPLONTI VESUVIO EST  
ANNO 2009 | 2010

ARCI OPLONTI



CULTURA e SOCIETÀ  
Museo Oplonti

Un successo a valanga caratterizzò lo sviluppo di questa nuova attività potendosi contare dopo circa un secolo più di centoventi tra molini e pastifici. In questa lunga storia, ha un ruolo importante il Pastificio Setaro, che finora ha potuto sopravvivere al tempo e al degrado, grazie anche ad un collaudato sistema di conduzione familiare ed alla sua scelta clientela di "intenditori". 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 trafilatrici 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 - dal 1939. Tutto questo è oggi ricordato nella città oplontina, in una serie di targhe che accompagnano le strade del centro storico.



## PASTA FACTORY SETARO, THE WHITE ART IN TORRE ANNUNZIATA

*The tradition of white art in Torre Annunziata dates from XVI century, when D'alagno family sold the manor of Torre Annunziata to lord of Sarno, Muzio Tuttavilla.*

*The Lord, having found that the city of Naples was deprived of mills(there were only those of Castellammare di Stabia, Gragnano, Scafati and a few others along the amalfi coast), decided to create a own series in Torre Annunziata. Indeed, the initiative was very successful, facilitated by a number of water works that were made in order to feed the mills. Around 1850, thanks to the availability of the durum wheat were born the first pasta factory, equipped of course, with very simple machines.*

*A great success characterized the development of this new activity that after about a century saw the birth of more than 120 between mills and pasta factories. In this long history, the pasta factory Setaro has an important role, that until now has been able to survive at the time and degradation thanks to a proven system of family and its clientele of "connoisseurs".The pasta factory Setaro still produces pasta with craft system respecting nature and tradition. The durum wheat selected, pure spring water, the old bronze dies, the drying process of pasta at low temperature and very slow (24 to 120 hours depending on the format), the beautiful climate of Torre Annunziata, the knowledge of white art passed down through three generations of the family Setaro – since 1939. All this is remembered today in the city of Oplonti with a series of nameplates along the streets of the old town .*



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

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



Gusto Mediterraneo diventa rivista ufficiale della Scuola di Cucina "Dolce&Salato" di Maddaloni (CASERTA). Sei uno chef? Proprietario di un ristorante e vuoi ricevere info sui corsi coordinati dallo chef Giuseppe Daddio? Compila il modulo ed invialo al numero di fax (+39) 081 8564274. Sarai aggiornato dalla nostra redazione sulle novità, dai corsi agli eventi, della Scuola di Cucina "Dolce & Salato".

RISTORANTE \_\_\_\_\_

NOME CHEF \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

CITTA' \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ PROV. \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ CELL. \_\_\_\_\_

E.MAIL \_\_\_\_\_

Ai sensi e per gli effetti della Lg. D.Lgs. nr. 196/2003 sulla tutela dei dati personali si autorizza espressamente la scuola "Dolce e Salato" a trattare elettronicamente e a conservare i dati contenuti nella presente domanda. I dati in oggetto saranno utilizzati esclusivamente per i fini di iscrizione alla scuola "Dolce e Salato". Per ottenere la cancellazione o l'aggiornamento dei suddetti dati si invita a contattare la scuola "Dolce e Salato"





# DOLCE & SALATO

## SCUOLA VI PRESENTA ..... EDIZIONE CORSI 2010/2011

Nei gg. 13-14-15-16- Settembre 2010 Corso preparatorio per cuochi e pasticceri, le basi della pasticceria classiche e moderne. I reparti del laboratorio, discipline di produzione, lavorazione di impasti base con la finalizzazione dei prodotti. Il corso è pratico, tutti avranno modo di lavorare con il maestro, bilanciare ricette e strutturarle secondo l'ingrediente di base. Maestro Antonio Capuano costo € 500,00

Nei gg. 20-21-22- Settembre 2010 Pasticceria Mignon classica e moderna con tecniche innovative di produzione. Oltre venti tipologie di mignon saranno realizzati durante il corso. Molte sono le creme, gli inserimenti, biscotti per l'assemblaggio di prodotti da taglio. Maestro Stefano Laghi costo € 380,00 i.e.

Nei gg. 27-28-29- Settembre 2010 Cucina primi Piatti, salse, sughi, zuppe e minestre. Un corso basato sulla realizzazione di paste fresche, secche, ripiene, gratinate, risotti e zuppe in mare e terra. Maestro Federico Coria costo € 380,00 i.e.

Nei gg. 5-6-7- Ottobre 2010 Corso di lievitati Pane & Panettoni, con la realizzazione di piccoli prodotti da prima colazione Dolci & Salati. L'importanza del corso verte sulla cura del lievito madre naturale per realizzare panettoni ed altre Vienneserie a lievitazione mista. Maestro Giorgio Giorilli costo € 380,00 i.e.

