

GUSTO

Mediterraneo

Editing by 3ONodi



Events,
food and wine curiosities

ARC

S.R.L.

Armando Romolo Cavaliere

ACCOUNT MANAGER
Arredamento food and beverage




COSTAGROUP
IDEE CONCEPT ARREDO


icydrink
the sensual way of drinking


REFIN[®]
CERAMICHE

enomatic
wine serving systems

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

GUSTO

Mediterraneo

Editing by 30Nodi



SOMMARIO

Year 3th - N° 3 - May/June 2010 - Free Magazine Editing by 30NODI - www.gustomediterraneo.it

3 Lire
in Naples

p. 9

Rubrica/Column
Slow Food

p. 32

Pizza at Volla

p. 35

Wine

p. 37



Restaurant

Tre Arcate
Piano di Sorrento p. 3

Locanda delle Trame
San Leucio p. 11

Gustami
La Spezia p. 16

Marennà
Sorbo Serpico p. 19

Oinos
Siracusa p. 23

Events

Pasta Trend p. 27

Totò's friends p. 29





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





I SAPORI SORRENTINI NEI PIATTI DEL RISTORANTE "LE TRE ARCATE"

LA SQUADRA: AI FORNELLI ACCIETTO E IN SALA RUSSO

Di Salvatore Tuccillo

Nel 2010 è arrivato il premio del terzo posto al prestigioso concorso gastronomico internazionale "Piennolo d'Oro" ad incoraggiare la svolta del ristorante "Le Tre Arcate" di Piano di Sorren-

to. "Spaghetti con pomodorini del piennolo con colatura di alici ed olio piccante" è stato il piccolo capolavoro che lo staff del locale ha messo in campo per interpretare il pregiato

pomodorino del Vesuvio e proporre la nuova veste gastronomica del locale della famiglia Russo.

Ma già negli ultimi anni alle Tre Arcate si sono fatti notare per la cucina attenta e mai banale. Un importante cambiamento che corona anni di lavoro e che vedono il locale di piazza Cota tra quelli emergenti della penisola sorrentina, dopo circa un ventennio di attività. Infatti, è dal 1991 che Luciano Russo e sua moglie Lucia Caso rallegrano le serate dei clienti di piazza Cota con un'infinità di deliziosi bocconcini fritti e con una pregevole pizza. Una rosticceria di quelle storiche, che oltre a pizzeria è stata per un lungo periodo anche spaghetteria. Poi con l'arrivo nell'azienda di famiglia delle giovani energie dei figli Mario e Alessandro c'è stata la svolta e quindi la nascita del ristorante che guarda con interesse ai prodotti del territorio costiero per creare piatti che raccontano di come questo locale sia cresciuto. Il merito va soprattutto ad Alessandro che segue con com-

petenza e professionalità la cucina e la cantina, tanto che ha preso il diploma di sommelier ed è riuscito a far entrare "Le Tre Arcate" nel circuito degli eventi e dei master dello Slow Food. Ed ha saputo puntare sul giovane chef Salvatore Accietto, 26anni di cui gli ultimi cinque passati ai fornelli del locale della famiglia Russo, rendendolo protagonista della svolta del ristorante. Oggi alle Tre Arcate è facile imbattersi in piatti come il delicato "Filetto di triglia su stufato di carciofo e passatina di zucca", l'armonioso e ottimo "Carpaccio di manzo con cuore di mela", il deciso "Sgombro su zuppetta contadina di fave e pancetta", la tradizionale "Gallinella di corfile in zuppetta di cicoria", il sorrentino "Raviolino con ricotta, noci di Sorrento e tartufo" o lo "Stracotto di guancialetto al Taurasi con purea di mela annurca". Tanto per citarne alcuni dal menù che varia al variare delle stagioni. Comunque, tutte prelibatezze che con orgoglio indicano che Alessandro e company sono sulla strada giusta.



LE TRE ARCADE

Ricciola Nostrana Scottata
su Purea di Zucca

Chef Salvatore Acciello

Plazza C...
Piazza C...
Tel. ...
Fax 081/7188118
www.lettreakate.it



"TRE ARCADE", RESTAURANT IN SORRENTO

Sorrento tastes in the dishes of the restaurant "Le tre Arcate" Accietto at the cookers, Russo in the restaurant. A crew of young people in a historical restaurant at Piano. In 2010 the third place at the prestigious international gastronomical contest "Piennolo d'Oro" encouraged the restaurant "Le Tre Arcate" turning point. Spaghetti with

cherry tomatoes, anchovy sipping and hot olive oil were the masterpiece which the staff of the restaurant prepared to interpret the valued Vesuvio tomatoes and propose a newer gastronomical dress for the Russos' restaurant. In the last years Le Tre Arcate have been noticed for their careful never trite cooking. An important



change crowning years of hard work which make the Piazza Cota restaurant as an outstanding one in the Sorrento peninsula, after twenty years of activity. In fact, Luciano Russo and his wife Lucia Caso have been gladdening the customers' evenings with various fried bites and a wonderful pizza. An historical rotisserie, which by the pizzeria has also had a spaghetti house for a long time. With the arrival in the family

restaurant of young Mario and Alessandro (their children) there has been a turning point and the birth of the restaurant which carefully looks at the coast territory products to create dishes which tell how the restaurant has grown. The merit is above all Alessandro's who manages with competence and professionalism the kitchen and the wine list. He got a diploma as a sommelier and was able to make "Le Tre Arcate"





enter the slow food master events. He also counted on 26 year old chef Salvatore Accietto, five years spent at the cookers of the Russos' restaurant, and one of the protagonists of the restaurant turning point. Today at Le Tre Arcate you can taste the delicate "Mullet fillet on steamed artichoke and pumpkin sauce, the armonious "veal carpaccio with apple heart", the strong ", "Mackerel on a farmer soup of fava

beans and bacon", the traditional "hen in endive soup", the Sorrento "Ravioli with ricotta, Sorrento nuts and trifles" or the " Stracotto of Taurasi streaky bacon with apple purée". Obviously the menu varies according to the seasons. However, all the excellence proudly testify that Alessandro and co. are on the right way.



PEPE EL PANADERO A NAPOLI CON "3 LIRE"

NON SOLO PANE IN PIAZZA FUGA CON COSTA GROUP

Stile innovativo, prodotti genuini ed una gestione giovane ed intraprendente. Nasce così a Napoli, a piazza Fuga, la panetteria "3 lire", la cui realizzazione è stata curata da Armando Romolo Cavaliere con lo staff di ARC.

La scelta architettonica? Un format Costa Group, battezzato "Pepe El Panadero", dove la panetteria non è più solo un luogo dove acquistare pane, ma diventa un locale vivo e vitale, dove assistere alla preparazione dei prodotti. Il forno è collocato in una posizione centrale coreografica, grazie al taglio dell'enorme con-

tenitore emporio che fa da esposizione. Il laboratorio non è più uno spazio da lavoro spoglio ed asettico, ma diventa centro dell'attenzione, con la lavorazione a vista del prodotto.

"3 Lire", rappresenta l'unione tra l'antica tradizione della lavorazione del pane tipica di Napoli unito all'esperienza dei francesi, che hanno dato origine al prodotto. Il nome richiama il costo del pane ma anche la storia, un modo per essere legati alla vecchia moneta italiana e a quegli anni in cui un pezzo di pane costava appunto 3 lire.

The bakery “3 lire” in Naples by Costa Group

Innovative style, genuine products, and young and enterprising management.

