

GUSTO

Mediterraneo



EDIZIONI
30NODI

cru...do re'

PRANZO, APERITIVI E CENA IN CUCINA



piazza Vittoria 11/12 Napoli, Tel: 081 7645295
www.crudore.it info@crudore.it

GUSTO

Mediterraneo

Editing by 30Nodi



SOMMARIO

Year 4th - N° 3 - May/June 2011
Free Magazine Editing by 30NODI
www.30nodi.com

Events

Dolce&Salato
cooking courses **p. 33**

Molino San Felice
Flour **p. 40**

In front page:
La Cantinella



Restaurants

La Cantinella **p. 3**

Alosclub **p. 8**

Il Cavaliere **p. 10**

Antico Cellaio **p. 15**

Napuleone **p. 20**

Da Gemma **p. 24**

Il Melograno **p. 28**

Curiosities

Beer **p. 43**

Wine **p. 45**



adhoc

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



CASTELLAMARE DI STABIA (NA)

Via Napoli 350/b Tel. 0815391735

L'INGRESSO È RISERVATO AI DETENTORI DI PARTITA IVA



A NAPOLI, CON VISTA MARE

LE PRELIBATEZZE DELLO CHEF IACOBUCCI DEL RISTORANTE "LA CANTINELLA"

di Salvatore Tuccillo

Non basta la freschezza e la bontà dei prodotti, nè tanto meno la fama di rinomati ristoratori, a spiegare il successo dell'ultimo anno de "La Cantinella", sul lungomare partenopeo. I piatti, la loro consistenza, il loro colore e il loro sapore

sono alla base del nuovo corso in cucina e aiutano a capire perché questo storico locale, che si stava avviando ad essere relegato nei bei ricordi del passato, ha saputo rilanciarsi con rinnovato entusiasmo e passione.

Merito del nuovo chef Agostino Iacobucci, che ha riportato a casa, nel giro di un anno, la prestigiosa stella Michelin, riuscendo a riaccendere i riflettori su una realtà mortificata dalla routine. È merito, senz'altro, anche del patron Giorgio Rosolino che ha creduto fermamente nelle idee del giovane chef affiancandolo e sostenendolo nelle scelte e negli investimenti. Il risultato è sotto gli occhi di tutti. Dopo anni "La Cantinella", oltre al meritato ritorno della stella, è riuscito a mettersi al centro della proposta gastronomica cittadina. Oggi è uno dei pochi ristoranti partenopei che ha un'idea precisa di come mettere nei piatti, in modo originale, tutta la tradizione regionale. Le prelibatezze dello chef Iacobucci partono dal richiamo di antiche pietanze e dalla scelta dei prodotti per poi essere costruite con una moderna alchimia di ingredienti, spezie e profumi. Ed ecco che la lingua e il guanciale di vitello, di antichissima memoria, qui vengono cotti a bassa temperatura e presentati in un solo piatto con al centro un medaglione di astice croccante. La lingua è impreziosita con cremoso di carote e polvere di liquirizia, mentre il guanciale con schiacciata di patate e bietola al salto. Così anche tutta la tradizione marinara viene interpretata con la smania di non dimenticare nulla, di completare il piatto nel modo più ricercato possibile, creando delle vere raffinatezze come la triglia croccante su panzanella di pane cafone, scaloppa di foie gras, gelato al cetriolo e caviale di melanzane. O come il crudo e cotto di mare, l'antipasto del periodo, che prevede una serie di assaggi di crudo che vanno dalle ostriche agli scampi e alici, e una serie di assaggi di pesce cotto al vapore, il tutto accompagnato da una granita di champagne, frutti della passione emulsionati e cremino di asparagi. Insomma, ogni piatto spiega questo rinnovato successo della Cantinella, anche il

semplice ed umile babà che qui lievita tre volte prima di essere infornato.

www.lacantinella.it - 0817648684



LA CANTINELLA IN NAPLES

THE SUCCESS OF ELEGANCE FOR CHEF AGOSTINO IACOBUCCI

It's not just the freshness and quality of the products, not even the reputation of renowned restaurants, to explain the success of last year for "La Cantinella", on the waterfront in Naples.

