

# GUSTO

Mediterraneo



EDIZIONI  
BONODI

# cru...do re'

PRANZO, APERITIVI E CENA IN CUCINA



piazza Vittoria 11/12 Napoli, Tel: 081 7645295  
[www.crudore.it](http://www.crudore.it) [info@crudore.it](mailto:info@crudore.it)

# GUSTO

## Mediterraneo

Editing by 30Nodi

## SOMMARIO

Year 4th - N° 4 - July/August 2011  
Free Magazine Editing by 30NODI  
www.30nodi.com

### Events

*La Figlia del Presidente*  
Flour **p. 37**

*Dolce&Salato*  
cooking courses **p. 42**

*In front page:*  
*Cru...do Re'*



### Restaurants

<i>Cru...do Re'</i>	<b>p. 3</b>	<i>Gli Scacchi</i>	<b>p. 28</b>
<i>Bikini</i>	<b>p. 10</b>	<i>De Angelis</i>	<b>p. 33</b>
<i>Pappacarbone</i>	<b>p. 15</b>	<b>Curiosities</b>	
<i>Abraxas</i>	<b>p. 20</b>	<i>Pasta recipe</i>	<b>p. 39</b>
<i>Il Galeone</i>	<b>p. 24</b>	<i>Wine</i>	<b>p. 45</b>



# 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



## DA CRU...DO RE' PRANZO DA DIPORTISTI

CHEF DI BORDO CON OSTRICHE E BOLLICINE PER BRINDARE ALL'ESTATE

di Luisa Del Sorbo

I colori del mare, il profumo del pesce fresco e le bollicine più spumeggianti. Il ristorante Cru...do Re', situato a piazza Vittoria, al centro di Napoli, per la nuova stagione turistica ha creato una ricetta ad hoc per i diportisti, con pranzo a

bordo e chef a portata di mano. Un menù a base di pesce, accompagnato dalle migliori bollicine, che si potrà assaggiare al ristorante di piazza Vittoria, ma anche a bordo.

Con una semplice telefonata uno dei cuochi



## GUSTO MEDITERRANEO

della brigata Crudo Re' sposterà infatti ostriche e pescato del giorno nelle cucine di bordo degli yacht presenti nei porti di Napoli, così da far assaggiare la bella Napoli ai turisti che passeggiano in città ma anche a chi vive il Golfo da Mare. Una ricetta che rappresenta in pieno lo stile del ristorante, nato da appena due anni, coordinato dal giovane Gianni Lotti, che ha conquistato la mondanità napoletana per la semplicità dei piatti e la freschezza dei prodotti. "Abbiamo un accordo con i pescherecci della zona - spiega Gianni Lotti, patron di Cru...do Re' - che ci garantisce qualità dei prodotti e

freschezza nel piatto. Ma ciò che conquista i nostri clienti è il sapore di Napoli che si respira nella squadra che lavora al mio fianco e a cui va il mio grazie più grande, perché sono capaci, tra sorrisi e ricette, di accompagnare la migliore bollicina e condividere con allegria i momenti più gioiosi dei nostri clienti, diventando anche per il turista da poco sbarcato un volto familiare da cui gustare le tipicità del territorio".

Cru...do Re'  
Piazza Vittoria 11, Napoli  
Tel. 0817645295



## CRU...DO RE', DINING PLEASURE

### CHEF ON BOARD WITH OYSTERS AND BUBBLES TO TOAST FOR SUMMER

*The colors of the sea, the smell of fresh fish and more foamy bubbles. The restaurant Cru...Do Re ', located in Victoria Square, in the center of Naples, for the new season has created a recipe specifically for boaters, with*

*lunch on board and chef at your fingertips. A menu of fish, accompanied by the best bubbles, which you can taste at a restaurant in Victoria Square, but also on board. With a simple phone call to a brigade chefs Cru...do*





# 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



*Re' will in fact move oysters and catch of the day in the yachts kitchen located in the ports of Naples, being able to let taste the beautiful Naples to tourists who walk in the city but also to those who live the Gulf by Sea. A recipe that fully represents the style of the restaurant, born just two years ago, coordinated by the young Gianni Lotti, who has conquered the worldly Neapolitan simplicity and freshness of food products.*

*"We have an agreement with the vessels in the area - explains Gianni Lotti, owner of Cru...Do Re '- which provides us with product quality and freshness in the*



## GUSTO MEDITERRANEO



pot. But what conquers our customers is the taste of Naples that you breathe in the team who works next to me and to whom I extend my greatest thanks, because they are capable, between smiles and recipes, to accompany the best bubble and share with fun the most joyous moments of our clients, becoming also for tourists recently landed a familiar face from which to enjoy the specialties of the area".

Cru ... Do Re'  
Piazza Vittoria 11, Naples  
Tel 0817645295



Scopri il catalogo Leonesa e la nostra esclusiva ricetta. Scarica la app gratuita su App Store.  
Discover the catalogue and the exclusive recipes. Download the free app on the App Store

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

Scopri e acquista i nostri prodotti su:  
Discover and buy our products on:  
[ecommerce.pastaleonesa.it](http://ecommerce.pastaleonesa.it)



## NON SOLO MARE AL LIDO BIKINI

### I PIATTI DEGLI CHEF DE SIMONE, IL BIGLIETTO DA VISITA DELLA RISTORAZIONE COSTIERA

di Salvatore Tuccillo

Il luogo è di quelli storici del turismo campano. Una conca che apre le porte dell'incanto della costiera più famosa del mondo. Una conca che con il tempo è diventata un vero e proprio complesso turistico che offre il mare, il relax al sole, il divertimento con le serate musicali e naturalmente la cucina mediterranea con il suo rinomato ristorante.

Il Bikini, che si trova all'entrata di Vico Equense, sulla panoramica che segue il profilo della costa e che porta dritto al cuore della penisola sorrentina, non è solo il famoso lido delle vacanze spensierate di intere generazioni.

Il Bikini, gestito da sempre dalla famiglia Scarselli,

è un luogo da vivere a tutto tondo a cominciare dalla sua interessante ristorazione.

Da alcuni anni la sua cucina è recensita sulle guide di settore più prestigiose e i suoi chef propongono i sapori del territorio costiero in invitanti piatti della tradizione.

Sui terrazzi con vista sul golfo che formano le sale del ristorante, arrivano le creazioni degli chef Domenico e Antonino De Simone che dirigono i fornelli da circa un decennio. La materia prima è composta dal pescato del giorno, dai latticini e dagli ortaggi freschi che arrivano dai giardini collinari di Vico e vengono trasformati dai De Simone in pietanze dal gusto

## GUSTO MEDITERRANEO

autentico come la "Perla di dentice con ricotta affumicata su verdure di stagione e semolino", il "Crudo di pesce in acqua di pomodoro, olive nere, finocchietto e arance candite", le "Melanzane, zucchine e provola dei Monto Lattari con alici di Cetara" o il "Polipetto in casseruola con bocconcino di carola" sono alcuni esempi degli antipasti pensati dagli chef. I primi privilegiano il mare con i "Ditaloni con sconigli della baia e pomodorini dell'orto" o le "Fresine con vongole, tartufi e pistilli di zafferano" ma c'è spazio anche per la carne con le "Candele spezzate con ragù di coniglio e provolone del

Monaco". I secondi girano intorno al pescato fresco con la "Zuppetta di pesce e crostacei", lo "Sformatino di pesce bandiera con melanzane e pomodoro" e il "Bianco di pesce all'acquapazza". Anche i dolci, preparati dagli chef, parlano il linguaggio del territorio e dei giardini sorrentini con la "Bavarese all'arancio con cioccolato bianco e frutti di bosco", la "Millefoglie con crema al distillato di ciliegie" o il "Babà al rhum con fragoline e crema chantilly".