Thus was born in Naples, Piazza Fuga, the bakery “3 Lire Costa Group”, a format named “Pepe El Panadero”, where the bakery is not just a place to buy bread, but it becomes a place alive and kicking, which assist in the preparation of products.

The kiln is located in a central choreographic thanks to cut the huge container that acts as a

store display. The laboratory is no longer a place to work naked and aseptic, but becomes center of attention, by working to view product. “3 Lire” represents the union of the ancient tradition of working together bread typical of Naples experience of the French, which gave rise to product. The name refers to the cost of bread but also the history, a way to be tied to the old Italian currency and those years when a piece of bread cost just three liras.



LA LOCANDA DELLE TRAME

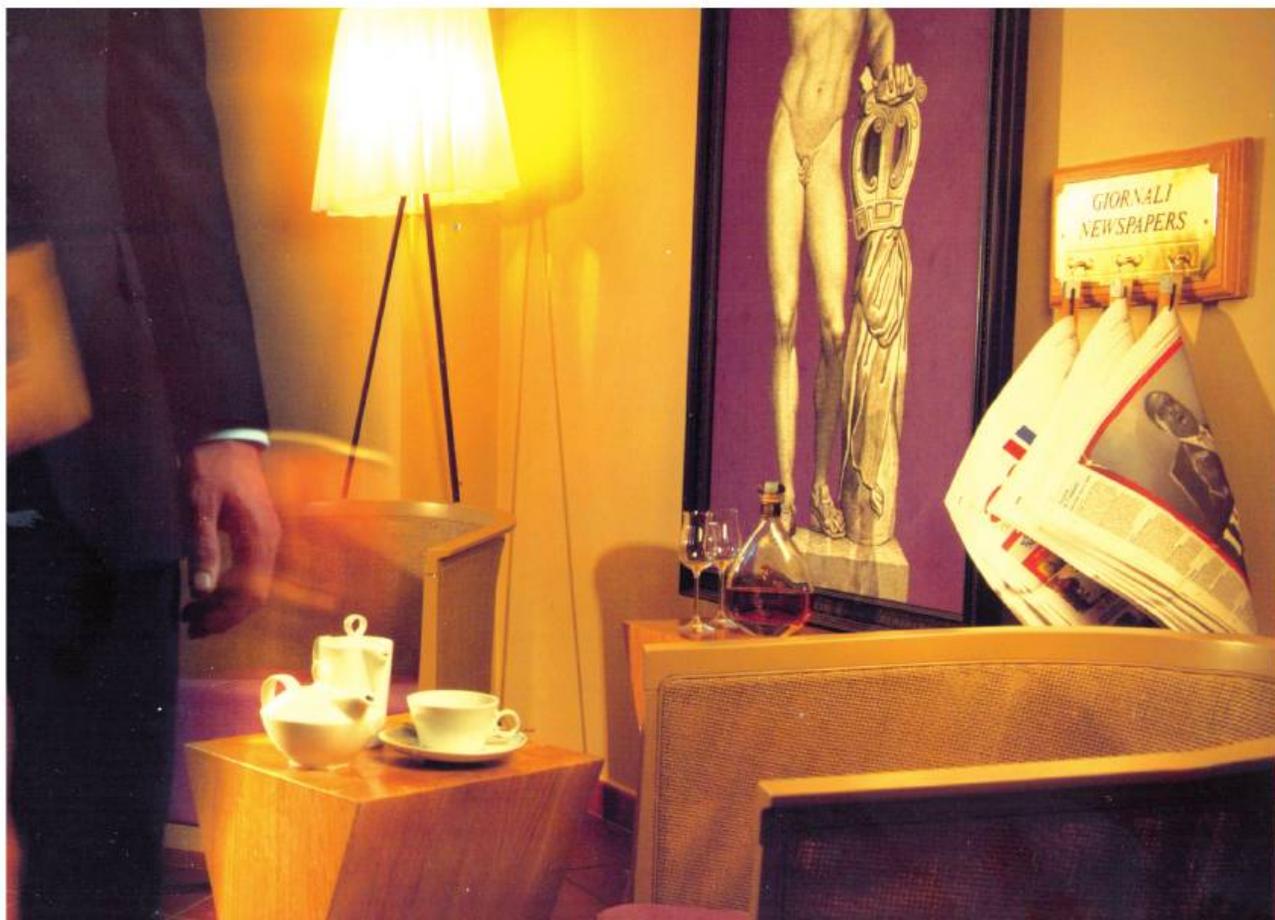
RISTORANTE A SAN LEUCIO
CON LO CHEF
GIUSEPPE DADDIO

Gusto e tradizione si fondono nella Locanda delle Trame di San Leucio. Una struttura alberghiera che associa un ristorante con due sale, una da quaranta e una da ottanta posti, che presta particolare attenzione alla scelta dei menu. È la ristorazione gourmet, che comporta un'attenta ricercatezza nella combinazione dei sapori come nella presentazione del piatto, che può non considerarsi mai banale, il punto di forza della Locanda delle Trame, come afferma lo chef, Giuseppe Daddio, uno dei maestri di quest'arte più affermati della Campania: "La nostra è una cucina... cucinata. La soddisfazione dei nostri clienti parte ed arriva non più da un'elaborazione schematizzata di piatti facili o difficili anche solo a pronunciarli, ma da un concetto molto più semplificato: il gusto. È vero che l'occhio e l'olfatto sono sempre importanti, ma non possono essere predominanti rispetto al nostro palato. Il digiuno e il silenzio sono due elementi che comunicano il cibo". La filosofia del Ristorante della Locanda delle Trame si esplica



in tre tipologie di menu: Terra di Lavoro, Amo e Rete, Ricett'iss. Altra peculiarità è la Carta delle Acque, che fornisce informazioni su come leggere l'etichetta delle acque servite, alcune delle quali provenienti dalla Francia e dal Galles, oltre la ricca e sofisticata Carta dei Vini e dei Distillati, meritevoli di un discorso più ampio, ma che solo facendo esperienza del loro gusto può essere realmente compreso, abbinandola a sapori unici e imprevedibili di un piatto studiato per offrire all'ospite un piacere indimenticabile. La struttura, che si presenta come un luogo di

pace ed eleganza, ha un aspetto che rimanda a una magica oasi floreale. Rosa, Ciclamino, Viola, Medinilla, Papavero, Iris, Dalia, Magnolia, Camelia, Tulipano sono i nomi delle camere dell'hotel, dotate di ogni confort e tecnologie moderne, che garantiscono i servizi che caratterizzano uno Small Luxury Hotel. L'ospite può completare il suo piacevole soggiorno visitando l'antico borgo dei filatori di seta di San Leucio e quindi il Palazzo del Belvedere, come anche la Reggia di Caserta, tutti luoghi facilmente raggiungibili dalla struttura.