Dishes, their texture, their color and their flavor is behind the new course in the kitchen and help to understand why this historic local, who was going to be relegated to fond memories of the



GUSTO MEDITERRANEO

past, has been able to raise with renewed enthusiasm and passion. Is credited with the new chef Agostino Iacobucci, who has brought home, within a year, the prestigious Michelin star, managing to turn the spotlight on a reality mortified by the routine. Credit also, of course, with the patron Giorgio Rosolino who believed strongly in the ideas of the young chef, accompany and support the choices and investments. The result is there for all to see. After years "The Cantinella", as well as the return to the star, was able to get to the heart of the gastronomic city. Today is one of the few Neapolitan restaurants that has an idea of how to put on the plates, in an original way, all the regional traditions. The culinary of chef Iacobucci start by a reminder of old dishes and choice of products to be built with a modern alchemy of ingredients, spices and perfumes. And then the tongue and the cheek of veal, of ancient memory, here are

cooked at low temperatures and presented in a single plate with a central medallion of lobster crunchy. The tongue is embellished with carrot creamy and licorice powder, while the bacon with mashed potatoes and sautéed Swiss chard. So also all the seafaring tradition is interpreted with the desire not to forget anything, to complete the dish in the most sought after as possible, creating true refinements such as red mullet on crisp bread panzanella, foie gras, cucumber ice cream and Eggplant caviar. Or the raw and cooked seafood, appetizer of the period, which includes a series of tastings ranging from raw oysters to shrimp and anchovies, and a series of samples of steamed fish, all accompanied by a champagne granita, passion fruit emulsion and asparagus creamy. In short, each dish explains the renewed success of Cantinella, even the simple and humble babà here that rises three times before being fired.



ARC

S.R.L.

Armando Romolo Cavaliere

ACCOUNT MANAGER
Arredamento food and beverage



winterhalter

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

ALOSCLUB

A POZZUOLI IL NUOVO LOCALE DI GENNARO ALOSCO

Siamo nel cuore dei Campi Flegrei, terra di mito e di ottima falanghina. Precisamente sulla collina di Lucrino dove Gennaro Alosco, dopo varie esperienze all'estero, ha aperto il suo locale, "Alosclub", impostando la cucina sulla scia della tradizione del posto.

L'elegante ristorante, con terrazza panoramica e vista sul golfo di Pozzuoli, offre una carrellata di sapori flegrei soprattutto nell'antipasto, che ripercorre la storia della ristorazione locale. Soutè di frutti di mare, tartufi e ostriche crude, polpo e patate, frittura di verdure e seppie sono alcuni esempi dei piatti proposti.

Anche i primi senz'altro attingono dalla tradizio-

ne per poi essere reinterpretati da Alosco: "Paccheri al sugo di ricciola" o "Risotto ai frutti di mare, scampi e gamberetti".

I secondi variano, a seconda del pescato fresco comprato nel vicino mercato ittico, e vanno dal misto alla brace o fritto, fino a quello al forno o con pomodorini.

Tra i dolci, la piccola pasticceria con babà, sfogliatelle e i cannoli di pasta frolla ripieni di mandorla e crema all'arancio accompagnati da cioccolato caldo. Il tutto in abbinamento a una buona lista dei vini e distillati.

www.alosclub.it - 0818665475

PASTIFICIO ARTIGIANALE
dal 1974

LEONESSA



Made in Italy

 Works with
iPhone



PASTIFICIO LEONESSA ANCHE SU IPHONE:
[HTTP://ITUNES.APPLE.COM/IT/APP/PASTALEONESSA2/ID408380012?MT=8](http://itunes.apple.com/it/app/pastaleonessa2/id408380012?mt=8)

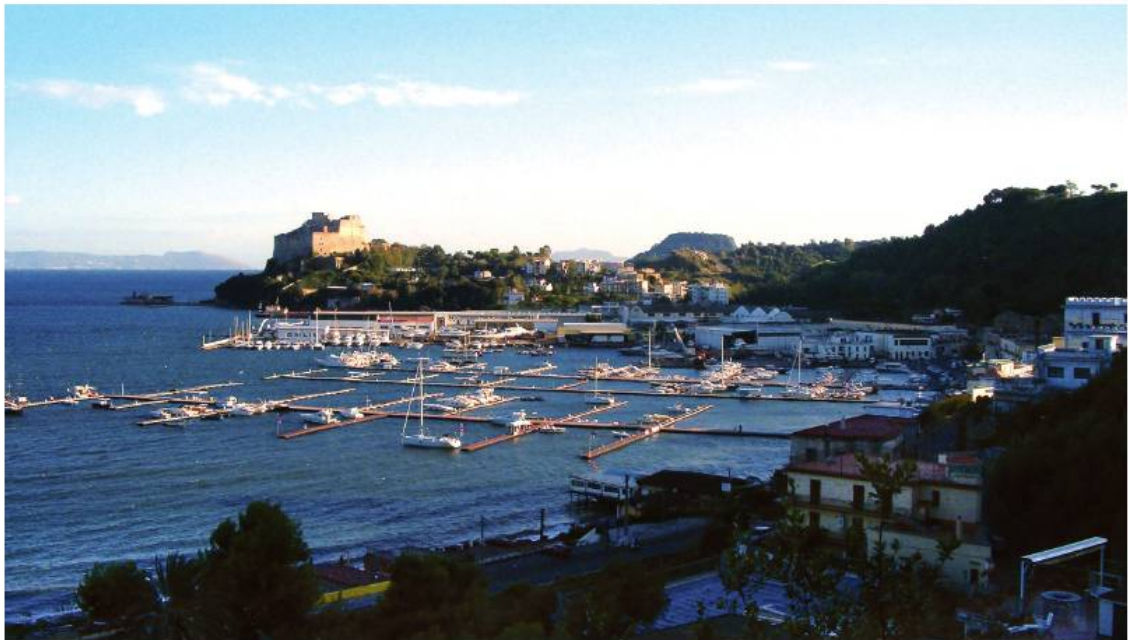
PASTA LEONESSA SI PU' ACQUISTARE ANCHE ON LINE,
CLICCANDO SU E-SHOP ALL'INTERNO DEL SITO DEL PASTIFICIO LEONESSA
OPPURE DIRETTAMENTE ALL'INDIRIZZO [HTTP://ECOMMERCE.PASTALEONESSA.IT](http://ecommerce.pastaleonessa.it)