Nei gg. 11-12-13- Ottobre 2010 I Dolci al piatto da ristorazione, tentazione di fine pasto. Le ultime tendenze, abbinamento di sapori e profumi nel formulare la carta dei dolci. Tener conto del bilanciamento di zuccheri, contrasti, presentazione, sarà a cura della Maestra Loretta Fanella costo € 380,00 i.e.

Nei gg. 18-19-20- Ottobre 2010 La cucina creativa mediterranea: emozioni e trasgressioni "estasi culinarie" Le preparazioni: di antipasti, primi, secondi piatti tra Ricerca, tecnica, gusto e personalità. Come vuole Lo Chef del Bulgari una simbiosi di sinergie legate al palato. Maestro Elio Sironi costo € 380,00 i. e.

Nei gg. 25-26-27- Ottobre 2010 L'intaglio di vegetali, tecnica e sviluppo delle decorazioni per buffet. Corso pratico rivolto a tutti coloro che vogliono accingersi alla tecnica d'intaglio. Questo percorso ha come finalità l'insegnamento della materia decorazione su vegetali, zucche, angurie etc. Maestro Antonio De Lorenzis costo. € 380,00 i.e. ogni allievo deve essere dotato di scavini e coltellini.

Nei gg. 26-27-28- Ottobre 2010 Le torte da banco alla panna, alla crema, semifreddi e decorazioni, secondo il gusto del Made in Italy. Il corso è basato sulla lavorazione di torte ripiene da vetrina in positivo. Per il negativo invece si propongono semifreddi All'italiana. Maestro Leo Di Carlo. Costo € 380,00 i.e.



## *Scuola di Cucina e Pasticceria*

Nei gg. 8-9-10- Novembre 2010 Decorazioni di Panettoni e Torte Natalizie. Questo corso pratico prevede le decorazioni in cioccolato modellante, ghiaccia reale, fiori autunnali ed invernali, alberelli Natalizi, stelle ed altri addobbi del tema Natalizio. Maestro Diego Crosara costo €. 380,00 i.e. (corso pratico)

Nei gg. 8-9-10- Novembre 2010 corso di sala e servizi. Mise en place standard ed applicata a banchettistica. Regole di servizio e standard qualitativi atti a soddisfare il Cliente. Dall'accoglienza al conto finale. Il menu e la carta del vino, accenno alla carta delle acque e distillati. Maestro Francesco Mussinelli del Capri Palace Costo €. 380,00 i.e.

Nei gg. 15-16-17- Novembre corso di cioccolateria artigianale basato sulle tecniche di lavorazione del cioccolato a partire dalla fusione, cristallizzazione e corretto temperaggio fatto con sistemi piu' adeguati alle esigenze di laboratorio. I temi trattati in questo corso: cioccolatini, soggetti Natalizi. Maestro Stefan Heart Costo €. 380,00 i.e.

Nei gg. 22-23-24- Novembre 2010 La cucina D'autore ed i menù Natalizi. Un corso pensato per coloro che vogliono prendere nuovi spunti per realizzare piatti e presentazioni inedite. Il programma prevede un ventaglio di ricette dall'antipasto, primi e secondi piatti. Maestro Vincenzo Cammerucci. Costo €. 380,00 i.e.

Nei gg. 22-23-24-25- Novembre 2010 corso teorico di ingredientistica, comportamento del cibo nei laboratori. Il corso di consiglia a cuochi e pasticceri. Metodologie e prodotti in pasticceria: zuccheri, farine, grassi, uova, latte, panna, bagna, idrocolloidi, cioccolato, controllo dell'activity Water. Maestri relatori al seminario: Stefano Laghi insieme al dott. Alessandro Bertuzzi costo €. 450,00 i.e.

Nei gg. 29-30- Novembre 2010 corso di decorazione Torta da favola per bambini. Modellaggio di pupazzetti amati dal modo dei piccoli. Decorazioni di torte per bambini e per eventi secondo lo stile classico ed elegante. corso pratico, tutti lavoreranno a stretto contatto con la Maestra Teresa Doria. Costo €. 360,00 i.e.

Nei gg. 29-30-01 Dicembre 2010 corso di gelateria Artigianale. Imparare a fare il gelato. Il corso viene svolto secondo i canoni tradizionali della produzione gelatoia artigianale. La tecnica di bilanciamento delle materie prime ed i fondamentali per ottenere un buon gelato, verranno studiate per consentire di realizzare dei propri gusti. Maestro Pino Scaringella costo €. 380,00 i.e.

Nei gg. 10-11-12 Gennaio 2011 Le basi della pasta caramello, lo zucchero tirato, soffiato e colato una full immersion di 3 giorni organizzata in un corso pratico sulla lavorazione della pasta caramello. Tutti gli allievi avranno a disposizione il materiale necessario per esercitare la tecnica decorazione. Lo zucchero in tutti i suoi aspetti. Maestro Stefano Laghi Costo €. 380,00 i.e.