“LOCANDA DELLE TRAME” AT SAN LEUCIO

Taste and tradition mix at the Locanda delle Trame at San Leucio. A hotel which associates a two room restaurant, forty and eighty seats each, and a careful attention to the choice of its menu. It's the gourmet restaurant which implies a careful search for the combination of tastes as in the dish presentation which can never be considered trite. That's the must of the Locanda delle Trame, as Chef Giuseppe Daddio explains. He is one of the most apprecia-

ted masters of cooking in the region: "Ours is a cooked... cuisine. Our clients' satisfaction starts and get no more from a schematized elaboration of easy or difficult (even in the pronunciation) dishes but from a much easier concept: taste. It is true that eyes and smell are always important, but they cannot be predominant compared to our taste. Fasting and silence are two elements which communicate food". The philosophy of the restaurants of the Locanda



delle Trame is summed in the three different menus: Terra di Lavoro, Amo e Rete, Ricett'iss. Another peculiarity is the water list which provides information on how to read the label of the served waters, some coming from France and Wales, together with the sophisticated wine and distillate list which deserve a careful chapter. They can only be understood by tasting them mixing them to unique and unpredictable tastes of dishes studied to offer the guest an unforgettable pleasure. The structure, looking like a place

for peace and elegance, has a look which reminds a magic flowery oasis. Rose, Cyclamen, Violet, Medinilla, Poppy, Iris, Dalia, Magnolia, Camellia, Tulip are the rooms names. They are endowed with comfort and modern technologies which guarantee the services which characterize a small Luxury Hotel. The guest can complete his pleasant stay by visiting the ancient silk spinner village of San Leucio and the Palazzo del Belvedere, or the Palace of Caserta, all at easy reach from the Hotel.



LOMBARDI

pasticciieri

81024 Maddaloni (CE)
1, v. Caudina
tel: 0823 202049

A LA SPEZIA, SI PRESENTA "GUSTAMI"

IL NUOVO RISTORANTE CON "LA CUCINA DI CASA, FUORI CASA"



di Marco Pirolo

Soddisfare le richieste di una ristorazione sana, di qualità, ma anche veloce ed attenta ai prezzi: questo è l'obiettivo di Gustami, un nuovo locale che, nato a due passi dal mare di La Spezia, intende proporre un nuovo modo di vivere la pausa pranzo, e non solo. Gustami si presenta come una realtà nuova nel centro storico della città ligure. Con il suo locale molto ampio ed accogliente, è "la cucina di casa fuori casa", che offre un modo di vivere la quotidianità permettendo a chi si trova in città di consumare il pasto del mezzogiorno sentendosi come a casa. In un ambiente gradevole i cuochi preparano a vista un menù vario ed equilibrato, ogni giorno differente con ispirazioni anche locali. La cucina di Gustami si contraddistingue per una variegata offerta di prodotti che rispecchiano le tipicità gastronomiche del territorio. Si possono

gustare infatti nell'area snack tranci di pizza e di farinata, focacce, torte di verdura, bruschette e molto altro ancora. Nella zona self service, inoltre, si trovano piatti della cucina ligure insieme ad un vasto assortimento di primi, secondi caldi e freddi sia a base di carne che di pesce. Il pasto si può chiudere con dolci casalinghi e frutta. È previsto anche il servizio take-away e chiunque può attivare la comoda fidelity card, "Carta Ok", sulla quale si possono caricare sia contanti che qualsiasi tipo di ticket ed usufruire di interessanti promozioni dedicate esclusivamente ai suoi possessori. Gustami si sviluppa su 350 mq di superficie, offre 130 posti a sedere ed è composto da una zona bar-caffetteria con cucina a vista, la sala ristorazione e la zona self service. Gli arredi, realizzati da Costa Group, azienda spezzina specializzata nell'arredamen-

to per il food, creano un ambiente particolare da vivere tutti i giorni e in occasioni diverse: per un caffè, una colazione, uno spuntino, un aperitivo oppure per gustare in breve tempo i piatti sfiziosi della tradizione di La Spezia. L'effetto

complessivo è quello di riprodurre all'interno gli ambienti esterni amati dagli spezzini come i giardini, il lungomare, le barche, i fiori e le piante della riviera. Un posto incantevole dove gustare in poco tempo la tradizione.



IN LA SPEZIA "GUSTAMI"

THE NEWER RESTAURANT WITH THE "HOME COOKING, AT THE RESTAURANT"

Satisfy the requests of a healthy, quality, quick restoration with an eye to the prices: that's the aim of Gustami, a new restaurant which was born two steps from the sea of La Spezia. They want to propose a new way of living people's stop lunch and not only. Gustami is a new reality in the historical center of La Spezia. In its wide and welcoming premises, it is "the home cooking at the restaurant", which offers a way of living daily life permitting those who are in town to consume their midday meal feeling at home. In a charming environment the cooks prepare in sight of everyone a wide and balanced menu, different every day and with local inspiration.

Gustami cooking is counter-distinguished by a wide choice of products which reflect the gastronomical typicalness of the territory. One can taste, in the snack area, slices of pizza, porridge, buns, vegetable pies, bruschette and much more. In the self-service area, one can find the Liguria cooking dishes together with a

wide choice of meat and fish hot and cold first and second courses. You can end up your lunch with homemade cakes and fruit. The take-away service is also available and anybody can get the "Carta Ok" fidelity card which can be loaded with cash and any ticket restaurant and get interesting promotions dedicated exclusively to its owners. Gustami covers 350 square meters and offers 130 seats and is made up of bar-cafeteria area with kitchen in sight of everyone, restaurant room and self service area. The furniture, designed by Costa Group, a La Spezia industry specialized in food interior design, create a different environment to be lived every day and for different occasions: for coffee, breakfast, brunch, appetizers or just taste quickly the fancy traditional dishes from La Spezia. The overall effect is to reproduce in its interiors the environment people from La Spezia love: gardens, seaside, boats, flowers and the Riviera plants.



RICOTTA DI PECORA, AGNELLO, CARCIOFI, ASPARAGI, FAVE E IL VINO BIANCO DELLA VENDEMMIA 2009

di Salvatore Tuccillo

La sinfonia di stagione interpretata dallo chef stellato Paolo Barrale del ristorante "Marennà" di Sorbo Serpico, provincia di Avellino. La primavera gastronomica è una sinfonia scritta nella notte dei tempi che risuona puntuale, ogni anno, con tutto il suo carico di emozioni. Spesso però le sue note variano a secondo del territorio e di chi la mette nei piatti. Uno chef che suona con una sua personale interpretazione la melodia primaverile, giocando a tutto tondo con il territorio circostante, è Paolo Barrale del ristorante "Marennà" di Sorbo Serpico, provincia di

PRIMAVERA IRPINA

Avellino. L'Irpinia è terra di grandi vini, antica tradizione agricola e tanti prodotti d'eccellenza e allo chef non resta che guardarsi intorno. Del resto Barrale 36anni, siciliano di Cefalù, che ha studiato per circa 5anni alla corte del trisrellato Heinz Beck, ha le idee ben chiare. Prendere a prestito i piatti della tradizione contadina e interpretarli con creazioni che non ne modificano l'essenza è la filosofia dello chef che lavora nelle cucine del ristorante che si trova all'interno della struttura della rinomata azienda vitivinicola "Feudi di San Gregorio". La brigata è composta



sta dal secondo chef Roberto Allocca, gli aiuto Vincenzo Portanova, Fabio Viano, Pasquale Fontanella, Ciro Scamardella, Piero Polloni e le pasticciere Filomena Ferretti e Rosa Ponte. In sala invece il maitre Angelo Nudo, con Mario Ferrante, conduce con estrema professionalità il servizio. Nel 2009 la stella Michelin ha sancito la crescita del "Marennà" e dello chef Barrale che dirige i fornelli dal 2005 con sicurezza e la giusta dose di creatività per mettere in mostra il gusto di una terra generosa che in questo periodo è pronta con le sue primizie primaverili a partire dai vini bianchi.