ALOSCLUB

THE NEW LOCAL IN POZZUOLI OF GENNARO ALOSCO

We are in the heart of Campi Flegrei, a land of myth and of excellent falanghina. Precisely on the Lucrino hill where Gennaro Alosco, after several experiences abroad, opened his restaurant, "Alosclub", setting the kitchen on the heels of tradition. The elegant restaurant with panoramic terrace overlooking the Gulf of Pozzuoli, offers a panorama of flegrei flavors especially as appetizer, which traces the history of local restaurants. Soutè seafood, truffles and raw oysters, octopus and potatoes, fried squid and vegetables are some examples of the dishes.

Even the pasta dishes certainly draw from the tradition only to be reinterpreted by Alosco "Paccheri in amberjack sauce" or "risotto with seafood and shrimps". The main courses vary, depending on the fresh fish bought at the nearby fish market, and range from mixed grilled or fried, to it in the oven or with tomatoes. Among the desserts, pastries with baba, cannoli and puffs of pastry filled with almond cream and hot chocolate accompanied by orange. All this combined with a good list of wines and spirits.



A SARNO LE DELIZIE DE "IL CAVALIERE"

I PIATTI ORIGINALI DELL'ESPERTO CHEF TONY IROLLO

di Vincenzo D'Antonio

Quanti ce ne sono di calciatori bravi, anzi bravissimi. Tanti, certamente; e gran parte di essi raggiungono la celebrità, quasi una sorta di felice predestinazione, quando sono ancora giovanissimi. Pertanto, l'estro, il gesto atletico, la tecnica e poi si aggiunge, facile saggezza esibendo: "può solo migliorare". E poi, in minor parte, ci sono bravissimi calciatori che la loro meritata notorietà la raggiungono in età matura. Acquisiscono anche costoro schiere di

appassionati tifosi. Ecco, fuor di parallelo con lo straricco mondo del calcio, cose analoghe avvengono anche nel mondo della ristorazione e, nell'ambito di esso, nel suo covo templare: la cucina. Nella Campania felix abbiamo un eclatante caso del genere. Lo chef in splendida e gagliarda età matura è Tony Irollo, patron del ristorante Il Cavaliere, a Sarno. Tony Irollo ha, come diceva Karl Popper riferendosi a tutti gli uomini, l'età dei suoi pensieri.





La location è di quelle più funzionali che pregevoli. Siamo all'uscita del casello di Sarno, nei pressi dell'ospedale. Ampio e comodo il parcheggio. Tony Irollo è patron vero. Sa accogliere il cliente in sala, mettendolo immediatamente a proprio agio.

Si parte con un'estrosa zuppetta di vongole veraci, patate e funghi porcini. Ben lungi dall'abusato colloide mare monti, qui siamo al cospetto di un piatto ben studiato che sa mantenere distinti i sapori. È musica jazz! Impeto dei marosi permettendo, ci è capitato di deliziarsi sia con paccheri con gamberi sia con spaghetti al nero di seppia con pomodori secchi e patate novelle. Ancora, ci soviene un memorabile filetto di orata cotto a bassa temperatura su

crema di cime di rapa e julienne di porro bianco: piccolo capolavoro di equilibri e di successione di aromi palatali. Tony Irollo è valentissimo anche con i dolci e di ciò testimonia un suo evergreen: cuore caldo su salsa al cacao con amarene, di impeccabile esecuzione. L'offerta dei vini è in sintonia con l'offering di cucina, sia per spessore delle proposte, sia per calibrata dovizia di vini bianchi e rossi, con una lodevole presenza di rosati e di ottimi spumanti.

