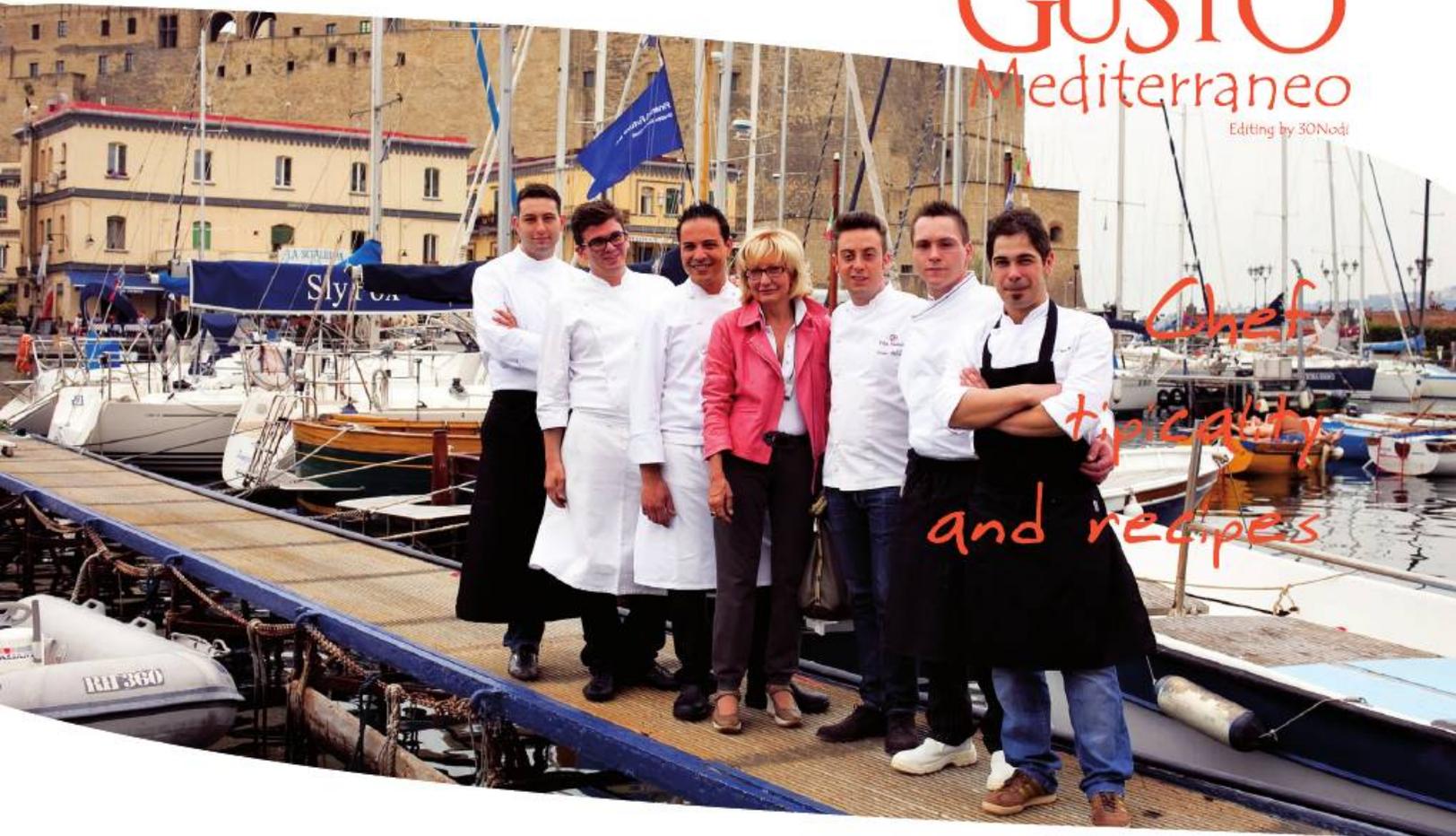


GUSTO

Mediterraneo

Editing by 30Nodi



Chef

typicality
and recipes



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


GMA srl
Import Specialità
www.gmasrl.it

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

GUSTO

Mediterraneo

Editing by 30Nodi

SOMMARIO

Year 5th - N° 3 - July/August/September 2012
Free Magazine Editing by 30NODI
info@gustomediterraneo.it - www.gustomediterraneo.it



In front page:
Emerging Best Chef of the South

Restaurants

Il Covo dei Saraceni

Positano p. 9

M9 Air Line

Ischia p. 15

Lucignolo

Vesuvio p. 19

La Pergola

Paestum p. 21

Katari'

Piano di Sorrento p. 23

Music

Positano p. 28

Yacht Club

Stabia p. 32

Enoteca On Line p. 38



Lenoteca on line

La piu'
grande
enoteca
on line

www.lenotecaonline.it

Castellammare di Stabia (NA) - 80053 Via Napoli - Tel./Fax: 081 5391735 -
081 5391745 Tel.081 87167 74/75 - www.lenotecaonline.it - Email: info@lenotecaonline.it

CHEF EMERGENTI DELLA CAMPANIA

UN GRUPPO DI MAGNIFICI SEI SELEZIONATI A VITIGNOITALIA

A cura di Santa di Salvo

Giovani e creativi ormai sono tanti, in cucina. Va dato merito a un eccellente chef-manager come Gennarino Esposito di essere riuscito a mettere assieme tutti i talenti dei fornelli a Vico Equense, nella kermesse di giugno tenutasi tra il lido Bikini e Le Axidie di Seiano.