A tavola sono i piatti dello chef a raccontare di come si coniuga il sapore semplice e fresco degli ingredienti primaverili con le innovative

tecniche di cottura e di preparazione. E' così che il cipollotto da vita ad una superba "Genovese di mare con candele ripiene di gamberi crudi, zenzero e te nero" oppure la ricotta di pecora diventa ingrediente privilegiato del ripieno dei gustosi "Ravioli di pasta all'uovo con asparagi e guanciale". Anche l'agnello vive il suo trionfo a tavola e si fa in tre: "Tasca in crosta di pane e pecorino con cipollotto; Controfiletto con carciofi e punte di asparagi; Rognoncino su purea di patate al limone". Infine il dolce per eccellenza del periodo, la pastiera che qui diventa una "Zuppa di arance sanguigne con semifreddo di ricotta di pecora, croccante al grano soffiato e gelato alla crema, cannella e fiore d'arancio".



PRIMAVERA IRPINA AT MARENNA' WITH PAOLO BARRALE

Sheep ricotta, lamb, artichokes, fava beans and 2009 Primavera Irpina white wine. The season symphony interpreted by starred chef Paolo Barrale from the restaurant "Marennà" at Sorbo Serpico, province of Avellino. The gastronomical spring is a symphony written very long ago which re-echoes every year with its load of feelings. Often, its notes vary according to the territory and to the chefs. A chef who plays the spring melody his own way is Paolo Barrale from the restaurant "Marennà" at Sorbo Serpico,

province of Avellino. Irpinia is a land of great wines, ancient agricultural tradition and excellent products and the chef has nothing but look around. On the other hand 36 year old Barrale from Cefalù, studied for five years at the court of the three stars Heinz Beck and has very clear ideas. His philosophy deals with borrowing the dishes from the ancient agricultural tradition and interpret them with creations which do not modify their essence. That's the theory of the chef who works in the premises of the famous





farm "Feudi di San Gregorio". The brigade is made up of second chef Roberto Allocca, help chefs Vincenzo Portanova, Fabio Viano, Pasquale Fontanella, Ciro Scamardella, Piero Poloni and pastry chefs Filomena Ferretti and Rosa Ponte. In the restaurant room maitre Angelo Nudo with Mario Ferrante run the service with professionalism.

In 2009 the Michelin star confirmed the growth of "Marennà" and chef Barrale who has been at the cookers since 2005 with security and a right dose of creativity to show the taste of a generous land which, in this period, is ready with spring early produces starting from white wine. At table, the chef's dishes tell how to mix the simple and fresh taste of spring ingredients with

cooking and preparation innovative techniques.

That's how the onion gives rise to a superb "Sea Genovese sauce with raw crab, ginger and black tea stuffed candele", or the sheep ricotta becoming privileged ingredient for the tasty "egg pasta ravioli with asparagi and streaky bacon".

Even lamb triumphs on the table with "Crunchy bread and pecorino cheese with onion bag", "Counter-fillet with artichokes and asparagi"; "Kidney on lemon potato purée" To end the cake of the period, the pastiera which becomes " Soup of red oranges with sheep ricotta semifreddo, crunchy grain and cream ice-cream, cinnamon and orange flower.

A SIRACUSA, SAPORI MEDITERRANEI ALL'OINOS

SULL'ISOLA DI ORTIGIA, TRA ROVINE GRECHE, LA CUCINA DI GALLI

di Marco Pirolo

Il fascino della Siracusa antica si unisce ai sapori mediterranei della Sicilia grazie all'Oinos Restaurant, in cui la cucina contemporanea trova la sua esaltazione in un contesto architettonico antico. E tanti sono i richiami ad un passato

importante nel ristorante che Ivo Vatti, piemontese, conduce a Siracusa da circa cinque anni. Innanzitutto il nome: "oinos", infatti, in greco antico significa proprio "vino". Il raffinato locale, inoltre, si trova sull'isola di Ortigia (dove vi sono i





resti dell'antica città, di origine greca) ospitato in un palazzo signorile risalente al Seicento e nel quale si può ammirare un archetto aragonese del '300. Oinos in una suggestiva ambientazione antica si caratterizza per una cucina dal deciso taglio moderno, dalla "fusione di sapore e colore, profumo e raffinate elaborazioni". Una philosophy ben interpretata dalla giovane chef, Valentina Galli, 26 anni, proveniente da Milano, "trasferita a Siracusa per amore di Ulisse e della sua cucina". Per "Oinos" rappresenta "la fantasia ed il rigore, il nord e il sud, il dolce e il salato". Tra le sue invenzioni, infatti, rientrano i particolari abbinamenti tra pesce e frutta. Qualche esempio? Le cozze con crema di mango oppure i gamberi con insalata di frutta. Invenzioni che

fanno della creatività in cucina uno dei punti di forza di "Oinos", presente sulla guida L'Espresso: "La creatività – ammettono dal locale siracusano – è davvero l'aspetto più importante della nostra cucina che, abbinata ad ingredienti di primissima scelta, fanno dei nostri piatti un vero e proprio stile culinario". La creatività della chef Galli permette anche di scrivere il menù ogni sera, con l'acquisto in giornata di ingredienti ed alimenti freschissimi. Tra le altre "fantasie" trasformate in piatti prelibati si fanno notare la crema di funghi dell'Etna con cozze speziate e ricotta al basilico; i gamberoni al vapore serviti con crema di patate al dragoncello oppure la ricciola laccata al miele di corbezzolo piccante, su crema di peperoni cotti alla brace.

IN SIRACUSA, MEDITERRANEAN TASTES AT OINOS

ON THE ISLAND OF ORTIGIA, VALENTINA GALLI'S COOKING

The charme of ancient Siracusa is mixed to the Mediterranean tastes of Sicily thanks to Oinos restaurant, where contemporary cooking is exalted in a ancient architectural environment. A lot of reminders of such an important past in the restaurant Piemontese Ivo Vatti has run in Siracusa for five years. Above all the word "oinos" in ancient Greek means wine. The deluxe premises

are on the island Ortigia (where one can find the ruins of the ancient village) in a noble building dating back to the '600s and where one can look at the works of an Aragonese fourteenth century arch. In a suggestive ancient environment Oinos is characterized by a strongly modern cuisine and by the fusion between taste and colour, perfume and refined elaborations.





A well interpreted philosophy by young chef, 26 year old, Valentina Galli from Milan. She moved to Siracusa in search for Ulysses' love and his cooking. For Oinos she represents fantasy and severity, north and south, sweet and salty. Among her creations are the mix between fish and fruit. Some examples? Mango sauce mussels or crabs on a fruit salad. They are the strong creative point in the Oinos restaurant which is included in the Espresso guide: "Creativity, they say at the restaurant, is really the most important aspect of our cuisine which together with first choice ingredients make our dishes a real cooking style". Chef Galli's creativity makes easier writing the menu every evening, with the purchase of fresh ingredients and food every day. Among other creations transformed in choice dishes we can underline Etna mushroom sauce with spicy mussels and basil ricotta; steamed crabs served on tarragon potato sauce or the hot honey ricciola on braised pepper cream.