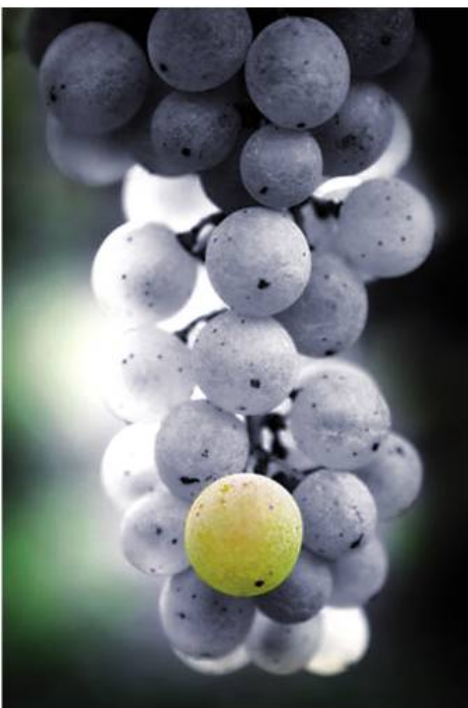
IL CAVALIERE

All'uscita del casello autostradale di Sarno

Tel. 081 966879

Chiuso la domenica sera ed il lunedì

www.ristorante-ilcavaliere.com



IN SARNO THE DELIGHTS OF "IL CAVALIERE"

ORIGINAL EXPERT CHEF DISHES TONY IROLLO

There are a lot of good soccer players, very good indeed. Many, certainly, and most of them reach the celebrities, a sort of happy predestination when they are still young. Therefore, the inspiration, the athletic movement, technique, and then adds, easy wisdom by showing "can only get better." And then, to a lesser extent, there are great players who earned their reputation in the reach maturity.

They also acquire legions of passionate fans. Here, out of parallel with the super-rich world of football, similar things happen also in the restaurant world and, within it, in his templar lair: the kitchen. In Campania felix we have a glaring case in point. The chef in his wonderful and strong mature age is Tony Irollo, owner of the restaurant Il Cavaliere, in Sarno. Tony Irollo has, as Karl Popper said, referring to all men, the age

www.setaro.it

Cooperazione
Tegianale
Tratila in bronzo

Product of Italy

Pasta
Setaro

Torre An



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

1000g

GUSTO MEDITERRANEO

of his thoughts.

The location is the most functional and valuable. We are at the exit of Sarno, near the hospital. Spacious and convenient parking. Tony Irollo is a true patron, he can embrace the client in the room, putting him at ease.

It starts with a whimsical soup of clams, potatoes and mushrooms. Far from abuse colloid sea-mountains, here we are in the presence of a well-studied plate that can keep the flavors distinct. It's jazz! Surging waves of permitting, we happened to be delighted with paccheri with shrimp and with squid ink spaghetti with dried

tomatoes and potatoes.

Still, I remind a memorable fillet of sea bream cooked at low temperature with cream of broccoli and julienne of white leek, a masterpiece of balance and inheritance of palatal aromas. Tony Irollo is also skilful with sweets and this testifies to its evergreen: heart warm chocolate sauce with sour cherries, a flawless execution. The range of wines is in harmony with the offering of food for both thickness of the proposals, is calibrated to an abundance of white and red wines, with a commendable presence of rose and excellent sparkling wines.



L'ANIMA CONTADINA DELLA COSTIERA

PRODOTTI DELLA TERRA E I PIATTI DELLA TRADIZIONE
AL RISTORANTE "IL CELLAIO DI DON GENNARO" DI VICO EQUENSE

di Salvatore Tuccillo



Sono sempre più numerosi i locali che scelgono di far rivivere i luoghi della civiltà rurale ristrutturando vecchi casali. Riscoprire la cultura e la cucina contadina valorizzando i piatti tradizionali è la scelta della nuova filosofia gastronomica che predica un sacrosanto ritorno alle origini. Come nel caso del ristorante "Il Cellaio di Don Gennaro" che si trova in località San Vito, ad appena qualche chilometro dalla piazza principale di Vico Equense.

Il nuovo ristorante, con la terza generazione, riprende la tradizione familiare avviata dal nonno Gennaro che, rientrato dall'America agli

inizi del '900, smise i panni dell'emigrante di successo per vestire quelli del contadino. E dove c'era il cellaio (cantina scavata nella roccia) che ristorava con il suo vino il pittore Antonio Asturi, è sorto un piccolo ma curatissimo locale che punta tutto sui prodotti tipici e la cucina contadina.

Una cucina rivisitata, alleggerita e con il giusto tocco di creatività che fa onore alla ristorazione d'eccellenza della zona. Una cucina rivisitata, alleggerita e con il giusto tocco di creatività che fa onore alla ristorazione d'eccellenza della zona.