Nei gg. 17-18-19-20 Gennaio 2011 La cucina gourmet e le stelle, piatti da ristorazione a - la carte e la cucina d'albergo  
Un percorso di ricerca ed innovazione tra due noti chef , primi due gg. Pino Lavarra di Palazzo Sasso di Ravello, ci propone una cucina fatta di concetti di alta ristorazione Gourmand. I piatti proposti spazieranno in mare e terra, antipasti, primi e secondi. Gli altri due giorni sono allietati dal celebre chef Sergio Mei del Four Season's di Milano il quale proporrà una cucina cucinata basata sulla tecnica, le materie prime ed il gusto. Maestri Pino Lavarra 17-18- & Sergio Mei 19-20- costo € 500,00 i.e.

Nei gg. 31 Gennaio, 1-2- Febbraio 2011 La Pasticceria Partenopea "I profumi della costiera" firmata Sal De Riso  
Un corso tutto basato sulle specialità dolciarie della pasticceria Partenopea, tecniche di produzione secondo il sistema del freddo, gestione dello stoccaggio. Ricerca del gusto e tradizione del territorio. Maestro Salvatore De Riso. Costo € 380,00 i.e.

Nei gg. 7-8-9- Febbraio 2011 Decorazioni all'italiana e torte per eventi corso pratico tutto dedicato alla realizzazione di torte a tema, alzatine, piccole strutture che rappresenteranno Battesimo, Cresima, Matrimonio, Comunioni, feste di compleanno etc. I Decor, i caratteri di scrittura a cornetto in ghiaccia e pastigliaggio. Maestro Diego Crosara Costo € 380,00 i.e.

Nei gg. 21-22-23- Febbraio 2011 tecniche di vendita e imparare a fare il food cost Gestione e magazzino nell'impresa ristorativa alberghiera. L'obiettivo di ridurre i costi che si rivelano quasi sempre al di sopra delle percentuali stimate (calcolo del Food & Beverage cost, gestione acquisti e magazzino); far conoscere al consumatore il proprio prodotto, utilizzando tecniche di vendita e di marketing mix e aumentando così il fatturato dell'azienda con un giusto investimento in comunicazione esterna. Docente dott. Nello Di Caprio Costo € 380,00 i.e.

Nei gg. 21-22-23- Febbraio 2011 La cucina creativa mediterranea per banchetti e Catering. Il programma prevede la preparazioni di ricette variegata tra mare, terra, verdure etc. elaborate in antipasti, primi e secondi piatti. La primaria importanza di questo corso è la tecnica di manipolazione, stoccaggio e rigenerazione. Maestro Sebastiano Spriveri costo € 380,00 i.e.

Nei gg. 28 Febbraio, 1-2- Marzo 2011 Le colombe ed il lievito Naturale, focacce dolci e salate, Pani speciale da ristorazione. Questo corso è importante per il Lievito Madre Naturale per la produzione di Colombe L'altro aspetto di questo corso è la lievitazione mista, diretta e differita. Una differenziazione di tecniche e di sistemi di lavorazioni utilizzando anche il sistema del freddo oggi grazie a tale tecnologia possiamo avere un ventaglio di prodotti da offrire ai ns. cliente sempre freschi e fragranti. Oltre a I pani speciali , il maestro ha messo a fuoco delle nuove idee di focacce dolci e Salate proponibili per i buffet e rinfreschi vari. Maestro Piergiorgio Giorilli costo: 380,00 i.e.

Nei gg. 14-15-16- Marzo 2011 Corso di pasticceria I Dolci monoporzioni, buffet di pasticceria e trasparenze in bicchieri. dolci piu' disparati, alla frutta, creme a base di mousse, bavaresi, semifreddi, dolci al Cioccolato, inserimenti e biscotti vari. Le decorazioni e presentazioni di dolci al piatto monoporzioni inteso come unico dolce e la salsa di accompagnamento. Maestro Alessandro Urilli Costo € 380,00 i.e.



Nei gg. 21-22-23- Marzo 2011 La Pasqua in cioccolato soggetti da vetrina & praline, decorazioni su uova di cioccolato. un corso tutto basato sulla lavorazione del cioccolato a partire dalla fusione delle coperture, il temperaggio e le tecniche di lavorazione. Il corso è pratico e quindi tutti realizzeranno dietro le didattiche del maestro; soggetti, praline e decori a cornetto su uova di pasqua. Maestro Diego Crosara costo €. 380,00 i.e.