Al Pastificio Leonessa il Premio Golosario 2010

di Marina Alaimo

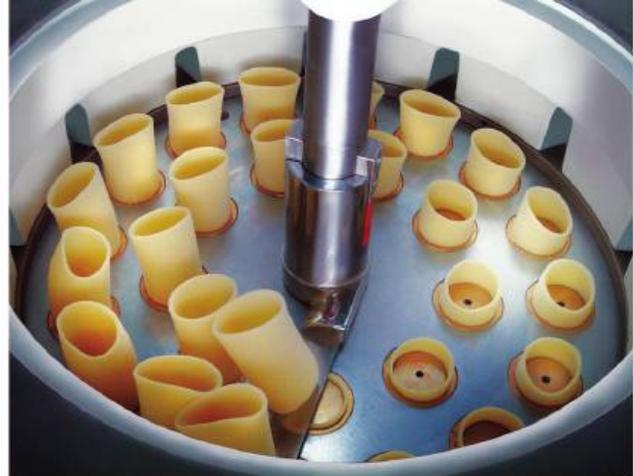
Semola di grano duro ed acqua, sono i due semplici ingredienti che occorrono per fare la pasta, elemento base della cucina italiana, il più rappresentativo. Ma è tanta la ricerca, la cura e l'esperienza necessarie per ottenere un prodotto di qualità. La produzione di pasta di alta qualità comincia nel 1974 con Antonio Leonessa in un piccolo laboratorio a San Giorgio a Cremano, dove oggi la famiglia possiede due punti vendita. Nella filiera di produzione si parte da una materia prima di ottima qualità, la semola di grano duro, poi grande cura nel processo di lavorazione, con costante controllo delle temperature e lunga e lenta lavorazione della pasta per mantenere il più possibile integri i profumi ed i sapori della semola. Indispensabile la trafilatura in bronzo per garantire una buona ruvidità, elemento di qualità indispensabile perché il condimento possa aderire bene alla pasta. L'essiccazione è uno dei momenti più delicati, processo molto lento che non supera mai una temperatura di 45°. Insomma la semola nel Pastificio Leonessa viene delicatamente accarezzata dal primo all'ultimo momento legato dalla produzione all'impacchettatura.

Oggi produce 104 formati di pasta secca, un'ampia gamma di paste artigianali fresche ripiene e possiede un punto vendita di prodotti per celiaci. Il Pastificio Leonessa produce inoltre una linea detta "fior di grano", avente il pregio di essere l'unica prodotta con grano 100% campano, proveniente da Vallesaccarda. Le tecniche agronomiche per impiantare la coltivazione del grano destinato alla produzione della pasta fior di grano sono state curate da Natale di



Fonzo, direttore dell'Istituto Sperimentale per la cerealicoltura di Foggia (C.R.A.). Una produzione di grande qualità. Non a caso dunque, alla fiera internazionale "Pasta Trend" di Bologna, il Pastificio Leonessa ha ricevuto il premio Golosario 2010 come riconoscimento appunto, per la produzione di pasta artigianale di alta qualità.

(Nella foto Oscar Leonessa a Pasta Trend)



LEONESSA WAS AWARDED THE GOLOSARIO

White wheat bran and water are the two simple ingredients needed to make pasta, the basic and the most representative element of the Italian cooking. To obtain the best high quality product, however, you need research, care and experience. The Pastificio Leonessa at Cercola produces 104 dry pasta sizes, a wide range of handmade fresh stuffed pasta and has a point of sale for celiac products. The production of high quality pasta started in 1971 with Antonio Leonessa in a small laboratory at San Giorgio a Cremano, where the family now has two points of sale. A high quality raw material, white wheat bran, is the starting point in the production process, then great care in working, steady control of temperatures and a long and slow working of the pasta to keep the bran perfumes and taste as intact as

possible. Bronze drawing is indispensable to guarantee a good roughness, quality element indispensable for the dressing to stick to the pasta well. Drying is one of the most delicate moments, very slow process which never overcomes 45 degrees. Pastificio Leonessa produces a line called "wheat flower" which is produced with 100% Campania wheat coming from Valle-saccarda. The agronomical techniques to plant the wheat for wheat flower pasta production have been carried out by Natale di Fonzo, director of the Cereal Culture Experimental Institute at Foggia (C.R.A.). At the international fair "Pasta Trend" of Bologna, Pastificio Leonessa was awarded the Golosario 2010 prize as acknowledgement for the homemade high quality pasta production.



PREMIO "AMICI DI TOTÒ" A SALVATORE TUCCILLO

LA CONSEGNA A SORRENTO CON DIANA DE CURTIS

Un enorme teglia con 80 chili di spaghetti per rendere omaggio al principe della risata e ad uno dei suoi film più famosi.

E proprio come in "Misericordia e Nobiltà", il vulcanico Antonio Cafiero, della pasticceria Primavera di corso Italia, Sorrento, organizzatore dell'evento, ha mangiato gli spaghetti con le mani.

Alla presenza di Diana De Curtis, nipote del grande Totò, e di centinaia di turisti e sorrentini si è svolto il 1° Raduno Nazionale "Amici di Totò". Opere di pasticceria, sculture di cioccolato e uova pasquali dedicate all'indimenticabile

attore, realizzate da Cafiero, hanno fatto da cornice alla spaghetтата (aglio, olio e peperoncino) preparata dagli chef sorrentini Vincenzo Galano del "Vittoria", Mario Capozzi, Antonio Donnarumma e Giovanni Aversa del "Donna Sofia", Giuseppe Cioffi, Giuseppe Porzio e Tonino Gargiulo del "Ciao Totò" di Sant'Agnesello. Durante la serata si è svolta la cerimonia di consegna del Premio dell'edizione 2010 "Amici di Totò" che è stato assegnato al giornalista Salvatore Tuccillo per l'impegno costante ed il prezioso contributo alla diffusione della cultura gastronomica della penisola.

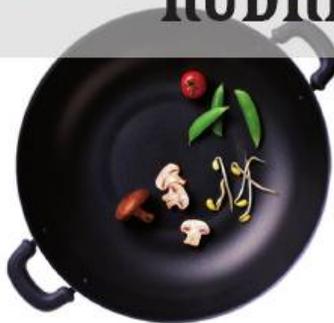


TOTÒ'S FRIENDS PRIZE TO SALVATORE TUCCILLO

DIANA DE CURTIS DELIVERED IT AT SORRENTO

A huge pan with 80 kilos of spaghetti to homage the laugh prince and one of his most famous movies. And as in "Misericordia e Nobiltà", the volcanic Antonio Cafiero, from the Sorrento corso Italia Primavera patisserie, event organizer, ate spaghetti by hands. In front of great Totò's niece, Diana de Curtis, and tourists and people from Sorrento, the first National Meeting "Totò's Friends". Patisserie works, chocolate sculptures and Easter Eggs dedicated to the unforgettable actor, made by Cafiero. The

framework was provided by the spaghetтата (garlic, olive oil and red hot chili peppers) prepared by Sorrento "Vittoria" chef Vincenzo Galano, by Mario Capozzi, by "Donna Sofia" Antonio Donnarumma and Giovanni Aversa, by Giuseppe Porzio and Sant'Agello "Amici di Totò" Tonino Gargiulo. The "Amici di Totò" 2010 edition prize award evening saw the delivery of the prize to Salvatore Tuccillo, journalist, for his constant and precious zeal and contribution of the peninsula gastronomical culture diffusion.