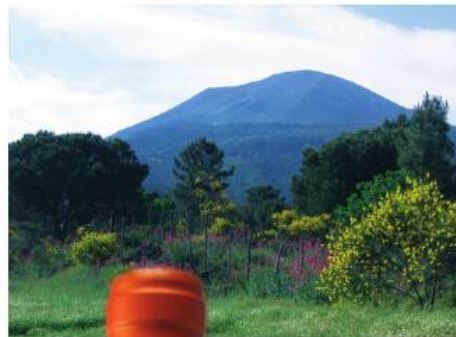


Il nuovo ristorante, con la terza generazione, riprende la tradizione familiare avviata dal nonno Gennaro che, rientrato dall'America agli inizi del '900, smise i panni dell'emigrante di successo per vestire quelli del contadino.

La cuoca Maria Angela De Simone riesce a mettere nei piatti il gusto dell'orto del locale o del mare della marina di Vico con leggerezza ed eleganza, esaltando i sapori degli ingredienti con armoniose creazioni. I piatti sono pensati insieme ad Annamaria, nipote di don Gennaro, che sceglie i prodotti come la superba ricotta del caseificio De Gennaro che, arricchita di bucce di limone del giardino di proprietà, viene usata negli antipasti o diventa ingrediente privilegiato della torta, preparata dalla stessa Annamaria: "Pasta frolla ripiena di ricotta con scorzette d'arancio". Scorze d'arancio che spesso beccano le galline che razzolano all'aperto

regalando uova fresche che vengono usate in cucina come nella "Stracciatella con tartufo del Faito". Anche i primi, con la pasta fatta a mano, si inebriano di sughi di antica memoria (Tagliatelle con ragù di maialino nero) o di ingredienti particolari (Raviolo ripieno di ortiche e ricotta su sugo di pomodorino) dove l'olio extravergine prodotto in proprio dà un tocco finale magico. In sala Carmela Chiacchio consiglia piatti e vini della discreta lista che privilegia i soli campani. Mentre la signora Annamaria, come nella migliore tradizione contadina, d'estate prepara le conserve che d'inverno arricchiscono molti piatti come le papaccelle ripiene di tonno e olive che incominciano la "Torta di carciofi e mandorle".

Via Raffaele Bosco 92, Vico Equense - 0818798713



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





THE COUNTRY SOUL OF THE COAST

BACK TO THE ORIGINS OF THE PRODUCTS
WITH THE USE OF LAND AND TRADITIONAL MEALS
AT RESTAURANT "IL CELLAIO DI DON GENNARO" IN VICO EQUENSE

There is an increasing number of locals who chose to revive the places of the rural civilization renovating old houses. A revival of the culture and country cuisine emphasizing traditional dishes is the choice of the new culinary philoso-

phy that preaches a return to the sacred origins. As with the restaurant "Il Cellaio di Don Gennaro" which is located in San Vito, just a few kilometers from the main square of Vico Equense. The new restaurant, with the third generation, takes over



the family tradition started by his grandfather Gennaro, who returned from America in the early '900, he stopped on the role of emigrant success for those of the peasant. And where was the Cellaio (cellar carved into the rock) that refreshed the painter Antonio Asturi with its wine, is built a small but well-kept local who depends on local produce and country cuisine. A kitchen revised, relieved and with the right touch of creativity which is a credit to the excellent restaurant in the area.

The cook Maria Angela De Simone manages to put in dishes the flavors of the local garden or of the sea of Marina di Vico with lightness and elegance, enhancing the flavors of the ingredients in harmonious creations. The dishes are designed together with Annamaria, grandson of Don Gennaro, who chooses the products such as the superb ricotta cheese of De Gennaro, enriched with lemon peels of the garden of the

property, it's used in appetizers or becomes prime ingredient of the cake, prepared by Annamaria: "pastry filled with ricotta cheese and orange peel". Orange peel often peck the hens that scratch around outside, offering fresh eggs that are used in cooking as in "Stracciatella with Faito truffle".

Even the pasta dishes, with homemade pasta, sauces are flavored with an ancient memory (noodles with black sauce pork) or special ingredients (ravioli stuffed with nettles and ricotta on tomato sauce), where the olive oil self-produced just gives a final magical touch. In room Carmela Chiacchio recommend dishes and wines from the list that favors only the discrete Campania. While Mrs. Annamaria, in the best tradition, in summer winter prepares the preserves that in winter enhance many dishes such as papaccelle stuffed with tuna and olives, framing the "artichokes and almonds cake".