Nei gg. 28-29-30- Marzo 2011 Corso evoluto di vegetali intagliati e frutta scolpita. Tecnica d'intaglio su frutta, vegetali ed altre verdure che si prestano ad essere lavorate. Angurie scolpite, meloni e altri prodotti di stagione verranno intagliate secondo la tecnica e stile di II°. Livello. Corso pratico, tutti gli allievi dovranno essere dotati di coltellini e scavini. Maestro Luigi Palomba costo €.380,00 i.e.

Nei gg. 28-29-30- Marzo 2011 Corso di Pasticceria salata e finger food per buffet. Idee stuzzicanti per aperitivi e rinfreschi vari. Proposte insolite per cerimonie, buffet ed eventi vari. La ricerca continua ... tra contenuto e contenitore, la piccola pasticceria salata e la cucina intesa come finger food, spazia tra mare terra e territorio Maestro Luca Angelini costo €. 380,00 i.e.

Nei gg. 4-5-6- Aprile 2011 Corso di Cucina il sottovuoto, marinature ed organizzazione per banqueting  
Lo chef in questo corso proporrà piatti studiati per la ristorazione banqueting, sistemi di preparazioni sottovuoto, cotture, abbattimento, stoccaggio e rigenerazione. L'impostazione di questo corso è basata sul concetto di una preparazione anticipata. Maestro Vito Semeraro Costo €. 380,00 i.e.

Nei gg. 2-3-4- Maggio 2011 La Pasticceria D'Autore Torte e dolci da vetrina Le novità in continua evoluzione trattasi di un programma di pasticceria Classico e moderno che rispecchia lo stile del Maestro Bourse, quindi spazia da dolci nazionali a quelli internazionali, moderni e classici, ricette bilanciate e collaudate per assemblare torte e dolci proponibili sia per il negozio che per la ristorazione. Maestro Frédéric Bourse Costo €. 380,00 i.e.

Nei gg. 16-17-17- Maggio 2011 La pasticceria da forno, biscotteria e torte da viaggio presente e passato  
Il programma si esprime in prodotti di biscotteria morbida, secca. Altri prodotti da forno validi per la colazione, confezionati dal giusto packaging. Una evoluta varietà di biscotti, petit four e friandises adatti per la ristorazione da fine pasto e per la piccola pasticceria da The, I Cake, crostate, dolci e torte da asporto ben guarniti. Maestro Stefano Laghi costo 380,00 i.e.

Nei gg. 27-28-29- Giugno 2011 La pasticceria estiva secondo Ernst Knam  
Il programma di questo corso viene diversificato in vari argomenti : torte, crostate, dolci alla crema , dolci alla frutta, ecc. , nonché proposte di dolci eseguiti con frutta di stagione, combinati con cioccolato ed infusi vari. I dolci presentati sono notoriamente conosciuti sia a livello nazionale che internazionale. Il corso è consigliato a pasticceri e cuochi. Maestro Ernst Knam. Costo €. 380,00 i.e.

**Per prenotare i corsi bisogna contattare i referenti della scuola i quali sono Giuseppe Daddio e Aniello di Caprio entrambi a disposizione di informazioni e delucidazioni varie. Per contatti: Giuseppe Daddio - 347-5382766 tel. e fax. 0823-436022 Aniello di Caprio - 335-1412187- 0823- 202049**





enomatic®

wine serving systems

Armando Romolo Cavaliere

cell (+39) 355 7867097

ph. (+39) 081 6070648

info@arc srl.it

www.arc srl.it

www.enomatic.it

Sei un enologo, proprietario di una cantina o un professionista del settore vitivinicolo? Aderisci al Club Enomatic creato da ARC GROUP, potrai ricevere informazioni sulle iniziative legate al settore. Dagli eventi ai concorsi, Invia il fax di adesione allo 081 8564274 e la redazione di Gusto Mediterraneo ti invierà le informazioni richieste.

Nome e Cognome \_\_\_\_\_

Azienda \_\_\_\_\_

indirizzo: \_\_\_\_\_

Cap \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_

Prov \_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_

Cell. \_\_\_\_\_

e.mail \_\_\_\_\_

**enomatic**<sup>®</sup>  
wine serving systems

Ai sensi e per gli effetti della Lg. D. Lgs. nr. 196/2003 sulla tutela dei dati personali si autorizza espressamente il "Club enomatic" a trattare elettronicamente e a conservare i dati contenuti nella presente domanda. I dati in oggetto saranno utilizzati esclusivamente per i fini di iscrizione al "Club enoatic". Per ottenere la cancellazione o l'aggiornamento dei suddetti dati si invita a contattare il "Club Enomatic"





# cru...do re'

PRANZO, APERITIVI E CENA IN CUCINA

*Genuinità Lavoro Freschezza*



Piazza vittoria 11\12 (Na)  
Tel. 081 764 52 95  
info@crudore.it  
www.crudore.it



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