Chi però volesse far prima, con una scelta oculata ma selettiva, potrà fidarsi a occhi chiusi dei finalisti del premio Miglior Chef Emergente del Sud, ideato da Luigi Cremona. Appena sei i finalisti campani nella tre giorni disputatasi al Canottieri Savoia nell'ambito di Vitigno Italia.

Eccoli, i magnifici, còlti in una foto di gruppo nello specchio d'acqua del Borgo Marinari: Andrea Napolitano, Cristian Torsiello, Giocchino Nocera, Giovanni Vanacore, Giulio De Biasio, Mirko Balzano. Ne sentiremo parlare, vale la pena di conoscerli meglio.

Casinista e pignolo insieme, solare e metodico, Andrea Napolitano è "lo chef della porta accan-

to". S'è fatto le ossa con un grande patron, Peppe Aversa, del ristorante Il Buco di Sorrento. E ha vinto la gara con piatti convincenti e non facili.



GUSTO MEDITERRANEO



GUSTO MEDITERRANEO

La famiglia lo voleva avvocato o farmacista, lui per passione ha cominciato come lavapiatti e se n'è andato sul lago d'Orta, da Antonino Cannavacciuolo di Villa Crespi. Appassionato di alimenti e di tecniche di cottura, Andrea è un curioso instancabile che cucina soprattutto per passione.

Una rivelazione scoperta sul campo è Cristian Torsiello, chef dell'Osteria Arbustico di Valva (Salerno). La mano è già sicura, sapori semplici e decisi, grazie agli insegnamenti di Niko Romito, che ha tenuto Cristian a battesimo all'Osteria Reale di Rivisondoli. Ma Torsiello ha lavorato anche al Terme Mansi di Casamicciola e al Caino di Montemerano, tornando poi al suo paese, nella Valle del Sele, e aprendo un locale al piano terra della casa di famiglia. Altro giovane talento è Gioacchino Nocera, che lavora da alcuni anni al Giardino delle Esperidi a Pompei, ma ha cominciato al Caruso di Ravello e proseguito al Faro di Capo d'Orso. Cucina di tradizione ma alleggerita e sapori riconoscibili, con un menu che si crea ogni giorno. Giovanni Vanacore è il sous chef dell'Hotel Romeo di Napoli. Per capire la sua cucina basta chiedergli il piatto preferito: pasta al pomodoro fresco e basilico.

Giulio De Biasio, che vive e lavora nel Casertano (è

sous chef al Vairo del Volturno di Renato Martino, ha cominciato per gioco poi è stato rapito dalla passione per la cucina. Sperimentato in motocross, disciplinatissimo nell'amore per i piatti sani ed equilibrati. Mirko Balzano, infine, ha lavorato con Marianna Vitale al Sud di Quarto, oggi è chef di Villa Assunta, ristorante nella campagna di Mirabella Eclano. Del territorio irpino predilige l'olio Ravece e la cipolla ramata, crede molto nei prodotti di territorio e nelle persone che lavorano per arrivare al meglio.



EMERGING BEST CHEF OF THE SOUTH CREATED BY LUIGI CREMONA

There are many creative young in the kitchen. For this we give merit to an excellent chef like Gennarino Esposito to be able to put together all the talents of the kitchen in Vico Equense, in the event held in June between the Lido Bikini and Le Axidie of Seiano.

For those who want to do it fast, with a shrewd choice but selective, can be trusted with closed eyes of the finalists of the prize as Emerging Best Chef of the South, created by Luigi Cremona.

The finalists of Campania are just six in three days contest held at the Canottieri Savoia in range of Vitigno Italia. Here they are, glorious in a group photo in the water of the Borgo Marinari: Andrea Napolitano, Cristian Torsiello, Gioacchino Nocera, Giovanni Vanacore, Giulio De Blasio, Mirko Balzano. We will hear about them, it's worth doing to know them better.

A rowdy but strict person, solar and methodical, Andrea Napolitano is "the chef next door."





He had a great owner, Peppe Aversa, chef of the restaurant Il Buco in Sorrento. It has won the competition with convincing and not easy foods. The family wanted him as lawyer or pharmacist, for

his passion began as a dishwasher and went on Lake Orta, with Antonino Cannavacciuolo of Villa Crespi. Passionate about food and cooking methods, Andrea is a tireless curious with a passion for cooking.

A revelation discovered in the field is Cristian Torsiello, chef of Osteria Arbustico in Valva (Salerno). The hand is already secure, simple flavors and decided, thanks to the teachings of Niko Romito, who held Cristian at Osteria Reale in Rivisondoli.

But Torsiello has also worked at the Terme Mansi of Casamicciola and at the Caino in and Montemerano, returning to his town, in the Valle del Sele, and opening a restaurant on the ground floor of his family's home.

Another young talent is Giocchino Nocera, who works for several years at Giardino delle Esperidi in Pompeii, but he started at Caruso in Ravello and after in the Faro of Capo d'Orso.

Kitchen of tradition, but softened with recognizable flavors, with a menu that is created day by day. Giovanni Vanacore is the sous chef of Hotel Romeo in Naples. To understand his cuisine you could just ask his favorite food: pasta with fresh tomato and basil.