NAPULÈONE, L'ECCELLENZA DI CASERTA

A POCHI PASSI DALLA REGGIA, PER GUSTARE PRODOTTI DI QUALITA'



di Vincenzo D'Antonio

Nel firmamento della ristorazione di Caserta, opaco al punto tale da far risultare bastevoli le dita di una sola mano per tenere di conto le lodevoli eccezioni di ottima qualità, è spuntata molto di recente una presenza di cui, facile la profezia, sentiremo presto parlare. È il ristorante Napulèone, la cui ambiguità di lettura è lietamente voluta per come in fonema anglofilo si

proclama lo score di eccellenza a Napoli e per come in fonema dialettale, una "o" divenuta "u" rende omaggio al grande còrso. Ardita e di fascino la location: al piano terra il bar, al primo piano il ristorante, il tutto in un plesso che ospita anche la concessionaria cittadina dei marchi FIAT. Siamo sul Viale Carlo III, a meno di 1 km dal Palazzo Reale di Caserta.

GUSTO MEDITERRANEO

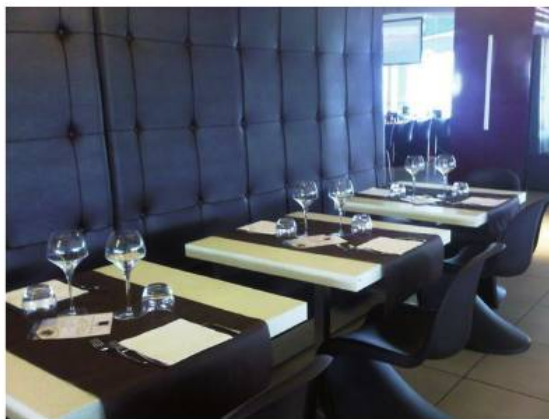
L'ampia sala del ristorante è pregevolmente arredata in gradevole e non stucchevole stile anni '70. In bella vista il banco dei formaggi DOP, dei salumi DOP e quello attiguo delle carni, solo fresche italiane. Le proposte sono ben articolate. La cucina viaggia, su proposte a rotazione settimanale di cinque primi e di una dozzina di "sèguito", con questa parola volendo intendere una portata che, in stagione di pasto destrutturato, compendia antipasto e contorno. Abbiamo particolarmente apprezzato, nel corso di meditati assaggi, un sontuoso risotto al radicchio trevigiano e mozzarella di bufala campana dop e una ben fatta, secondo tradizione, parmigiana di melanzane. In cucina lo chef Giovanni Dello Stretto sovrintende a tutte le preparazioni. La griglia esita eccellenti fiorentine, ottime tagliate, saporite salsicce e tanto altro ancora, sempre grigliato all'istante, alla vista del cliente. La dispensa consta di una dozzina di taglieri, alcuni di soli formaggi, altri di



soli salumi e altri ancora di sapienti mix. Di alto livello le pizze. Lievitazione di 12 ore, per gli ingredienti si attinge, sotto l'attento sguardo del cliente, direttamente all'istante dai banchi dei formaggi e dei salumi. Il filo d'olio in uscita è esclusivamente extravergine della zona. Non banali le birre proposte; ci ha favorevolmente colpito la presenza delle birre di Giuseppe Collesi. Circa 60 etichette, con una presenza ben spiccata di rosati, di bollicine e di vini da dessert nella carta dei vini.

C'è qualità e a ciò si rende merito, ma si abbina anche il low cost. Nessun piatto esitato dalla cucina ha prezzo a due cifre. Lo stesso dicasi per le pizze, per i taglieri e per quasi tutto l'offering della griglia.

Napulèone
Viale Carlo III, 20
81100 CASERTA
Tel 0823 224213
sempre aperto



NAPULÈONE, THE EXCELLENCE OF CASERTA

A FEW STEPS FROM THE ROYAL PALACE TO ENJOY QUALITY PRODUCTS

In the restaurant firmament of Caserta, opaque to such an extent as to be sufficient on the fingers of one hand only to take account of the honorable exceptions of high quality is checked very recently the presence of which facilitates the prophecy, we will hear about soon. It is the

restaurant Napulèone, whose ambiguity is gladly wanted to read as it is proclaimed anglophile phoneme score of excellence in Naples and phoneme as in dialect, an "o" become "U" pays homage to the great course. Bold and charming the location: on the ground floor the



GUSTO MEDITERRANEO



bar, on first floor restaurant, all in a complex that also houses the town Fiat dealership. We are on viale Carlo III, less than 1 km from Royal Palace of Caserta. The spacious restaurant room is exquisitely furnished in a pleasant and not sickly 70's style. The counter in full view of PDO cheeses, cold cuts DOP and adjacent the meat, fresh Italian only. The proposals are well articulated. The food travels, on proposals for a weekly rotation of five former and a dozen "follow", this word means a dish wanting in season unstructured meal, appetizer sums and contour.