Ristorante Lido Bikini - Vico Equense  
[www.ilbikini.com](http://www.ilbikini.com) - Tel 081 19840029



### VICO EQUENSE

Vico Equense si trova all'inizio della penisola sorrentina. Il paese è situato a pochi passi dal mare ma si estende fino ai 1444 metri del Monte Sant'Angelo. Oltre ad affacciarsi sul golfo di Napoli, Vico Equense ha anche un piccolo sbocco sul golfo di Salerno nella sua località Tordigliano-Chiosse. Rinomato per i suoi lidi, è uno dei comuni dalla maggiore attrattiva turistica nel golfo di Napoli, perfetta alternativa per chi non vuole spingersi fino a Sorrento o sulla costiera amalfitana.

## NOT ONLY SEA AT LIDO BEACH BIKINI

### THE FOOD OF CHEF DE SIMONE, THE CALLING CARD OF THE COAST RESTAURANTS

The site is one of those historical tourism area in Campania. A valley that opens the enchantment doors of the world's most famous coastline. A basin that over time has become a real tourist complex that offers the sea, relax in the sun, the fun with live music and of course the Mediterranean cuisine with its famous restaurant. The Bikini, which is located at the entrance of Vico Equense on the overview that follows the outline of the coast and leads straight to the heart of the Sorrento peninsula, is not just the famous beach of care-free holidays for generations. The Bikini, always managed by the family Scarselli, is a place to live all around starting with its interesting restaurants. For several years, his kitchen is reviewed on the rails of the industry's most prestigious chefs and their flavors of the coastal territory in tempting dishes. On the terraces overlooking the bay forming the rooms of the restaurant, there's the creations of chef Domenico and Antonio De Simone who run the kitchen for about ten ears. The raw material is composed of the catch of the day, from fresh vegetables and dairy products that come from gardens on the hills of Vico, transformed by De Simone in dishes that taste authentic as the "Pearl of sea



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

Associazione  
Napolitane  
Trafila in bronzo

Product of Italy

Pasta  
**Setaro**

Torre Annunziata



Pastificio Fratelli Setaro s.r.l. Via Mazzini, 47 80058 - Torre Annunziata (Na)  
Tel. 081 8611464 - 081 8626913 - Fax 081 8619159 - [info@setaro.it](mailto:info@setaro.it)

100g



*bream with smoked ricotta on seasonal vegetables and semolina", the "raw fish in water with tomatoes, black olives, fennel and candied orange", the "Eggplant, zucchini and provolone of Lattari with anchovies from Cetara" or "octopus casserole with chopped carola" are some examples of appetizers designed by the chef. The pasta favors the sea with "Ditaloni with sconigli of the bay and cherry orchard" or "Fresine with clams, saffron and truffles," but there is also room for the meat with the "broken candles with rabbit sauce and Monaco provolone". The main*

*dishes turn around the fresh catch with the "soup of fish and shellfish", a "scabbard-fish pie with eggplant and tomato" and "White fish cooked in water". Even the desserts prepared by chefs, speak the language of the land and gardens of Sorrento with the "Bavarian orange cream with white chocolate and berries," the "cream puff with cherry brandy" or "Baba with rum, strawberries and whipped cream. "*

Restaurant Lido Bikini - Vico Equense  
[www.ilbikini.com](http://www.ilbikini.com) - Ph. 08119840029

## VICO EQUENSE

*Vico Equense is at the beginning of the Sorrento peninsula. The village is located just few steps from the sea but it extends to 1444 meters of Monte Sant'Angelo. In addition to overlooking the Gulf of Naples, Vico Equense has also a small mouth on the Gulf of Salerno in his locality Tordigliano-Chiosso. Vico Equense renowned for its beaches, is one of the more common tourist attraction in the Bay of Naples, perfect alternative for those that don't want to go to Sorrento or the Amalfi Coast.*





## PAPPACARBONE A CAVA DE' TIRRENI

IL GUSTO AUTENTICO DEL TERRITORIO  
NEI PIATTI DELLO CHEF STELLATO ROCCO IANNONE

di Salvatore Tuccillo

Il mare non bagna Cava, ma ci sta tutto nei piatti di Rocco Iannone, chef stellato del ristorante "Pappacarbone" di via Senatore. Basta assaggiare il "Polpo fritto con pizzaiola di pomodorini" o le "Mazzancolle al vapore con

puntarelle e alici di Menaica" per capire di cosa stiamo parlando. Per la verità, nei piatti di Iannone, non c'è solo il mare ma tutto ciò che di più buono ha da offrire la gastronomia mediterranea. Tutto ciò che di più genuino può donare

la terra, questo chef definito l'estremista del territorio, lo mette nei piatti nel modo più naturale possibile. Cava de' Tirreni è terra di frontiera. Marca il confine tra la provincia di Napoli e quella di Salerno, tra i sapori del mare e quelli dell'entroterra, tra la costiera amalfitana e le zone interne. Insomma, la linea di demarcazione tra due mondi diversi ma complementari. E senz'altro Rocco Iannone li rappresenta entrambi. Soprattutto adesso che la materia prima arriva direttamente dalla sua azienda agricola che si trova a Penta. È così che il "Pappacarbone" è divenuto il punto di riferimento di una crescita che sta facendo dell'antica terra metelliana uno dei poli più interessanti di tutto il salernitano. In questo gioca molto il carattere e l'estro, oltre alla bravura e professionalità, dello chef. La ricerca maniacale di ottima materia prima è la prerogativa dei piatti di Iannone che fanno rima con il suo carattere da folletto. Un vero e proprio folletto che guizza tra i fornelli cucinando ciò che ha comprato o pescato



personalmente. Si perché quella per il mare e i suoi prodotti è una vera e propria mania che diventa meraviglia nei suoi piatti. Piatti con sapori netti e distinguibili, quello dell'olio extravergine, quello del pesce fresco, quello della pasta fatta in casa, danno sensazioni armoniche ma dirette. Dirette come il suo modo di parlare e di essere che ne fanno un personaggio che si esprime non solo attraverso le pietanze. Che, però, rimangono il suo miglior biglietto da visita come le "Pizzette di bianchetti con spinaci e finocchietto", i "Tubetti con fave, guanciale e rosmarino", le "Candele spezzate con totano e pomodorini del Vesuvio", la "Lasagna di alici e mozzarella di bufala", la "Zuppa di pesce di scoglio con patate rosse e zafferano" o i dolci come la "Millefoglie con mele annurche" ed il "Gelato alle nocchie di Giffoni e liquore Concerto".