A POSITANO, TAPPA AL COVO DEI SARACENI

HOTEL A CINQUE STELLE E IN CUCINA SI VANTA LA TRADIZIONE

di Valentina Vitiello

In quello che è considerato da sempre uno dei posti più belli del Mediterraneo, luogo di villeggiatura preferito dagli antichi romani, terra ricca di spiagge, buon cibo e storia quale è la città di Positano.

Nasce da un'antica casa di pescatori, sulla cima di una scogliera che si staglia lungo una spiaggia sabbiosa "Il Covo dei Saraceni", dove fra gerani, rose e fiori variopinti, seguiti e coccolati da uno staff altamente qualificato è possibile vivere una vacanza unica e indimenticabile. Caratterizzato da stanze accoglienti in pieno stile mediterraneo e ricche di luce, con balconcini che offrono un panorama mozzafiato, Il Covo dei Saraceni si trova direttamente sulla spiaggia Grande, uno dei lidi più famosi e suggestivi di Positano.



GUSTO MEDITERRANEO



Colazione ricca di dolci tipici appena sfornati da consumare nella sala "Bouganville" dove grazie alle ampie vetrate si può godere di un ottimo panorama, l'hotel offre piatti del luogo a base di pesce fresco nel ristorante "Savino", con lo chef Tommaso De Turris, affiancato da una brigata di 14 unità, sulla terrazza panoramica e snack vari nella



Brasserie, collocato all'ingresso dell'albergo. E per chi vuole rinfrescarsi nel relax più assoluto, il Covo dei Saraceni offre una piscina su terrazza dotata di idromassaggio, con snack bar a bordo piscina e di pranzare sul posto ordinando lo stesso menù del ristorante al primo piano.



Sapienza Napoletana

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



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



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

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



"IL COVO DEI SARACENI"

In what has always been considered one of the most beautiful place of the Mediterranean, a holiday destination preferred by the ancient Romans, a land rich in beaches, good food and history which is the town of Positano. It born from an old fishermans' house, on the top of a cliff that stands on a sandy beach "Il Covo dei Saraceni", where among geraniums, roses and colorful flowers, followed and pampered by a highly qualified staff you can enjoy an unforgettable and unique holiday.



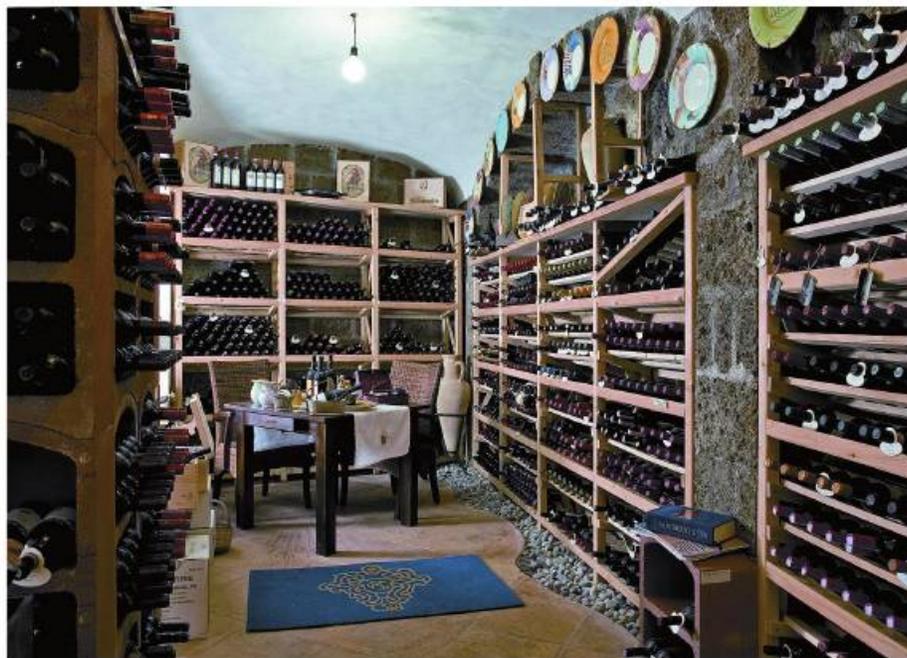
12



GUSTO MEDITERRANEO

Characterized by welcoming rooms rich of light in Mediterranean style, with balconies that offer breathtaking views, Il Covo dei Saraceni is located directly on the Spiaggia Grande, one of the most famous and picturesque beaches of Positano. With a breakfast rich in typical sweets just baked to be enjoyed in the "Bougainville" hall where, thanks to its large windows offers a beautiful view, the hotel also serves fresh local seafood in the restaurant "Savino", with the chef Tommaso De Turris assisted by a group of 14 units, situated on the rooftop terrace and snacks in the Brasserie, located at the entrance of the hotel.

And for those who want to refresh himself in pure relaxation, Il Covo dei Saraceni offers a swimming pool on the terrace provided with hydromassage, a snack bar next to the pool and to lunch on the premises ordering the same menu of the restaurant on the first floor.



Covo dei Saraceni
Località Via Regina Giovanna, 5 - 84017 - Positano
Tel. 089 875400 - Fax 089 875878
info@covodeisaraceni.it - www.covodeisaraceni.it

Gastropub



PIZZA
GOURMET



ISCHIA - M9 AIR LINE

Stile inglese e prodotti di qualità, in un pub all'insegna del buon cibo

A cura di Dario Lari

Nasce a Ischia, da un'idea di Antonio Allocca, il locale M9 Air Line, il cui nome richiama il calciatore Vincenzo Montella, rinomato per gli anni d'oro nella Roma.