RUBRICHE





Slow Food®

IL PRESIDIO "CARCIOFO DI SCHITO" DI CASTELLAMMARE DI STABIA

In primavera è uno dei protagonisti degli orti vesuviani, ma anche di tanti piatti della tradizione enogastronomica del territorio. Arrostito nella brace è il simbolo della Pasquetta napoletana. Il "misterioso personaggio" è il carciofo di Castellammare che, con le sue caratteristiche inimitabili come il colore violetto e la sua tenerezza naturale, strettamente legate alle tecniche di produzione, è uno dei presidi Slow Food in Cam-

pania. Questa varietà di carciofi è diffusa nei Comuni di Castellammare di Stabia, Gagnano, Pompei, Sant'Antonio Abate, Santa Maria La Carità, tutti in provincia di Napoli. Conosciuto anche come "carciofo di Schito" (dal nome di una frazione della città stabiese), il carciofo di Castellammare è un sottotipo della varietà romanesco, da cui si differenzia per l'epoca di produzione anticipata e il colore delle "brattee"

(le cosiddette foglie), che si presentano verdi con sfumature viola.

Ad influenzare le caratteristiche di questo carciofo sono la particolare mitezza del clima e l'abitudine di rigenerare le piante ogni anno. Ma la principale particolarità è data dall'antica tecnica colturale: era uso, infatti, coprire la prima infiorescenza (cosiddetta "mamma") con coppette di terracotta (pignatte o pignattelle) realizzate a mano da artigiani locali. La protezione dai raggi del sole lo rende particolarmente tenero e chiaro. A confermarlo è Sabatino Abagnale, referente dei produttori del carciofo di Schito del presidio Slow Food.

"Grazie alla protezione della pignattella dai raggi solari – dice Abagnale – è possibile raccogliere un carciofo tenerissimo, dal particolare colore chiaro, che si può addirittura mangiare crudo, ad esempio con un po' d'olio extravergine e un po' di pinzimonio". Ma le ricette in cui il

carciofo di Schito sono tante e fanno parte della più antica tradizione gastronomica vesuviana. "Ci sono tanto per citarne alcune – ricorda Abagnale – la parmigiana di carciofi, i carciofi arrostiti, con le uova e, infine, la "zuppetta" con carciofi, piselli, fave, patate novelle e cipollotto. Ma non mancano le ricette che lo accompagnano alla pasta, ad esempio con lo zito, un altro piatto della tradizione".

Nel 2010, nei due campi del presidio Slow Food campano, sono stati raccolti 5mila carciofi di Schito, 15mila "figli" (ovvero le seconde infiorescenze, leggermente più piccoli delle "mamme") ed è attesa la raccolta di circa 11mila "nipoti": carciofini grandi come un pallina da golf, utilizzati per i sott'oli.

di Marco Pirolo





Slow Food®

THE "SCHITO ARTICHOKE" FROM CASTELLAMMARE DI STABIA

In spring it is one of the main products of the Vesuvian gardens, but also of so many dishes of the territory enogastronomical tradition. Roasted is the symbol of Neapolitan Easter Monday. The mysterious product is the Castellammare artichoke which, with its matchless characteristics like the purple colour and its natural tenderness strictly linked to the techniques of production, is one of the most important Slow Food products in Campania. This variety is widespread in Castellammare di Stabia, Gragnano, Pompeii, Sant'Antonio Abate and Santa Maria la Carità, all in the province of Naples. Known as "Schito artichoke" (from the name of a village in the Stabian territory), this artichoke is a subtype of the Romanesque variety, from which it is different for the earlier period of production and the colour of the "brattee" (leaves) which are green with purple nuances. To influence this artichoke features are the mild climate and the habit of regenerating the plants every year. However, the main difference is given by the ancient cultural technique. They used to cover the first blooming (MUM) with terracotta cups



(pignattelle) handmade by local craftsmen. The protection from the sunrays makes it particularly tender and clear. To confirm so Sabatino Abagnale, referent of the Schito artichoke Slow Food program.

"Thanks to the pignattelle protection from the sunrays- Abagnale says- it is possible to pick up a very tender artichoke, from the particular clear colour, one can even eat it raw, with olive oil and a dip made of olive oil, pepper and salt". The recipes with the Schito artichoke are various and are a part of the ancient Vesuvian gastronomical tradition. To name some, we have the artichoke cake, roasted artichokes with eggs and the soup of artichokes, peas, fava beans, potatoes and onion. We also have ancient tradition pasta recipes, for example the zito. In 2010, in the two Slow food fields, five thousand Schito artichokes, fifteen thousand "children" (second blooming, slightly smaller than mums) have been picked up, and we are waiting for the crop of about eleven thousand "nephews": small artichokes as big as a golf ball, used for in oil vegetables.

PIZZERIA SHEKKINAH CON IL FIOCCO

PATATE LESSE, PANNA
E PROSCIUTTO COTTO
NEL MENÙ DELLA CASA

Siamo a Volla, in provincia di Napoli. Un paese dalle origini agricole, che rientra nell'area periferica di Napoli. Qui Roberto Susta e i fratelli hanno pensato di unire i prodotti del territorio (appunto ricavati dall'agricoltura) alla tradizione della pizza, che storicamente nasce a Napoli. Un Masaniello nel vero senso della parola il patron Susta, che le sue pizze le difende e le promuove da vero napoletano. E tra le specialità ecco "Il Fiocco", con patate lesse, panna e prosciutto cotto.

"Può sembrare un miscuglio esagerato – spiega Roberto Susta, patron di Shekkinah – invece è su questo che emerge la bravura dei nostri pizzaioli, che presentano un piatto con tanti ingredienti, ma riuscendo ad amalgamarli senza eccessivi contrasti. La patata mantiene la sua caratteristica, facendo da mantello d'orato sul letto di prosciutto e panna. E la base resta la pizza, non troppo sottile né troppo lievitata. Un buona cottura, che mantenga la base soffice".

(Spazio Pubblicitario)

Pizzeria Shekkinah
Via Felichito 104
Volla (NA)
Tel. 081 7741362
Cell. 327.5760845





PIZZERIA SHEKKINAH WITH FIOCCO

We are at Volla in the province of Naples. A village with agricultural routes within the suburban area of Naples. Here, Roberto Susa and brothers brought together the products from the territory (agricultural crops) and mixed them with pizza tradition. Pizza was historically born in Naples. A real hero, Mr Susa, who defends and promotes his pizzas as a real Neapolitan should do. "Fiocco" is among his special dishes: boiled potatoes, fresh cream and ham."It may seem an exaggerated mix- Roberto Susta, owner of Shekkinah, explains- but this is how our pizzamakers skill comes out. They present a multi-ingredient dish but they are able to mix them without great contrasts. Potatoes keep their characteristics, creating a golden mantle on the ham and fresh cream bed. And the basic element is always pizza, neither too thin nor too leavened. A good cooking keeping a soft pasta"