Ristorante Pappacarbone  
[www.ristorantepappacarbone.it](http://www.ristorantepappacarbone.it) - Tel 089466441

## CAVA DE' TIRRENI

Cava de' Tirreni rappresenta la porta della Costiera Amalfitana. Si trova a 45 km dall'Aeroporto di Capodichino. La città funge da cerniera tra l'area geografica dell'agro nocerino-sarnese e quella della penisola sorrentina-amalfitana. Da visitare l'Abbazia Benedettina della SS. Trinità, che propone tra arte, storia, natura e cultura, visite guidate illustrando i percorsi più suggestivi dal 1011 ai giorni nostri.



TERRE  
di  
**SYLVA MALA**  
VITIVINICOLTORI

Azienda Vitivinicola Terre di Sylva Mala  
via Fruscio, 2 Boscotrecase (NA) - Italy  
mobile (+39) 349 0873140  
info@terredisylvamala.it  
www.terredisylvamala.it



## PAPPACARBONE IN CAVA DE' TIRRENI

THE AUTHENTIC TASTE OF LAND  
IN THE COURSES OF THE STARRED CHEF ROCCO IANNONE

Cava doesn't touch the sea, but it is all in the Rocco Iannone's dishes, starred chef of the restaurant "Pappacarbone" in via Senatore. Just try the "fried octopus with pizzaiola sauce of tomatoes" or "prawns steamed with anchovies and chicory" to understand what we're talking about. In truth, the plates of Iannone, there isn't only the sea but all the best that the Mediterranean cuisine has to offer. Anything most genuine that earth can give, this chef is defined an extremist of the area, he puts the dishes in the most natural way possible. Cava de' Tirreni is frontier land. Marks the border between the provinces of Naples and Salerno, one of the flavors of the sea and the hinterland, including the Amalfi coast and inland areas. In short, the dividing line between two different worlds but that complement each other. And of course Rocco Iannone represents them both in full. Especially now that the raw material comes directly from his farm which is located at Penta. It's so that the "Pappacarbone" has become the reference point of growth that is making the ancient metelliana land one of the most interesting poles of Salerno. In this plays much the character extraction, in addition to the skill and



## GUSTO MEDITERRANEO

professionalism of the chef. The obsessive research of excellent raw material is the prerogative of the dishes that Iannone rhyme with his fairy character. A real fairy that slips in the kitchen cooking what they bought or caught himself. It is because that for the sea and its products is a craze that becomes wonder in his dishes. Dishes with flavors distinct and distinguishable, the extra virgin olive oil, the fish fresh, the homemade pasta, providing harmonic but direct feelings. Direct as his way of speaking and being that make a character that is expressed not only

through food, which still is his best business card, as the "whitebait pizzas with spinach and fennel", the "Tubes with beans, bacon and rosemary", the "broken candles and cherry tomatoes with squid of Vesuvius", the "Lasagna with anchovies and mozzarella", the "rock fish soup with saffron and red potatoes" or sweet as "puff with annurche apples" and "Giffoni's hazelnut ice cream and Concerto liqueur".

Pappacarbone Restaurant  
[www.ristorantepappacarbone.it](http://www.ristorantepappacarbone.it) - Ph. 089466441



### CAVA DE' TIRRENI

Cava de' Tirreni represents the door of the Amalfi Coast. It is located at 45 km from Capodichino Airport. The city serves as a link between the geographical area of the agro Nocerino-Sarnese and that one of the Sorrento and Amalfi peninsula. The Benedictine Abbey of SS. Trinity, is recommended to visit, it offers art, history, nature and culture, guided tours explaining the most picturesque routes from 1011 to the present day.

# ABRAXAS

## I SAPORI ANTICHI DEI CAMPI FLEGREI

Sono pochi i ristoranti che già prima di aprire i battenti sanno precisamente quale sarà la filosofia che ispirerà il lavoro ai fornelli. Quale sarà il rapporto con i fornitori e i produttori, come sarà scelta la materia prima e quale sarà il tipo di cucina da proporre alla propria clientela. O meglio, per essere più precisi, quale sarà il retroterra culturale che si evidenzierà nei piatti che arriveranno a tavola. L'Abraxas, delizioso locale di via Scalandrone, Pozzuoli, è tra questi pochi.

Il patron Nando Salemme sin dall'apertura ha avuto le idee molto chiare in proposito. A cominciare dal nome che richiama una divinità antica come questi luoghi magici che formano l'incanto dei Campi Flegrei. Il richiamo alle origini e al territorio sono alla base della ricerca continua di prodotti di qualità legati alla terra che circonda il ristorante. Tanto che nel menù vi sono anche i nomi dei produttori a cui Salemme si rivolge per acquistare gli ingredienti dei suoi piatti.



## GUSTO MEDITERRANEO



Con queste premesse è facile capire che qui il menù è impostato sulla freschezza dei prodotti e si ispira soprattutto alla cucina di terra. Il locale, gestito con l'aiuto della moglie Giovanna, è arrivato a guadagnarsi la chiocciolina d'oro da parte della Guida alle Osterie dello Slow Food proprio per schiettezza dei piatti che parlano il linguaggio semplice del territorio.

Grande spazio ai prodotti dell'orto con le parmigiane che variano da quelle di melanzane a quelle di patate o di bietola. Gli assaggi di antipasto preparati al momento prevedono formaggi freschi come la ricotta o il gateau di patate o il tortino di zucca, salsiccia e provola. I primi subiscono l'influsso delle stagioni sposando

le verdure del periodo con i ziti alla genovese, i paccheri di Gagnano con olive capperi e pomodorini del piennolo, i paccheri con peperoncini verdi e salsiccia o gli gnocchi di patate al baccalà con pomodorino e basilico. I secondi, soprattutto di carne, attingono da una buona selezione che prevede marchigiana, chianina e maialino nero casertano.

I dolci fatti in casa completano l'offerta gastronomica che si abbina a una buona lista dei vini che privilegia la Falanghina ed il Piediroso dei Campi Flegrei.

Ristorante Abraxas - [www.abraxasosteria.it](http://www.abraxasosteria.it)  
Tel. 081 - 8549347

### IL LAGO D'AVERNO

Il ristorante Abraxas si trova sul lago d'Averno, che prende nome da una oscura e profonda voragine presente nelle sue vicinanze ed emanante vapori sulfurei la quale, secondo la religione greca e romana, rappresentava un accesso all'Oltretomba. Nei pressi del lago si trovano il Tempio d'Apollo, la Grotta della Sibilla Cumana e la Grotta di Cocceio.