A Montella è dedicato un angolo del locale, che però nell'ambientazione richiama poco dell'Italia. Il pub che definiamo, per la qualità d menu' servizio, "GastroPub" è un tuffo nell'autentica realtà di un vero locale inglese.

A pochi metri dal porto di Ischia, in pieno centro, il caloe M9 regala ai suoi avventori la stessa atmosfera, gli stessi sapori, lo stesso stile tipico dei locali britannici più caratteristici. Il tutto (dagli ingredienti alla birra, servizio compreso) rigorosamente di altissima qualità.

Tra le specialità anche la pizza, rigorosamente con pomodorini Miracolo di San Gennaro ed Agrigenus, farina Petra ed olio dop delle colline salernitane.





ISCHIA - M9 AIR LINE

**ENGLISH STYLE AND HIGH QUALITY PRODUCTS,
IN A PUB IN THE SIGN OF GOOD TASTES**

It born in Ischia, from an idea of Antonio Allocca, the pub M9 Air Line, whose the name recalls the football player Vincenzo Montella, renowned for his golden ages in the A.S Roma. In fact, a corner of the pub is dedicated to Montella, even if the setting is not typically italian.

The pub which we define, for quality of the menu and service "GastroPub" is a dip in the authentic reality of a real pub of the United Kingdom.

A few meters from the port of Ischia, the caloe M9 offers to its customers the same atmosphere, the same tastes, the same style of the most characteristic Britain's pub.

Everything (from the ingredients to the beer, service included) is strictly of high quality.

Among the specialties the pizza is included, with tomatoes strictly from Miracolo di San Gennaro and Agrigenus, Petra flour and dop oil dop from the hills of Salerno.



M9 AIR LINE
Via F.Sogliuzzo, 24 Ischia Porto
Tel. 0813331098



LUCIGNOLO, LA BELLA VITA

PIZZERIA GOURMET ALLE PENDICI DEL VESUVIO

A cura di Luisa Capaldo

Dove mangiare una buona pizza? Per il turista della provincia di Napoli può sembrare semplice, in realtà la pizza intesa come misto di tradizione e prodotti di qualità si gusta soprattutto in provincia. Da parte nostra, vi suggeriamo una tappa sul Vesuvio, esattamente al ristorante pizzeria Lucignolo "La Bella Vita", dove Gianfranco Iervolino si è specializzato al riguardo, invadendo cucine e forno da pizza con nuovi ingredienti, selezionati in tutta Italia, partendo dalla farina fino alla cucina da porre sulla pizza. "Nel mio percorso formativo - spiega il pizzaiolo Gianfranco Iervolino - mi sono fatto consigliare molto da Giuseppe Acciaio della Gma Import Specialità, che mi ha dato l'occasione di seguire corsi sulla birra con Università Campania Felix, master sui prodotti Slow Food per selezionare le tipicità agroalimentari del nostro territorio, e i pizza up del Molino Quagli, con esperti nel settore della lievitazione. Confronto e formazione che mi

hanno permesso oggi di essere apprezzato dagli esperti di settore, dai consumatori con grandi numeri in sala nonostante la crisi e dalle guide di settore". Insomma Lucignolo si presenta come una vera e propria Pizzeria Gourmet ed ecco dunque comparire in menù la pizza Miracolo o con il carciofo violetto di Schito, riprendendo due presidi slow food, o addirittura con il baccalà per richiamare un prodotto tipico della fascia costiera torrese. Alla pizza si abbinano poi ottimi piatti di carne, antipasti a base di alici di Cetara e pomodori di Sorrento e grandi birre d'Europa, dalla Riegele alla Lupullus.



LUCIGNOLO, THE GOOD LIFE



Where to eat a good pizza? For a tourists of the province of Napoli may seem simple, but actually the pizza meant as a mixture of tradition and quality products is enjoyed especially in the province. According to our opinion, we suggest a stop on Mount Vesuvius, exactly to the pizza restaurant Lucignolo "La Bella Vita", where Gianfranco Iervolino where he specialized in the world of pizza, invading kitchens and pizza oven with new ingredients

selected throughout Italy, starting with the flour until anything good to put on pizza.

"In my training path - explains the pizza maker Gianfranco Iervolino - I've done a lot thanks to the advices of Giuseppe Acciaio of the GMA Import Specialità, who gave me the opportunity to take courses on beer with the University Campania Felix, a master on Slow Food products to select the typical food of our territory, and the pizza up of Molino Quagli Quagli, with experts in the field of yeast. Comparison and training that allowed me today to be appreciated by experts of the field and by the consumers with large numbers in the hall despite the crisis and food guides".

So Lucignolo shows itself as a real Gourmet Pizzeria and here therefore appears in the menu the Pizza Miracolo or the pizza with the violet artichoke of Schito, following two slow food presidiums, or even pizza with the codfish, to recall a typical product of the coast. The pizza could be combined with excellent meat dishes, appetizers with anchovies of Cetara and tomatoes of Sorrento together with the most famous beers of Europe, from the Riegele to the Lupullus.