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[®]
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 enomatic". Per ottenere la cancellazione o l'aggiornamento dei suddetti dati si invita a contattare il "Club Enomatic"





enomatic®

wine serving systems

Armando Romolo Cavaliere

cell (+39) 355 7867097

ph. (+39) 081 6070648

info@arcsrl.it

www.arcsrl.it

www.enomatic.it



TORMARESCA, UN PROGETTO PER L'AGLIANICO

VISITA ALLA TENUTA BOCCA DI LUPO

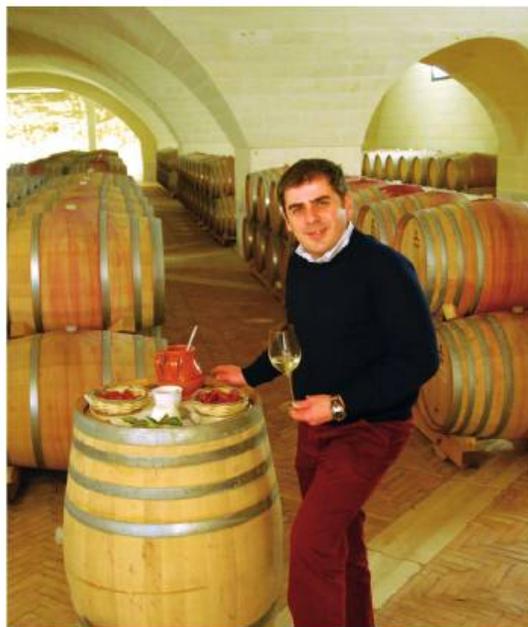
di Alessandro Russo

In Puglia la viticoltura è storia, al tempo stesso innovazione. L'avvio della coltura della vite, testimoniata dai nomi di origine greca di molte uve pugliesi, inizia con la civiltà della Magna Grecia migliaia di anni fa: questa tradizione è ancora rappresentata da vitigni classici come il

Negroamaro, il Primitivo e il Nero di Troia, espressioni di un territorio forte e straordinariamente vitale. La produzione di vino di qualità in Puglia è anche storia recente di innovazione e creatività: grandi cambiamenti si sono ottenuti sia grazie all'utilizzo di moderne tecniche di coltiva-

zione e vinificazione, sia grazie all'introduzione di vitigni non autoctoni che riescono ad esprimersi in questo "terroir" in modo del tutto personale e tra questi citiamo l'aglianico ed il fiano, entrambi, come vuole la storia, importati in Puglia dalla vicina Campania ad opera di Federico II. L'azienda Tormaresca è l'espressione di queste due anime: carattere, personalità e potenziale qualitativo sono le caratteristiche che il territorio pugliese trasmette alle varietà, indigene e non, che vi sono coltivate. È per questo che la famiglia Antinori, ritenendo questa regione tra le più promettenti in Italia per la produzione di vini di qualità dotati di forte identità territoriale, ha iniziato gli investimenti in Puglia. L'azienda è nata quasi per caso nel 1998, quando il marchese Piero Antinori e Renzo Cotarella, contemporaneamente enologo e amministratore delegato dell'azienda nonché fratello del famoso Riccardo, si sono trovati a Minervino Murge (Bari), una zona di caccia nota più per la qualità ristorativa che per la vocazione turistica. La possibilità di acquistare cento ettari di terreno vitato conduce il marchese ad una nuova sfida, quella di produrre vini di eccellenza in una regione nota per la produzione di vini da taglio. Nasce così la Tenuta Bocca di Lupo, a cui si aggiunge la tenuta Masseria Maime a San Pietro Vernotico (Brindisi). La nostra visita ha come destinazione Bocca di Lupo. Nell'ottica di rilanciare la produzione pugliese, sono stati vinificati ed ora in fase di affinamento un fiano e un nero di Troia. Momento clou della visita è una verticale di Bocca di Lupo, cru di aglianico simbolo di Tormaresca, scelto nelle annate 2001, 2004, 2006. Francesco Domini e Maria Tolentini, rispettivamente general manager e responsabile comunicazione di Tormaresca, ci spiegano come il 1999 sia stata la prima annata di questo vino, nonché l'avvio

del progetto sopra menzionato di realizzare vini pugliesi di qualità. I risultati non sono tardati al punto che l'azienda ha investito ristrutturando ed ampliando entrambe le tenute. Oggi, infatti, grazie al progetto intrapreso, l'Aglianico Bocca di Lupo rappresenta l'etichetta pugliese con il maggior punteggio mai attribuito dalla famosa rivista internazionale Wine Spectator. Con Tormaresca, Antinori vuole rivalutare e promuovere lo sviluppo dell'aglianico, vino conosciuto e bevuto da tutti nel Sud Italia, ma ancora poco diffuso ed apprezzato nel centro nord della nostra Italia e lo fa volendo coinvolgere i maggiori produttori di aglianico del meridione (Campania, Vulture e Puglia) in una politica comune di rivalutazione su tutto il territorio nazionale.



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 - info@suissepompei.com



AT TORNARESCA A PROJECT FOR AGLIANICO

In Apulia viticulture is history and innovation at the same time. The starting of the vine culture, witnessed by the Greek names of a lot of Apulian grapes, begins with the Magna Grece civilization thousands years ago: this tradition is still represented by classical vines as Negroamaro, Primitivo and Nero di Troia, expressions of a strong and extraordinary vital territory. The production of quality wine in Apulia is also innovation and creativity recent history: great changes were obtained thanks to the use of modern wine-making and cultivation techniques, thanks to the introduction of non-indigenous vines which can express in this "terroir" in a very personal way and among them we name aglianico and fiano, both as history tells, imported from near Campania by Frederic II. The Tornaresca factory is the expression of the two souls: character, personality and quality potential are the characteristics the Apulian territory transmits to

the indigenous and not indigenous varieties here grown. That's why the Antinori family, considering this region among the most promising in Italy for the quality wine production endowed of strong territorial identity, started investments in Apulia giving rise to Tornaresca. The factory was born by accident in 1998, when the Marquis Piero Antinori and Renzo Cotarella, enologist and managing director, and brother of the famous Riccardo, met at Minervino Murge (Bari) a hunting area known for the food quality rather than for tourism. The possibility to buy 100 ha of vine ground led the Marquis to a new challenge, the production of excellent wine in a region known for the strong wine used for blending production. So the birth of Bocca di Lupo, to which they added Masseria Maime at San Pietro Vernotico (Brindisi). Our visit has Bocca di Lupo as destination. To increase the Apulian production, a fiano and a nero di troia have been

made and are now being refined. The important moment of the visit is the vertical of Bocca di Lupo, cru of Aglianico symbol of Tornaesca, years chosen: 2001, 2004, 2006. Francesco Domini and Maria Tolentini, general manager and Tornaesca communication responsible, explain how 1999 was the first year of this wine, and the start of the above mentioned project to realize high quality Apulian wine. The results did not come late to the extent that the factory invested by restoring and widening both farms. Today, thanks to this project, Aglianico Bocca di

Lupo represents the Apulian label with the best score ever awarded by the famous international magazine "Wine Spectator".

With Tornaesca, Antinori wants to revalue and promote aglianico development.

A wine which is known and drunk by everybody in the south of Italy ma not so much in the centre and north of Italy. He does so by involving the most important aglianico makers in the south (Campania, Vulture and Apulia) to have a common re-evaluation program over the national territory.



VINCENZO MERCURIO



Laureato in Scienze delle Tecnologie Alimentari nel 1999 presso la facoltà di Agraria di Portici (Na). Nel 1999 frequenta il laboratorio del Prof. Luigi Moio, ottenendo una borsa di studio. Nel 2000 parte per un anno di studio ed esperienza in Borgogna a Digione, presso l'UMR (Unité Mixte de Recherche), qui, sotto la guida del Dr.