# ABRAXAS

## THE ANCIENT FLAVORS OF CAMPI FLEGREI

Only few restaurants before opening its doors already know exactly what will be the philosophy that will inspire their work in the kitchen. What will the relationship with suppliers and manufacturers, how raw material will be chosen and what is the type of cuisine to offer its customers. Or, more precisely, what's the cultural background that will be highlighted in the dishes arriving at the table. The Abraxas, delicious local in Via Scalandrone, Pozzuoli, is among those few.

The owner, Nando Salemme since its opening had very clear ideas about it. Beginning with the name that invokes a deity as old as these magical places that form the charm of the Campi Flegrei.

The reference to the origins and territory are the basis of the continuous search for quality

products tied to the land surrounding the restaurant. So much so that the menu there are the names of the manufacturers where Salemme buy the ingredients of his dishes.

With this background it is easy to understand that the menu is set on the freshness of products and strives above all to the products of the earth. The restaurant, managed with the help of his wife Giovanna, has come to win the gold dome on the part of the Slow Food Guide to the Tavern for its frankness of the dishes that speak the plain language of the territory. Then the products of the large space with parmigiane, which range from eggplant to those potatoes or beets. The taste of freshly prepared appetizers include soft cheeses such as ricotta or potatoes gateau or pumpkin pie with sausage and provolone. The pasta dishes also be affected by







seasons of the period by marrying the vegetables with ziti alla genovese, paccheri pasta with olives, capers and piennolo tomatoes, paccheri with green peppers and sausage or potato gnocchi with salt cod with tomato and basil. The main courses, especially meat, derive from a good selection that includes marchigiana, chia-

nina and black pig from Caserta. The homemade desserts round off the gastronomic offer that combines a good wine list that favors Falanghina and Piediroso of Campi Flegrei.

Abraxas Restaurant - [www.abraxasosteria.it](http://www.abraxasosteria.it)  
Ph. 0818549347

---

## AVERNO LAKE

The Abraxas restaurant is located on the d'Averno Lake, which takes its name from a deep dark abyss present in its vicinity emanating sulfur fumes which, according to Greek and Roman religion, was an access to the underworld. Near the lake are the Temple of Apollo, the Cave of the Sibyl Cumana and the Cave of Cocceio.

## IL GALEONE

A PROCIDA, TRA PORTO E SPIAGGIA, UN LOCALE IN STILE MARINARO PER ASSAPORARE LE SPECIALITÀ DELL'ISOLA

di Sergio Zazzera

La Marina Chiaiolella di Procida era caratterizzata dalle "parùle", terreni paludosi coltivati a ortaggi, in uno dei quali, posto nella lingua di terra che separa il porticciolo dalla spiaggia di Ciracciello, una quarantina d'anni fa, un imprenditore tedesco realizzò una struttura in forma di castello di poppa di veliero, che destinò a ristorante. Pochi anni dopo, il locale fu rilevato dal procidano Nicola Masiello, che lo arredò accentuandone le caratteristiche marinare, ed ecco nato "Il Galeone", che ben presto acquisì fra il pubblico quella celebrità che col tempo s'è anche accresciuta.

A sovrintendere alla cucina è proprio Nicola, mentre della sala, capace di 150 coperti, si occupa il figlio di lui, Salvatore. Nel ristorante spadroneggia la gastronomia di mare, con gli antipasti di "terra e mare", cui fanno seguito, tra i primi, le paste fresche (scialatielli alla pescatora e stricoli con calamaretti e peperoncini dolci), accanto alle più tradizionali linguine con frutti di mare o polipetti, e, tra i secondi, la classica frittura di paranza e il grigliato del giorno, con contorni di verdure; in alternativa sono disponibili i ravioli vegetariani e diversi piatti di carne. I dolci, tutti di produzione casalinga, possono





essere accompagnati dal limoncello dell'isola o dal rucolino, oltre che da amari e grappe: accanto alla torta al limone e alle crostate di frutta, si segnala un'esclusiva panna cotta all'arancia. La carta dei vini offre una buona possibilità di scelta fra i prodotti campani, ma è pure disponibile un vino della casa.

"Il Galeone" è anche pizzeria e serve le pizze anche a pranzo, sfornando, accanto a quelle classiche, anche la "pescatora" (con molluschi, crostacei e frutti di mare), l'"ortolana" (con verdure) e due pizze tipicamente procidane: la "Vivara" (con rucola e scaglie di parmigiano) e la "Corricella" (metà margherita e metà ripieno), da accompagnare con birra, alla spina oppure scelta fra l'ampio assortimento disponibile. Il ristorante è aperto per la cena tutto l'anno e da giugno a settembre anche per il pranzo; chiusura settimanale il mercoledì.



Ristorante Il Galeone  
Marina Chiaiolella – Procida  
Tel. 0818969622

### L'ISOLOTTO DI VIVARO

Alle spalle del "Galeone" inizia la salita verso la collina di Santa Margherita, dalla quale è possibile raggiungere, attraversando il ponte da poco ricostruito, l'isolotto di Vivaro. Di origine vulcanica, l'isola accoglie numerose specie di animali rari. Vivaro è diventata una riserva naturale statale nonché sito di importanza comunitaria nel 2002.



## IL GALEONE

IN PROCIDA, BETWEEN PORT AND BEACH, A MARINE-STYLE RESTAURANT TO SAVOR THE SPECIALTIES OF THE ISLAND

The Marina Chiairolella in Procida was characterized by "parùle", wetlands planted with vegetables, one of which, located in the strip of land separating the harbor from the beach of Ciracciello, forty years ago, a German entrepreneur created a structure in a shape of quarter-deck of a ship, which assigned it to the restaurant. A few years later, the place was taken by Nicola Masiello, who furnished it to accentuate the

seafaring characteristics, and born in this way "Il Galeone", which soon gained celebrity in the audience that has also increased by the time. To oversee kitchen is Nicola, while the liable to the hall, capable of 150 seats, is his son, Salvatore. In the restaurant dominates the cuisine of the sea, with starters of "land and the firsts, fresh pasta (scialatielli with a fish and seafood sauce and stricoli with calamari and sea", followed among sweet



## GUSTO MEDITERRANEO

peppers), alongside the more traditional linguine with seafood or octopus, and among the latter, the traditional fried and grilled Mediterranean fish of the day, with side dishes vegetables based; in alternative vegetarian ravioli and various meat dishes are available. The desserts, all homemade, can be accompanied by island's limoncello or rucolino, as well as bitters and brandy: next to lemon cake and fruit tarts, we report a unique panna cotta orange based. The wine list offers a good choice among the products from Campania, but it is also available an household wine. "Il Galeone" is also a pizza

parlour, serving pizza for lunch, producing, alongside other classics, "the fisherman" (with molluscs, crustaceans and shellfish), the "ortolana" (with vegetables) and two pizzas typically of Procida "the Vivara" (with arugula and parmesan cheese) and "Corricella" (half margherita and half filled ), served with beer on tap, or choose from the wide assortment available. The restaurant is open for dinner all year round and from June to September for lunch also, closing day on Wednesday.