LA PERGOLA DI PAESTUM

PRODOTTI TIPICI NEL CILENTO E PIZZA GOURMET

A cura di Giovanni De Somma



Passione, dedizione e amore per la propria terra: queste le colonne portanti di 25 anni di gusto e tradizione. Ed è sulla base di questi valori che nel 1983 Alfonso Longo e sua moglie Silla intraprendevano la loro attività di ristoratori, sapientemente tramandata ai figli Giovanni ed Adriano, che oggi portano avanti il ristorante di famiglia con la stessa passione e con la stessa attenzione alle tipicità locali enogastronomiche. Un giardino sempre verde, il pozzo in pietra, le fiaccole accese, la cascata ed il laghetto artificiale contribuiscono a creare un'ambientazione alquanto suggestiva nella quale poter cenare nelle calde sere d'estate, o di giorno, all'ombra del pergolato che sprigiona profumo di humus e vitigni. Nelle fredde giornate invernali invece, l'arte della buona cucina vi travolgerà in una calda

atmosfera rustica ma al tempo stesso elegante ed accogliente, magari su un tavolo ricavato da una vecchia botte, o davanti ad un'imponente focolare sempre acceso. La cura per i particolari è evidente in qualsiasi luogo si rivolga lo sguardo: dall'esposizione dei prodotti tipici ai libri e le riviste sparse in giro, tutte che trattano rigorosamente di cibo e del piacere della buona cucina, dalla leggera musica di sottofondo alle luci soffuse nella saletta ricavata in un angolo della sala e dedicata alle coppie, per un Tête-à-tête più intimo e riservato. E per chi alla buona cucina vuole abbinare una buona pizza, la Pergola è attrezzatissima, non solo con le attrezzature e l'angolo pizzeria, ma soprattutto in termini di prodotto, classificandosi come Pizzeria Gourmet, marchio registrato della Gma Import Specialità, scegliendo prodotti eccellenti, come la farina Petra (alta digeribilità), pomodori Agrigenus (San Marzano) e Miracolo di San Gennaro (Presidio Slow Food) ed ancora olio dopo delle colline salernitane.

LA PERGOLA DI PAESTUM

Passion, devotion and love for their land: these are the centre pillars of 25 years of taste and tradition. And just with these values that in 1983 Alfonso Longo and his wife Silla undertook their activities as restaurateurs wisely handed down to their sons Giovanni and Adriano, who today carry on the family restaurant with the same passion and with the same attention to the local food and wine typicalities. With a garden that is always green, the stone well, the flaming torches, the waterfall and the artificial lake contribute to create a suggestive setting in which having a dinner during the warm summer evenings, or a lunch, in the shadow of the pergola that releases humus and vines scents. During the cold winter days, however, the art of good food will overwhelm you in a warm rustic atmosphere but at the same time elegant and comfortable, perhaps on a table made from an old barrel, or in front of an imposing fireplace that always burn. The attention to detail is evident wherever you look: from the exposition of local products to books and magazines scattered around, all of which are deal strictly with food and the pleasure of good food, from the light

background music to the soft lighting in the little room built in a corner dedicated to couples, for a tete-a-Tete more intimate and reserved. And for those who want to combine good food with a good pizza, La Pergola is always furnished, not only in terms of equipment and pizza corner, but especially in terms of product, ranking as Gourmet Pizzeria, a registered trademark of GMA Import Specialità, choosing excellent products such as the Petra flour (high digestibility), Agrigenus tomatoes (San Marzano) and Miracolo of San Gennaro (a Slow Food Presidium) and more dop oil of the hills of Salerno.



KATARI' A PIANO DI SORRENTO

SOLARIUM, RISTORANTE, LOUNGE BAR CON VISTA CAPRI

Terrazza sul mare, con una capienza di oltre mille persone, con area solarium, lounge bar e ristorante alla carta. Il Katari' di Sant'Agnello, situato sul porto turistico di Marina di Cassano, si presenta in grande stile, moderno negli allestimenti, romantico per la collocazione naturale, con Vesuvio e Capri di fronte e la steppa mediterranea della penisola sorrentina alle spalle.

Mare incantevole, a poche miglia dall'Area Marina Protetta di Punta Campanella.

Un lembo di spiaggia per chi vuole stare in riva al mare e pontili galleggianti per chi vuole arrivare in barca ed ormeggiare. Un parcheggio con 800 posti auto. Servizio a tavola, a bordo e al lettino, sia per il ristorante che per lo snack bar.



Servizio Kambusa e musica ogni sera.
Aperto tutto l'anno, il Katari ha già confermato una lunga lista di eventi in calendario, tra cerimonie, feste e kermesse mondane.
Orari di apertura? Dalle 9 alle 18,50. E di sera dalle 21, per poter degustare le tipicità campane cucinate dallo chef Domenico Afasano, trentenne originario di Castellammare di Stabia, e brindare su un romantico tramonto, con Capri ed I Vesuvio a fare l'occholino ed una buona musica in sottofondo, che accompagnerà i week end degli amanti della notte.



KATARI' TO SORRENTO COAST

A terrace on the sea with a capacity of over one thousand people, a solarium area, lounge bar and a la carte restaurant. The Katari' of Sorrento, located in the tourist port of Marina di Cassano, shows itself in great style, modern in the fitting, romantic for its natural the natural collocation, facing the Vesuvius and Capri and the Mediterranean steppe of the Sorrento peninsula behind its back. An enchanting sea, few miles away from the Area Marina Protetta di Punta Campanella. A strip of beach for those who want to stay near the seaside and floating docks for those who want to arrive by boat and moor. A parking space for 800 cars. Table service, on board and on the sunbed, for both the restaurant and the snack bar. Kambusa Service and music every night.