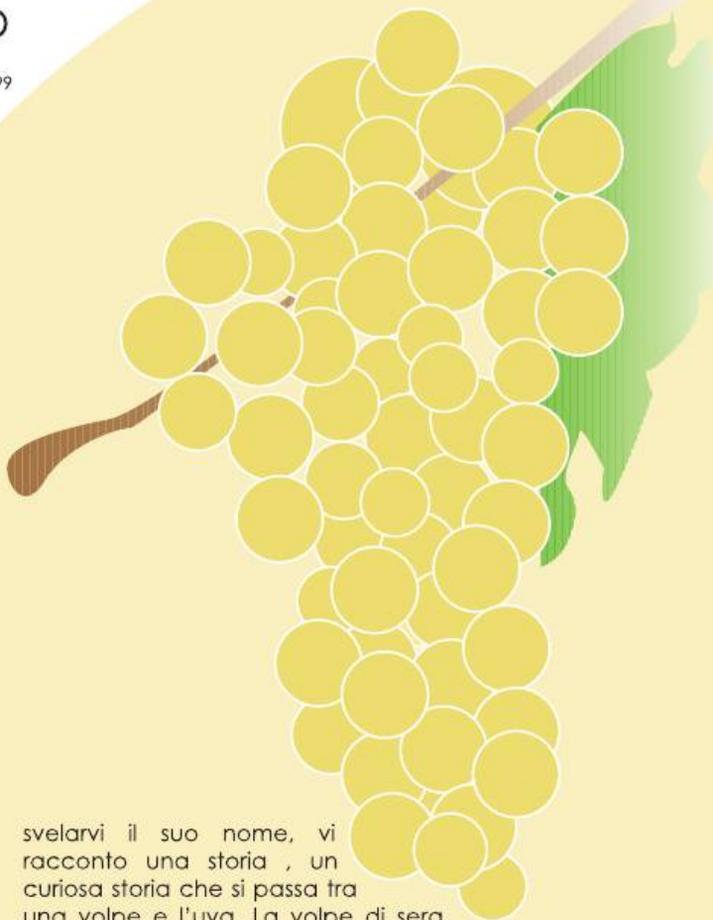
Yves Le Fur, approfondisce le conoscenze sull'aroma del vino Chardonnay e sulle tecniche analitiche per lo studio degli aromi. A Digione frequenta

come Uditore Libero, il DNO, (Diplôme National d'Enologie). Il soggiorno in Francia si conclude con la pubblicazione del lavoro svolto sulla rivista J.A.F.C. (Journal of Agricultural and food chemistry). Rientrato in Italia, si specializza con il massimo dei voti in Scienze Viticole ed Enologiche presso la Facoltà di Agraria di Portici (Na) ed ora è un enologo professionista.

La Volpe e L'Uva

C'è un vitigno campano che negli ultimi anni sta facendo parlare molto di se. Un vitigno, che un tempo lo si pensava solo adatto a partecipare, in piccola parte all'uvaggio dei vini "nobili". Ricordo che mio nonno, nel suo vigneto, ne possedeva alcuni esemplari e li teneva a margine del vigneto, lì, in un angolo nascosti, erano le uve che noi bambini riuscivamo a rubare perché i grappoli erano più facilmente raggiungibili grazie alla loro lunghezza. Ma prima di

svelarvi il suo nome, vi racconto una storia, un'curiosa storia che si passa tra una volpe e l'uva. La volpe di sera, stanca, si era assopita e nel dormire aveva sognato un'uva bella, fresca, dolce e profumata. Al risveglio sorpresa delle sorprese si accorse di aver dormito sotto una pergola, proprio così, una pergola di uva bella, fresca, dolce e profumata. Non gli sembrò vero, pensò di continuare





a sognare , ma non appena si accertò di esser sveglia, fece salti sempre più alti per mangiare quella splendida uva. Ci fu un piccolo problema:né la forza,né la tenacia,né l'intelligenza della volpe le bastarono per raggiungere quell'uva posizionata troppo in alto; bella ma irraggiungibile. Niente da fare, al punto che la volpe disse:" nondum matura est, nolo acerbam sumere" (Fedro) non è ancora matura, non voglio mangiarla acerba. Ma non finì lì, madre natura volle premiare la tenacia e l'astuzia della volpe dedicandogli un' uva ispirata alla forma della sua splendida coda. L'uva, Coda di Volpe si presenta con un grappolo allungato, appunto come la coda della volpe, mentre ha gli acini molto piccoli. La ritroviamo in

esclusiva nella nostra cara Campania Felix. Le province di Avellino Benevento e Napoli sono quelle dove il vitigno è maggiormente diffuso. Possiede una vigoria contenuta con media fertilità delle gemme.

La maturazione avviene nel mese di ottobre: primi 15 giorni nel Napoletano e nel Sannio mentre negli ultimi 15 in Irpinia.

Dai sentori che ricordano: la mimosa ed il mandorlo in fiore, il sandalo, la cannella, la paglia, la mela Annurca e le Clementine candite, si passa ad una bocca sapida, tannica, legnosa e dolce come il torsolo della mela. La Coda di Volpe è un vino facile da abbinare ma che da il meglio di se su uova di quaglia con scaglie di tartufo nero di bagnoli. Provare per credere!



Vincenzo Mercurio

Vincenzo Mercurio, gained a degree in Food Technology Science from the Faculty of Agriculture in Portici (NA) in 1999. During that year he spent time at the laboratory of Prof. Luigi Moio, and obtained a grant. In 2000 he left to spend a year studying and gaining experience in Dijon, in Bourgogne, at the UMR (Mixed Research Unit), where, under the guidance of Dr Yves Le Fur, he increased his knowledge of the Chardonnay aroma and on the analytical techniques for the study of aromas. In Dijon he attended lectures for the national oenologist diploma. His stay in France concluded with the publication of his work in the Journal of Agricultural and Food Chemistry. Upon his return to Italy, he took a specialist course in Viticulture and Oenological Science at the Faculty of Agriculture in Portici (NA) earning a first class degree. He now works as a professional oenologist.

The fox and the grapes

During the last years there is a Campanian vine which is becoming more and more important. A vine once thought to have only a small role in the making of noble wine from different kinds of grapes. I can remember my grand-father having some in his vineyard hidden in a corner. They were the grapes the children would steal as the bunches were easily reachable because of their length. Before telling you the name of the vine, I will tell you a curious stor between a fox and the grapes. At night a fox was tired

and fell asleep. It dreamt of beautiful, fresh, sweet and perfumed grapes. When waking up, surprisingly, it realized it had slept under a pergola. It was a fresh, beautiful, sweet and perfumed grape pergola. It could not be true! The fox thought it was still dreaming, but as soon as it realized it was awoken it started jumping higher and higher to eat the wonderful grapes. There was a small problem though. Neither the fox strength, nor its tenacity, nor its intelligence were enough to reach the too high positioned grapes. It was beautiful but not reachable. Nothing to do, so the fox said: *nondum matura est, nolo acerbam sumere* (Phedro), it is not ripe yet, I don't want to eat it unripe. The story went on; Nature wanted to award the tenacity and the foxiness and dedicated to the fox grapes inspired to its

wonderful tail.

The vine, Coda di Volpe (Fox Tail) has long grapes just as the fox tail. We can find it exclusively in our dear Campania Felix. The vine is more widespread in Avellino, Benevento and Naples. It has a mild force with average gem fertility. It ripens in October: first two weeks in Naples and Sannio and third and fourth weeks in Irpinia. Its

scents remind us blooming almond and mimosa, sandal and straw, cinnamon, Annurca apple, Clementine to pass to a savoury, tannic, woody and apple core sweet taste. Coda di Volpe is an easily associable wine but it gets its best when associated to quail eggs with black bagnoli trifle.

Try to believe!





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"





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

www.setaro.it



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