Il Galeone - Procida - ph. 0818969622

### VIVARO ISLAND

Behind the "Galleon" begins the climb up the hill of Santa Margherita, where you can reach across the bridge recently rebuilt, the islet of Vivaro. The island of volcanic origin, is home of numerous species of rare animals. Vivaro has become a state nature reserve and site of community importance in 2002.



## RISTORANTE "GLI SCACCHI"

NEL BORGO MEDIEVALE DI CASERTAVECCHIA  
UN RITROVO PER GUSTARE LA CUCINA GENUINA DEL TERRITORIO

di Vincenzo D'Antonio

Eccezione coraggiosa al degrado di Casertavecchia è rappresentata dal ristorante Gli Scacchi, proprio all'ingresso del borgo medioevale, di fronte alla cappella di San Rocco. In sala ci accoglie il patron Gino Della Valle. Ai fornelli la moglie Marilena. Qui si può gustare la genuina e non altisonante cucina del territorio. Abbiamo cominciato con una charlotte di patate su crema di zucchine con polpettine di agnello. Lodevole l'intento e molto buona l'esecuzione, con una cottura delle polpettine che ha i tempi giusti. Si prosegue con fiori di zucca ripieni,

delicati grazie all'ottima ricotta. A seguire, in virtuosa coerenza con il loro miglior momento di stagione, gelosie con punte di asparagi su mimosa di uova. Fino a qui, e ancora con la pietanza a seguire, ci allietta il calice il Coda di Volpe Doc di Milena Pepe. Di un bel giallo paglierino il colore, al naso dona eleganti note di albicocca. In bocca è ben pieno e rotondo; bello il suo fruttato.

Si prosegue con una pregevole zuppa di primavera nella quale occhieggiano pisellini freschi. È pietanza molto saporita e mandiamo i compli-



## GUSTO MEDITERRANEO



menti alla chef Marilena. Ancora, uno sformatino di riso con pesto di basilico e pomodorini del piennolo. Il basilico prorompe e tuttavia non esercita dispotismo sugli altri ancillari sapori. Per questo sformatino, commutiamo dal bianco al rosso e il calice si colora del rosso rubino intenso dell'Aglianico Doc, sempre di Milena Pepe. Arriva a tavola il cosciotto d'agnello con patate e carciofi gratinati. Carne sapientemente preparata, valevole la guarnizione delle patate, buono il punto di cottura dei carciofi. Sul



cosciotto abbiamo abbinato l'Opera Taurasi Docg 2005. Felice chiusura della chef Marilena che si cimenta con un gradevole predolce: semifreddo con frutti di bosco, che prepara a una ben fatta torta di nocciole. Porre attenzione, però, ai giorni di chiusura, ben tre, dal lunedì al mercoledì.

Ristorante Gli Scacchi - Casertavecchia  
[www.gliscacchi.net](http://www.gliscacchi.net)  
Tel 0823371086 - 3478260155

---

### CASERTAVECCHIA

Casertavecchia sorge alle pendici dei monti Tifatini ad una altezza di 401m e dista dalla Reggia Vanvitelliana di Caserta circa 10 Km in direzione Nord-Est. Il Borgo, originariamente edificato su un preesistente villaggio romano, nel corso degli anni ha subito varie dominazioni. Con il dominio dei Borboni nell'Italia meridionale e la costruzione della reggia, il nuovo centro di ogni attività divenne Caserta e gli abitanti della vecchia cittadina dovettero spostarsi in pianura. A ricordo ancora dello splendido passato che fu restano il Duomo, il campanile, i resti del castello e le strade dell'intero borgo, tutte in stile siculo-normanno.

## “GLI SCACCHI” RESTAURANT

IN THE MEDIEVAL TOWN OF CASERTAVECCHIA  
A PLACE TO TASTE THE GENUINE CUISINE OF THE LAND

Courageous exception to the degradation of Casertavecchia is represented by the restaurant “Gli Scacchi” at the entrance of the medieval village, opposite the chapel of San Rocco. In the dining room welcomes us the owner Gino Della Valle. In the kitchen his wife Marilena. Here you can taste the genuine and not resonant local cuisine.

We started with a charlotte of potatoes with cream of zucchini and lamb meatballs. Laudable intent, and very good execution, cooking

balls with the right timing. It continues with stuffed zucchini blossoms, delicate thanks to the excellent ricotta. Next, in line with their virtuoso best moment of the season, jealousies with asparagus on eggs mimosa. Up to here, and again with the dish to follow, we can rejoice with a cup of Milena Pepe’s Coda di Volpe Doc.

A beautiful yellow color, with an elegant apricot perfume. The taste is very full and round, its nice fruity. It continues with an exquisite spring soup made with fresh peas. It is a very tasty dish and







TORRONI / Istanti Felici / PRALINE

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

[WWW.DIIORIO1750.IT](http://WWW.DIIORIO1750.IT)

## GUSTO MEDITERRANEO

*we send our compliments to the chef Marilena. Then, a rice pudding with basil pesto and pienolo tomatoes. Basil, however, does not prevail and doesn't exercise despotism on the other ancillary flavors.*

*For this pie, we switch from white to red wine, and the glass is colored red ruby by Milena Pepe's Aglianico Doc. After that the leg of lamb with potatoes and artichokes arrives at the table. Expertly prepared meat, valid garnish of potatoes, good point of cooking artichokes.*

*With the leg we have combined the Opera Taurasi Docg 2005. Happy ending of chef Marilena who tries his hand with a pleasant dessert: parfait with berries which prepares for a well-made hazelnut cake. Be careful, though, on closing days, wich are three, from Monday to Wednesday.*

*Gli Scacchi Restaurant  
www.gliscacchi.net  
Tel 0823371086 - 3478260155*



### CASERTAVECCHIA

*Casertavecchia is located at the foot of the Tifatini mountains at a height of 401m and it is far of about 10 km north-east from the Reggia Vanvitelliana of Caserta. The village, originally built on a pre-existing Roman village, has suffered various dominations over the years. With the dominion of the Bourbons in southern Italy and the construction of the palace, the new center of all activity became Caserta and the inhabitants of the old town had to move to plains. The cathedral, the bell tower, the remains of the castle and the streets of the whole village, all in Sicilian-Norman style, are still a memory of a wonderful past.*

## RISTORANTE DE ANGELIS A SCILLA

### I PIATTI TRADIZIONALI CALABRESI PROPOSTI DA ENZO E DIEGO

di Mena Petrella

Per amarsi bisogna innamorarsi: succederà anche a voi quando, sul lungomare di Scilla, ultima terra nella "costa viola" (prima che il mare ci separi dalla Sicilia), entrerete nel ristorante De Angelis. Diego, in sala, vi accompagnerà con allegria e padronanza a uno dei tavoli sulla suggestiva terrazza. Vi lascerà il

tempo di godere di una ritemprante brezza marina mentre ammirate il panorama unico che regala lo stretto. Cariddi è a un tiro di schioppo.