GUSTO MEDITERRANEO



Open all year, Katari has already confirmed a long list of scheduled events, including ceremonies, festivals and social celebrations. The opening hours are from 9 to 18.50 and in the evening from 21, to taste all the typicalities of Campania cooked by the chef Domenico Afasano, thirty year old native of Castellammare, and toast on a romantic sunset, winking at Capri and the Vesuvius and a good background music, which accompanies the weekend of night lovers.

GUSTO MEDITERRANEO

FRESH
COCKTAIL



MUSIC A POSITANO, CON LE TERRAZZE

DISCO DINNER CLUB, DA 40 ANNI PUNTO DI RIFERIMENTO IN COSTIERA

Il Music on the Rocks – Disco Dinner Club di Positano, in Costiera Amalfitana, è da 40 anni un punto di riferimento, per il clubbing nazionale ed internazionale. Il Music è oggi una delle discoteche all'avanguardia in Europa per location e programmazione, meta di Vip dello Show Business e del mondo del Cinema internazionale. E per chi vuole mangiar bene, in un luogo romantico, il Music vanta un ristorante unico nel suo genere: Le Terrazze. Una preziosa perla che, protetta dalla roccia, delicatamente adagiata sulla spiaggia, si lascia cullare dal mare cristallino della costiera amalfitana. Luminose ed eleganti, le sue sale sono curate in ogni dettaglio con gusto impeccabile e grande classe. Gli ospiti soggiornano in un ambiente caldo e ricercato che li accoglie nell'atmosfera raffinata e romantica di una vera e propria galleria d'arte. Ai loro occhi si offre la splendida visione di scorci panoramici di grande effetto che divengono, nelle sale all'aperto, dei veri e propri capolavori della natura.



GUSTO MEDITERRANEO



MUSIC OF POSITANO, WITH "LE TERRAZZE"

The "Music on the Rocks" - the Disco Dinner Club of Positano, on the Amalfi Coast, is since 40 years a point of reference for national and international clubbing.

The Music is now one of the leading clubs in Europe for location and scheduling, the destination for the VIP of the show business and of the world of international cinema.

And for those who want to eat good food in a romantic place, the Music boasts a unique restaurant: Le Terrazze.

A precious pearl, that protected from the rock, slightly lies down to the beach, cradled by the crystalline sea of the Amalfi Coast.

Bright and elegant, its rooms are perfect in every detail with impeccable taste and great class. Guests stay in a warm and elegant place that



welcomes them in a refined and romantic atmosphere like a real art gallery.

In their eyes is showed the wonderful vision of panoramic glimpses which become, in the outdoors halls, real masterpieces of nature.

GUSTO MEDITERRANEO



A STABIA, TERRAZZA SUL GOLFO

Moderna struttura in cristallo ed acciaio progettata dall'architetto Massimiliano Fuksas ed inaugurata nell'estate 2010, con ristorante alla carta fino a cento posti, sale per eventi fino a 400 persone, American bar, piscina a sfioro e la romantica Terrazza sul Golfo, da cui ammirare le bellezze di Napoli dall'Area Marina Protetta di Punta Campanella a Capri, da Ischia al Vesuvio in un solo sguardo. Il ristorante è gestito da Giuseppe Guida, titolare del rinomato ristorante stellato "Osteria Nonna Rosa" di Vico Equense. In cucina il talento dello chef Giuseppe Ruotolo per gustare prelibatezze a base di pesce o di carne. La struttura è prenotabile per eventi e cerimonie in genere.

"Yacht Club" Marina di Stabia
Castellammare di Stabia (NA)
Tel. (+39) 0818722118
www.marinadistabia.it
yachtclub@marinadistabia.it







IN STABIA, A TERRACE ON THE GULF

AT THE YACHT CLUB OF MARINA DI STABIA

di Valentina Vitiello

A modern structure of crystal and steel designed by the architect Massimiliano Fuksas and inaugurated in summer 2010, with a la carte restaurant up to one hundred places, event halls up to 400 people, American bar, infinity pool and a romantic terrace on gulf, from which admire the beauties of Napoli from the Marine Protected Area of Punta Campanella to Capri, from Ischia to the mount Vesuvio in

only one glance.

The restaurant is managed by Giuseppe Guida, owner of the famous stellar restaurant "Osteria Nonna Rosa" in Vico Equense. In the kitchen there is the talent of the chef Giuseppe Ruotolo for taste deliciousness fish and meat based.

The place is bookable for events and ceremonial occasions.







NASCE www.lenotecaonline.it

LA PIU' GRANDE VETRINA MULTIMEDIALE COMMERCIALE MAI ESISTITA

Vi segnaliamo un sito molto interessante, per aziende e privati: www.lenotecaonline.it.

E' la più grande vetrina multimediale commerciale mai esistita, con circa 3000 etichette, tra grandi Champagne, prodotti di nicchia e vini in purezza, piena espressione dei vitigni autoctoni delle varie regioni di Italia ed estere. L'enoteca On Line è un progetto unico, che punta a diffondere a livello