We particularly appreciated in the meditation course tasting, a sumptuous risotto with radicchio and mozzarella dop and a well-made, according to tradition, eggplant parmigiana. In the kitchen, chef Giovanni Dello Stretto oversee all the preparations. The grid hesitate excellent florentines, very good cut, tasty sausages and much more, always grilled



instantly at the sight of the customer. The pantry is made up of a dozen boards, some as cheese, other meats, and others only learned of the mix. High level pizzas. Rising to 12 hours for the ingredients they draw under the watchful eye of the customer, directly fly from stalls of cheeses and meats. The little oil output is only virgin in the area. Nontrivial beers proposals, has impressed the presence of Giuseppe Collesi beers. About 60 labels, with a very strong presence of rose, bubbles and dessert wines on their wine.

There is quality and what it is about, but it also combines the low cost. No hesitation from the cooking pot has double-digit price. The same goes for the pizzas to cutting boards and most of the offering of the grid.

Napulèone
Viale Carlo III, 20
81100 CASERTA
Tel 0823 224213
always open



RISTORANTE “DA GEMMA”

I SAPORI AMAFITANI INTERPRETATI DALLO CHEF SALVATORE MILANO

Da antica capitale del Mediterraneo, con la Repubblica Marinara, a meta privilegiata del turismo internazionale, Amalfi resta uno dei luoghi più suggestivi dell'intero pianeta. Il duomo, con il suo stile unico, racconta dell'incontro con la cultura araba che ha influenzato per secoli la vita di questa terra. Persino il rinomato limone, lo sfusato amalfitano, che si guadagna il marchio Igp, è un ricordo

di quella dominazione che impiantò le prime coltivazioni del pregiato agrume. Il sistema di irrigazione e il modo di produrlo sono figli di quella contaminazione che ancora oggi dà i suoi frutti. Frutti che hanno iniziato un percorso di valorizzazione con ritardo rispetto ad altri territori regionali, facendo della divina costa una zona ad alto impatto emotivo con un basso livello gastronomico e ristorativo.

Da alcuni anni una nuova consapevolezza ha conquistato produttori, vignaioli, ristoratori e chef avviando anche questo pezzo d'Italia, dichiarato dall'Unesco "Patrimonio dell'Umanità", verso il sentiero della cucina di qualità legata ai prodotti tipici.

Uno degli esempi più immediati arriva dalla nuova gestione dello storico ristorante "Da Gemma" (nato nel 1872) che si trova proprio nel cuore della perla costiera, con entrata sulle scale di via Sasso. Da alcuni anni è stato rilevato dai titolari della cantina "Sammarco" di Ravello e affidata a uno staff di giovani del posto. Giovane il bravo chef Salvatore Milano, giovane il talento del pasticciere Vincenzo Livano, giovani tutti gli altri della brigata di cucina e di sala. Qui si è passati dalla mitica genovese e zuppa di pesce che serviva Gemma negli anni '60 (ma si possono ancora assaggiare oggi con gran



soddisfazione) ai piatti ben costruiti senza eccessi stilistici sui prodotti freschi della zona. Saperi puliti, presentati in pietanze mai banali, che raccolgono la sfida della nuova ristorazione in costiera. "Polpo arrostito con pomodori secchi e crema di patate", "Seppie e carciofi arrostiti", "Alici ripiene di provola serviti su pomodori e colatura di alici", "Crema di piselli con seppia e bottarga di muggine", "Risotto con gamberi crudi e cotti e limone sfusato di Amalfi", "Fritto misto in bianco e nero" e "Tonno arrostito con zucca e cous cous" sono l'esempio di questa crescita che mette al centro le bontà del territorio. Come succede anche nei dolci al limone o con il tortino di melanzane al cioccolato arricchito di frutta candita e rum e servito con gelato di ricotta di bufala.

www.trattoriadagemma.com - Tel. 089871345



RESTAURANT "DA GEMMA"

Amalfi being an ancient capital of the Mediterranean, with the Maritime Republic, to favorite destination of international tourism, is one of the prettiest spots on the planet. The cathedral, with its unique style, tells of meeting with the Arab culture that for centuries has influenced the life of this earth. Even the famous lemon, the Amalfi sfusato, who won the IGP, is a reminder of the domination that planted the first crops of high

quality citrus. The irrigation system and how to produce it are the children of the contamination that still bears fruit. Fruits that have started a process of development with lags behind other regional areas, making the divine coast an area of high emotional impact with a low level of gourmet catering. For several years a new awareness gained producers, winemakers, restaurateurs and chefs also starting this piece of Italy,



declared a UNESCO World Heritage site, to the path of quality kitchen linked to local products. One of the most comes from the immediate new handling of the restaurant "Da Gemma" (born 1872) is located in the heart of the pearl coast, with entry on the stairs of via Sasso. It has been noted few years ago by the owners of the winery "Sammarco" in Ravello and entrusted to a team of youngsters. The talented young chef Salvatore Milano, a talented young pastry chef Vincenzo Livano, young people all other kitchen staff and dining room.