Solo in questo posto riuscirete ad assistere alla caccia al pescespada che ancora viene praticata con le ultime due "Spadare" o "Passarel-



## GUSTO MEDITERRANEO

le", dove l'uomo con l'arpione cerca di catturare la preda in una lotta leale e antica quanto il mondo. Il ricordo di una passeggiata al borgo vecchio, Chianalea: la Venezia del sud, perché le viuzze strette che separano le case scendono direttamente nel mare, le emozioni del tramonto, la vista di Vulcano, i profumi, tutto vi coinvolgerà mentre gusterete i piatti che dalla cucina Enzo starà già facendo arrivare al vostro tavolo. Enzo e Diego, due ragazzi del sud. Il vero sud, dove il mare, la terra, il fuoco, modellano la vita e dove le energie rilasciate dagli elementi entreranno nel vostro spirito per sempre. Il pescespada la fa da padrone, cucinato sia nel pieno rispetto della cucina locale che in gustose interpretazioni. Tanti antipasti e stuzzichini: gamberi crudi dello stretto, lumachine in salsa piccante, bruschettine di pesce spatola, tonno con cipolle

di tropea, frittelline, marinata di spada con indivia, molluschi e ravioli di pesce con pescespada "a'gghiotta", risotti, maccheroni con svariati condimenti di pesce e dentice in salsa di bergamotto (unico posto in Italia dove vegeta questo frutto così profumato), bocconcini di pescespada, pesci al sale, alla griglia e fritti, oltre a tutto ciò che in quella giornata i pescatori hanno saputo prendere dal mare. Un fresco vino, ma soprattutto un delizioso "sgroppin" che Diego vi preparerà rigorosamente al momento: quello al limone è un must, ma se riuscite ad assaggiare quello all'anguria sarà davvero indimenticabile.

Ristorante De Angelis  
Lungomare di Scilla (RC)  
Tel. 0965.704255



### SCILLA

Scilla è situata sull'omonima punta che sorge 22 km a nord di Reggio Calabria. Il promontorio Scillèo, proteso sullo Stretto di Messina, anticamente dava il nome allo "Stretto di Scilla". La città veniva anticamente chiamata in greco antico Skylla o Skyllaion, in latino Scylla. Il nome di Scilla, dunque, potrebbe significare "scoglio".

## DE ANGELIS RESTAURANT IN SCILLA

### TRADITIONAL CALABRESI DISHES OFFERED BY ENZO AND DIEGO

To love yourself we must fall in love: it will happen also to you when, on the seafront of Scilla, the last land in the "Costa Viola" (before the sea separates us from Sicily), you will enter in the De Angelis restaurant. Diego, in the hall, will take you with joy and mastery at one of the tables of

the charming terrace. It will let you time to enjoy a refreshing sea breeze while admiring the unique landscape that the strait gives. Cariddi is a stone's throw from here. This is the only place you will be able to attend the hunt of swordfish which is still practiced with the last two



## GUSTO MEDITERRANEO



"Spadare" or "Passarelle", where the man with the harpoon tries to capture the prey in a fair and ancient fight. The memory of a walk to the old town, Chianalea: The Venice of the south, because the narrow alleys that separating the houses go down to the sea, the emotions of the sunset, the view of Vulcan, the fragrances, all will involve you while you enjoy the dishes that from kitchen Enzo will already arriving at your table. Enzo and Diego, two guys of the south. The true south, where the sea, earth and fire, mold the life and where the energy released from the elements will come into your spirit forever. The swordfish is king, cooked both in full compliance with local cuisine and tasty interpretations. There are many appetizers and snacks: raw shrimp of the Strait, snails in spicy sauce, fish spatula bruschette, tuna with

Tropea's onions, fritters, marinated swordfish with endive, molluscs and fish ravioli with swordfish "a'gghiotta", risotto, macaroni with various seasonings fish based and red snapper in bergamotto sauce (the only place in Italy where the fruit grows so fragrant), tidbits of swordfish, salt fish, grilled and fried, in addition to everything fishermen have been able to take from the sea that day. A fresh wine, but also a delightful "Sgroppin" that Diego will prepare you rigorously at the time: that one in lemon is a must, but if you can taste that one watermelon it will be unforgettable.

Restaurant De Angelis  
Seafront of Scilla (RC)  
Tel 0965.704255



### SCILLA

Scilla is situated on the homonymous peak that rises 22 km north of Reggio Calabria. The promontory Scillèo, leaning over the Straits of Messina, formerly gave its name to the "Straits of Scilla." The city was once called in ancient greek Skylla or Skyllaion, then Scylla in Latin. The name of Scylla, therefore, may mean "rock".



## “LA FIGLIA DEL PRESIDENTE”

### LA STORIA DELLA PIZZA NAPOLETANA TRAMANDATA DA GENERAZIONI

Ernesto Cacialli era conosciuto a Napoli come il “pizzaiolo del presidente” da quando, nel 1994, l'ex presidente degli Stati Uniti, Bill Clinton, si fermò a mangiare la pizza nel suo locale, in occasione dei lavori del G7. A proseguire la tradizione di famiglia ha pensato la figlia, Maria, che insieme al marito Felice Messina ha aperto in pieno centro storico di Napoli, a via del Grande Archivio, un vero e proprio tempio dove può ospitare oltre 150 persone. L'ambiente è

rustico ed elegante allo stesso tempo. I colori si sposano perfettamente con il folklore e la napoletanità di un tempo, la disposizione dei tavoli è discreta e mette a proprio agio e i prodotti sono di prima qualità: “Sulla scia di quanto mi ha insegnato mio padre – spiega Maria Cacialli – utilizziamo solo prodotti di prima scelta, come la farina Molino San Felice e tanti altri prodotti di qualità, per offrire ai nostri ospiti una pizza nel solco della tradizione napoletana”.

## “LA FIGLIA DEL PRESIDENTE”

### THE HISTORY OF NAPLES PIZZA HANDED DOWN FROM GENERATION

Ernesto Cacialli was known in Naples as the "pizzaiolo of the President" when, in 1994, the former U.S. president Bill Clinton, stopped for pizza in his restaurant, on the occasion of the G7. To continue the family tradition thought his daughter, Mary, who with her husband Felix Messina opened in the historic center of Naples, via the Great Archive, a real temple where it can accommodate over 150 people. The atmo-

sphere is rustic and elegant at the same time. The colors blend perfectly with the neapolitan folk, the arrangement of the tables is discreet and offers comfortable and products are first class: "In the wake of what my father taught me - says Maria Cacialli - use only grade products such as flour Molino San Felice and many other quality products to offer our guests a pizza in the wake of the neapolitan tradition".





# MACCHERONI CON LA BRACIOLA E IL SUGO

a cura dello chef Vitantonio Lombardo di "La Locanda Severino" a Caggiano

Ingredienti: Maccheroni Leonessa 500g, n°2 Fettine di pancia di vitello da 200g, Passata di pomodoro 700g, Pecorino grattugiato 20g, Lardo 20g, Olio extra vergine d'oliva 45 g, Vino rosso 150 ml, Scalogno n.1, Aglio 1 spicchio, Pecorino q.b. Ciuffetti di prezzemolo riccio q.b. Sale e pepe q.b.