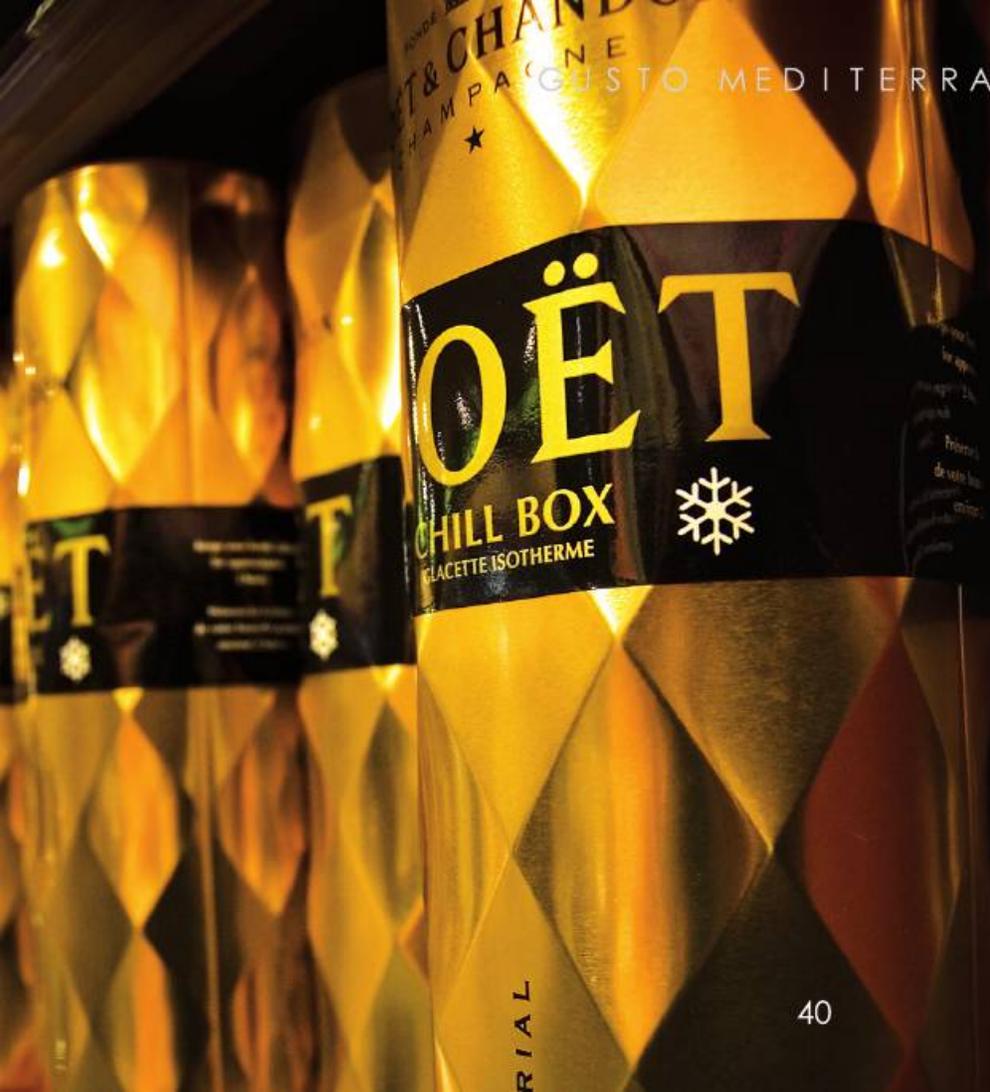
internazionale la cultura del buon bere, dando ai propri visitatori la possibilità di poter acquistare in modo veloce e sicuro, anche dall'altra parte del mondo, i prodotti più ricercati.

Velocità e sicurezza nella spedizione sono una certezza, grazie al sistema Ewine Secur Pack, con confezionamento ed imballaggio certificati.



*Il no sa rivestire il più sordido tugurio
d'un lusso miracoloso e innalza pareti favolose
nell'ora del suo rosso vapore, come un tramonto
in un cielo annebbiato* C. Baudelaire





GUSTO MEDITERRANEO

BORN

www.lenotecaonline.it

We suggest you a very interesting site for companies and private customers:

www.lenotecaonline.it.

the largest multimedia commercial showcase ever existed, with approximately 3,000 labels, among the best Champagne, niche products and high quality wines, a full expression of the varieties of the grapes from the various regions of Italy and abroad.

The Wine Shop On Line is a unique project, which aims to promote international culture of good wine, giving to its visitors the chance to buy quickly and securely, even in the other side of the world, the most popular products . Speed and security in shipment are a certainty, thanks to the system Ewine Secur Pack, with certificates packaging.

Voi raccontateci la Vostra favola e noi la metteremo in scena



purecomadv.it

Lo stile delle nostre cerimonie

Santa Caterina *château de charme* nasce dalla ristrutturazione armoniosa di un antico monastero del XVI secolo ed offre un'atmosfera davvero particolare in un ambiente di gran classe. Qui la famiglia Leonessa, continuando la sua ultradecennale tradizione di maestri della ristorazione, unisce al fascino dell'antico, i sapori unici e pregiati dell'autentica tradizione gastronomica partenopea.

Un' oasi di verde che fa da cornice

Il magnifico parco che circonda il Castello, accuratamente studiato per esaltarne la bellezza, fa da cornice fiorita e profumata al Vostro banchetto. Le nostre cerimonie permetteranno di vivere il Vostro Sogno.

Gli ospiti saranno intrattenuti nei fantasiosi saloni del Castello circondati da un'oasi di verde, tra alberi di limoni e angoli gastronomici finemente studiati.

BEVANDE CONSIGLIATE DALLA GMA IMPORT SPECIALITA' PER L'ESTATE

La spezi (anche chiamata in alcune località diesel o cola-mix) è una bevanda analcolica soft drink, zuccherata ed effervescente, ottenuta miscelando la Coca-Cola e aranciata e/o limonata.