Preparo la farcia per la braciola tritando insieme l'aglio, il prezzemolo ed il lardo. Stendo le fettine di carne e le farcisco con il composto ottenuto, quindi le spolvero con il pecorino, le arrotolo su se stesse e le lego con lo spago. Scaldo la padella con 2 cucchiaini di olio e faccio rosolare le bracirole; aggiungo il sale ed il pepe e le sfumo con il vino rosso lasciandone evaporare la metà. Da parte, in una pentola, soffrigo nel restante olio lo scalogno tritato, appena inizia ad imbiandire aggiungo la passata di pomodoro e 500ml di acqua; porto in bollire ed aggiungo le bracirole con il vino. Cuocio il sugo a fuoco lento fino a quando la braciola si infilza facilmente con uno stuzzicadenti. A cottura ultimata aggiungo di sale e pepe e tolgo le bracirole dal sugo. Slego le bracirole e le taglio a metà ottenendone 2 cilindri da ognuna. Cuocio i maccheroni in abbondante acqua salata e condisco con il sugo ottenuto. Accompagno con la braciola ed il pecorino grattugiato e guarnisco con i ciuffetti di prezzemolo riccio.



## MACCHERONI PASTA WITH BRACIOLA MEAT AND RAGÙ SAUCE

by chef Vitantonio Lombardo

*Ingredients: 500g of "Leonessa" macaroni pasta, 2 slices of 200g of veal belly, 700g of tomato sauce, 20 g of grated Pecorino cheese, 20g of lard, 45 g of extra virgin olive oil, 150 ml of red wine, 1 shallots, 1 clove of garlic, pecorino cheese to taste, curly parsley, salt and pepper*

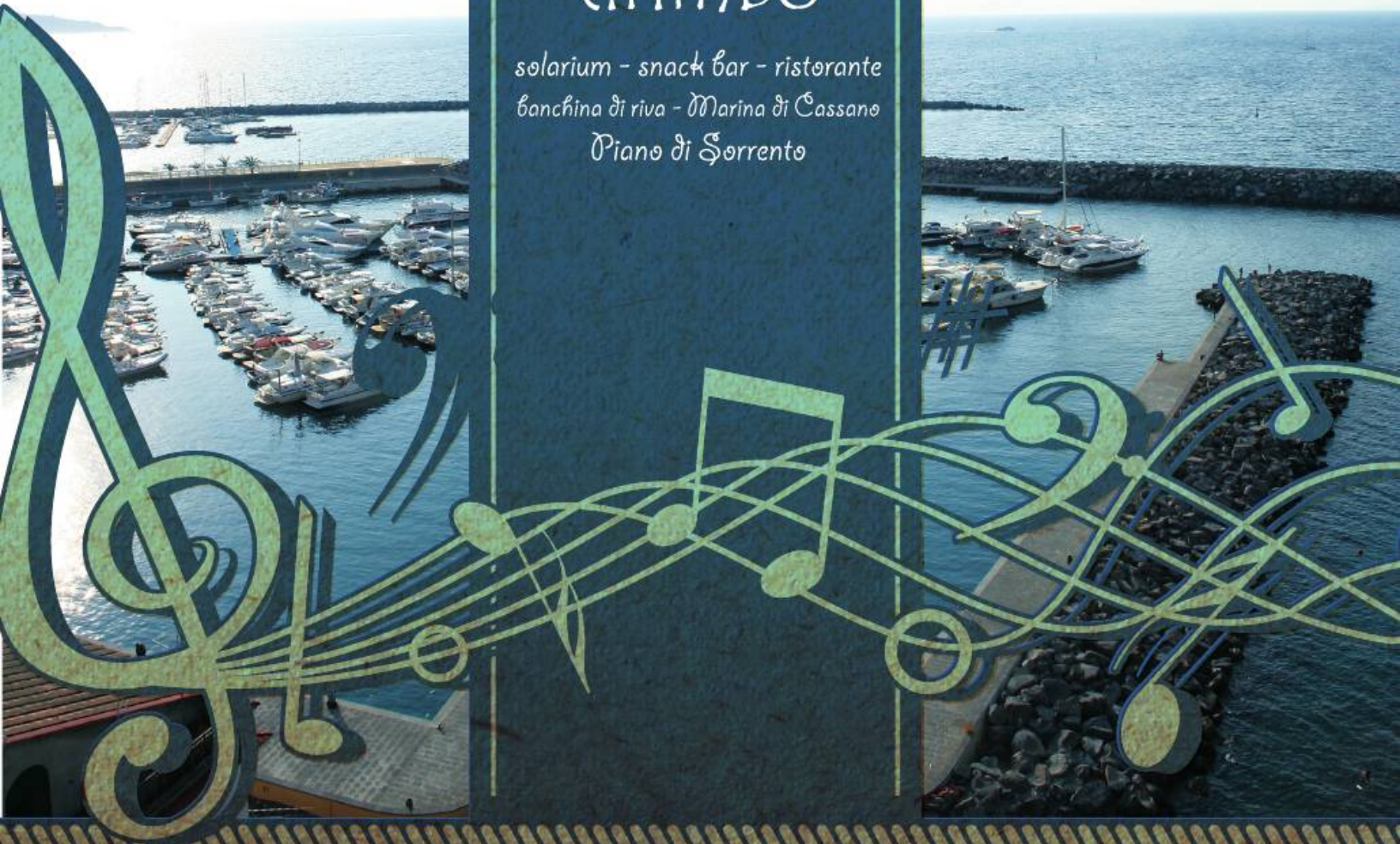
Prepare the "braciola" meat. Mince together the garlic, parsley and lard. Place the 2 slices of veal belly on a flat surface and stuff them with the mix previously prepared. Sprinkle the veal with pecorino cheese, then roll each piece tightly and tie securely with string. Heat olive oil in a medium skillet over medium high heat. Saute each roll in the oil until browned on all sides. Add salt and pepper and then, add wine and let it evaporate. Apart, in a pan, fry the chopped shallon, just starts to brown add the tomatoe sauce and 500ml of water. When it boils, add the rolled veal. Cook the sauce over low heat until the chops are pierces easily with a toothpick. Add salt and peper. When ready remove the meat from sauce. Then remove the strings and cut the "braciola meat" in two obtaining two half cylinders each. Cook the macaroni in plenty salted water and seasoned with the sauce. Serve the pasta with the "braciola meat" and grated pecorino cheese and garnish with the curly parsley.





tirimbò

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



## SETTEMBRE, I CORSI DI CUCINA DELLA SCUOLA "DOLCE E SALATO"

Dal 5 al 9 settembre 2011 Corso professionale di cucina di base ABC per principianti, appassionati del cibo. Teoria e prassi del cibo in tutti i suoi aspetti. Tecniche di gastronomia evoluta. Maestro Giuseppe Daddio.

Dal 12 al 16 settembre 2011 corso preparatorio di pasticceria di base per cuochi e pasticceri. Un percorso teorico e pratico attraverso il quale vengono realizzate le ricette di laboratorio. Maestro Antonio Capuano.

Dal 19 al 21 Settembre 2011 Corso di pizza verace. Imparare a realizzare l'impasto, stendere la pizza, condimenti, materie prime e teoria delle farine. Studio e ricerca dei prodotti da confezionare la pizze, cotture ed abbinamenti. Maestro Franco Pepe.

Dal 26 al 29 settembre 2011 Corso di cucina "I tagli delle carni ed il loro utilizzo". Sezionatura di una mezzena di vitellone, i tagli anatomici della carne, frollatura, conservazione, impiego e le giuste tecniche di cottura da applicare. Verranno realizzati piatti come antipasti, primi, secondi, fondi di carne. Maestro Sebastiano Spriveri.

Per contatti: Giuseppe Daddio 3475382766 - tel. e fax 0823436022  
Aniello di Caprio - 3351412187 - 0823202049



GUSTO MEDITERRANEO

## SEPTEMBER, COOKING COURSES IN THE SCHOOL "DOLCE & SALATO"

From 5 to 9 September 2011 Professional Cooking Basic Course for beginners, enthusiasts of the food. Theory and practice of food in all its aspects. Gastronomy techniques evolved. Master Giuseppe Daddio.

From 12 to 16 September 2011 Preparatory Course for pastry cooks and pastry base. A theoretical and practical path through which the recipes are made in the laboratory. Master Antonio Capuano.

From 19 to 21 September 2011 Course of true pizza. Learn how to make the dough, roll out the pizza, salad dressings, raw materials and theory of flour. Study and research of the products to be packaged pizzas, cooking and combinations. Maestro Franco Pepe.

From 26 to 29 September 2011 Cooking "The cuts of meat and their use". Cut a half-carcass of beef, the anatomical cuts of meat, maturation, storage, use and proper cooking techniques to apply. Will be made dishes such as appetizers, main dishes, meat fondue. Master Sebastiano Spriveri.

Contact: Giuseppe Daddio 3475382766 tel.and fax 0823436022  
Aniello Di Caprio 3351412187 - 0823202049





Vittorio Imperati Products  
*selezione per te*



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

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

## GAGLIOPPO E MAGLIOCCO, LA CALABRIA IN PISTA

I DUE VITIGNI A TESTA "ROSSA" CHE CORRONO  
IL CAMPIONATO CALABRO IN POLE POSITION

di Vincenzo Mercurio

Gli Appennini sono un ottimo terreno per correre una gara senza esclusione di colpi. Lo scenario è straordinario: mare, cielo, verde montagna, di

nuovo cielo e mare, e poi ancora e ancora mare. Il verde dei monti, a valle, si scaglia rapido incontrando peschi in fiore, macchia mediterranea.



nea, sabbia, mare. Questa è la Calabria, un ventaglio di colori che come uno specchio si riflettono e si duplicano. Il cielo terso non conosce metropoli, smog e fumi di idrocarburi. Il vento soffia forte, la luce del sole abbaglia, la pista brucia, la gara sta per iniziare. Fermi, per carità. Prima di partire voglio presentarvi i protagonisti: il signor Magliocco e mister Gaglioppo. Il magliocco è un tipo a trazione integrale, non lascia spazio a dubbi di aderenza, grip al massimo, accarezza la lingua restando agganciato, calamitato alle nostre papille gustative. Un vino che della mora selvatica ha rubato colore e sapore. Pensieroso e saggio aspetta per dare il meglio quando sarà il momento giusto, non spreca energia alla partenza ma dà il massimo all'arrivo.

Direbbero i sommeliers: un tipo da invecchiamento. Mirtillo, marasca, mora, prugna nera, sandalo. Serioso guarda i monti con saggezza, in attesa che i suoi tannini si condensino in una trama color cioccolato dal sapore di vaniglia. La sua carrozzeria è dura e resiste al tempo.

Il gaglioppo è una spider a trazione posteriore, sportiva, insegue ogni curva al limite del sottosterzo. Fa un abile testacoda nel nostro palato, lasciando una bruciante nota alcolica che scalda, accende, ci racconta del sole caldo che ha amato le uve in agosto. Il gaglioppo, che vive la vita in spider facendosi passare il vento tra i capelli, nelle curve appenniniche lascia il mare a destra e lo ritrova a sinistra. Bruciante sorpasso tra il classico e il moderno, insegue una nota di liquirizia, ciliegia matura,



erbe e prugne secche. Dal colore tenue, spensierato come un giovane, ogni giorno, in cerca di una nuova avventura.

Se attraccate dal Tirreno oppure dallo Ionio, incontrerete Mister Magliocco e Mister Gaglioppo, ad attendervi pazienti in bottiglie dalle etichette vivaci, in cerca di palati da accarezzare, pronti a raccontarvi una terra che sa essere ruvida e suadente come solo i grandi vini sanno essere.



## GAGLIOPPO AND MAGLIOCCO, CALABRIA ON TRACK

### THE TWO "RED HEAD" VINES RACING CALABRO CHAMPIONSHIP IN POLE POSITION

The Apennines are a great way for running a race with no holds barred. The scenery is extraordinary: sea, sky, green mountains, sea and sky again and again and again the sea. The green mountains in the valley fall rapidly, meeting peach in blossom, Mediterranean spot, sand, sea. This is Calabria, a range of colors that are reflected and duplicated as a mirror. The clear sky doesn't know metropolis, smog and fumes of hydrocarbons. The wind blows strong, dazzling

sunlight burns the track, the race is about to begin. Stop, for heaven's sake. I want to introduce you the main characters before start: Mr. Magliocco and Mr. Gaglioppo. The Magliocco is a four-wheel drive, leaving no room for doubt about grip, maximum grip, it caresses the tongue remaining hooked in, attracted to our taste buds. A wine that stole from blackberry color and flavor. Thoughtful and wise, it waits to give its best when the time will be right,



## GUSTO MEDITERRANEO

*it doesn't waste energy to start but gives the best on arrival. Sommeliers would say: a type of aging. Blueberry, cherry, blackberry, black plum, sandalwood. It sees seriously the mountains with wisdom, waiting for its tannins will condense in a plot chocolate colored and with flavor of vanilla. Its body is hard and resists over the time. Clever spin on our palate, leaving a note burning alcohol that warms, lights up, tells us who loved the hot sun the grapes in August. The gaglioppo, who lives life in spider pretending to be the wind in your hair, the curves leaves the*

*Apennines and the sea right up with him on the left. Scorching passing between the classical and the modern, chases a hint of liquorice, ripe cherry, herbs and prunes. The color is soft, care-free as a young man, every day, looking for a new adventure. If moored, or from the Ionian Sea from the Tyrrhenian Sea, and find Mister Gaglioppo and Mister Magliocco, patiently wait in bottles with colorful labels, seeking to pet palates, ready to tell a land that knows how to be rough and sensual as only great wines can be.*





À TAVERNA DÒ RE



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



CANTINE  
PODERE DEL TIRONE

## COLTIVIAMO LA PASSIONE PER LA QUALITÀ

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

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