È quindi una bevanda che contiene caffeina. Nonostante la sua semplicità nel ottenere questa bevanda, il suo marchio con il suo nome è di proprietà di Brauhaus Riegele a Augusta, in Germania dal 1956.

Questa bevanda è per lo più diffusa nelle regioni tedescofone, quali Germania, Austria, Olanda e Alto Adige, soprattutto nelle località alpine.



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



RECOMMENDED
DRINKS
FOR SUMMER
BY GMA
AND MR. ACCIAIO

The Spezi (also called in some places diesel or cola-mix) is a non-alcoholic or soft drink, sugared, effervescent, obtained by mixing Coca-Cola and orange juice and / or lemonade.

It's therefore a drink that contains caffeine. Despite its simplicity in getting this drink, its brand with its name are owned by Brauhaus Riegele in Augusta, in Germany since 1956.

This drink is mostly prevalent in regions who speak German, such as Germany, Austria, Holland and South Tyrol, especially in alpine places.





CI SONO MOLTE IMITAZIONI MA SOLO
UNA È L'ORIGINALE SPEZI.
RINFRESCANTE COLA CON SUCCO
D'ARANCIA, SUCCO DI LIMONE, OLIO
DI MANDARINO SPREMUTO A FREDDO,
FIORI D'ARANCIO E UN SACCO DI
PICCOLI SEGRETI PER FORNIRE
L'INIMITABILE SAPORE FRUTTATO.

IMPORTATA E DISTRIBUITA DA



GUSTO MEDITERRANEO



Titanium - Highlights a nice golden color with orange reflections. On palate Titanium 11 shows itself as a beer of great importance due to the quality of its ingredients. In particular, the delicate Pilsner malt and two aromatic hops from Slovenia (Styrian Golding and StyrianBobek) stand out. The

stump of yeast used for its production is the result of a selection that favors unusual but quality flavors. Easy to drink, its smooth but not invasive body explain its 11.5% of alcohol and its high attenuation in the brewhouse. Its alcoholic base titration does not allow an heightened carbonation. In the mouth the beer releases its reasonably low acidity but when it drops in your throat hops rule the roots. In the mouth the beer release its reasonable low acidity, but overall it is persistent dry. Its taste is well balanced by a

delicate and malty part which is compares with a final full of bitter tasting sensations and hops flavorings. His overall elegance is due to the traditional method of high fermentation with which this extraordinary beer is produced. Tasting by Tasterpooling of the University of Beer.



A SCUOLA DI CUCINA CON DOLCE&SALATO

I CORSI AUTUNNALI DELLA SCUOLA PROFESSIONALE
DI MADDALONI (CE), DIRETTA DA GIUSEPPE DADDIO E ANIELLO DI CAPRIO

Dal 10 al 14 settembre - La cucina di base per principianti e neofiti della gastronomia. ABC del mondo dei fornelli, impostazione di laboratorio, mise en place, percorsi del cibo, tecniche di cottura e manipolazione degli alimenti. L'evoluzione della Ristorazione dagli anni '80 ad oggi. Maestro Chef Giuseppe Daddio e Angelo Guida.

Dal 24 al 28 settembre - La Pasticceria di Base per cuochi e Pasticceri. Il mondo degli zuccheri, la paste e gli impasti di basi utilizzate per assemblare dolci classici e moderni. Le attrezzature di laboratorio ed il loro utilizzo, sistema di produzione, abbattimento e stoccaggio della basi e prodotti finiti. Maestro Antonio Capuano.

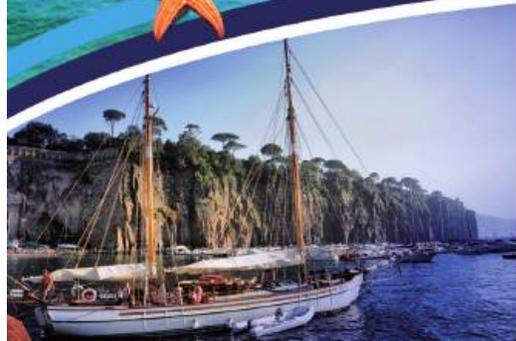
Il 24 e 25 settembre - Flower Cake Design. Una full immersion nell'arte delle decorazioni in pasta di zucchero. Maestra Carmela Moffa.

Da 1 a 5 Ottobre - La Pizza Verace Napoletana secondo la STG. La settimana delle pizza mani in pasta a partire dalla scelta delle farine, impasti, lievitazione, tecniche di lavorazione della pasta pizza, le materie prime, i condimenti e la scelta dei prodotti gourmet per una vera pizza da Chef. Maestro Pizzaiuolo Franco Pepe.

Dall'8 al 10 Ottobre - Pasta fresca & secca, all'uovo, ripiena, estrusa, salse e abbinamenti di primi piatti Regionali. In questo seminario si realizzeranno impasti personalizzati per piatti classici e creativi dal gusto mediterraneo. I materie prime utilizzati per confezionare i primi piatti sono a base di carne, pesce e verdure. Le tecniche di produzione della pasta, pastorizzazione, conservazione. Il corso si consiglia ai negozi di paste fresche, cuochi e gastronomie. Maestro Pastaio Raimondo Mendolia. Partner Pastificio Artigianale Leonessa.

Katari

PORTO TURISTICO MARINA DI CASSANO
SANTAGNELLO





tirimbò

solarium - snack bar - ristorante

banchina di riva - Marina di Cassano

Piano di Sorrento