Here we have moved from the famous genovese and fish stew who served Gemma in the '60s (but you can still taste today with great satisfaction) to well-made dishes without stylistic exces-

ses on fresh local produce.

Tastes clean, put in dishes never trivial, that take up the challenge of the new restaurant on the Coast. "Octopus with roasted tomatoes and mashed potatoes," "roasted artichokes and squid," "Anchovy stuffed with provolone and tomatoes served on anchovy", "pea soup with squid and mullet roe," "Risotto with raw shrimp and lemon and cooked in bulk in Amalfi sfusato" " Fried Black and White" and "Tuna with roasted pumpkin and cous cous" are an example of this growth which puts the center of the goodness of the land. As is the case in the lemon sweets or tart with eggplant or chocolate enriched with candied fruit and rum and served with ricotta cheese ice cream.



L'ANIMA GOLOSA DI ISCHIA

IL RISTORANTE STELLATO "IL MELOGRANO" DI FORIO CON LO CHEF LIBERA IOVINE

di Salvatore Tuccillo

È scritto a chiare lettere anche sul sito del ristorante: "siccome al Melograno il menù cambia ogni giorno a seconda del mercato e della fantasia, i menù che vi proponiamo sono solo a titolo esemplificativo". Questo la dice lunga sul modo di fare cucina di Libera e Giovanni Iovine, chef e patron del ristorante

stellato "Il Melograno" di via Mazzella, a Forio d'Ischia.

Il locale nasce nel 1995 dopo che Giovanni e Libera, procidani doc, hanno concluso il loro lungo girovagare presso ristoranti del nord e decidono di aprire una propria attività in quest'angolo tranquillo dell'isola verde, lontano dai clamori e dalla confusione che regna sovrana durante l'estate.



GUSTO MEDITERRANEO



Qui il mare che circonda la perla più grande del golfo partenopeo è la continua fonte d'ispirazione della chef, che non a caso ha incassato il prestigioso riconoscimento della guida Michelin. Il mare che, dall'elegante e curato ma non panoramico locale, non si vede, si sente tutto nel profumo dei piatti che variano ogni giorno a seconda di quello che si trova di fresco al mercato.

Può capitare di assaggiare delizie come il "Misto di pesce al vapore con salsa di limone, di arancia e maionese", la "Millefoglie di pesce di giornata con verdure grigliate e salsa di prezzemolo e capperi", gli "Spaghetti aglio olio e peperoncino", la "Coda di aragosta con salsa di limone", gli "Spaghettoni con gamberi e zucchine", la "Pasta e fagioli con le cozze", la "Zuppetta di vongole veraci al profumo d'arancia", gli "Spaghettoni Gerardo Di Nola con pomodoro e basilico", "La pizza di scarole",

il "Fritto di gamberi in olio caldo", il "Pesce bianco di coffa con limone patate e vongole veraci", il "Piccolo crudo di crostacei" o ancora il "Calamaro ripieno di verdure, uova e formaggio". Insomma, una straordinaria e meravigliosa varietà che riscatta la fama, non sempre positiva, di un'isola che per troppo tempo si è lasciata guidare dall'istinto turistico a discapito della qualità e dei sapori autentici.

Oggi, sul versante gastronomico, l'isola è cambiata anche grazie a persone come Libera e Giovanni, che hanno messo in primo piano i prodotti locali e l'armonia nell'assemblarli in invitanti pietanze.

I loro piatti, i loro deliziosi dolci, la loro lista dei vini che privilegia quelli ischitani e campani, raccontano l'anima golosa di una terra che ha ancora molto da dire.

www.ilmelogranoischia.it - Tel. (+39) 081998450

THE GREEDY SOUL OF ISCHIA

STARRED RESTAURANT "IL MELOGRANO" IN FORIO WITH THE CHEF LIBERA IOVINE

It's also very clear on the website of the restaurant: "since at the Melograno the menu changes every day depending on market and fancy, menus that we offer are just examples." That says a lot about the way of cooking of Libera and Giovanni Iovine, chef and owner of the starred restaurant "Il Melograno" in via Mazzella, Forio d'Ischia.

The restaurant was founded in 1995 after Giovanni and Libera, Procida citizens doc, ended their long wandering in the north restaurants and decided to open their own business in this peaceful corner of the green island, away from the clamor and confusion that reigns during the summer. The sea surrounding the largest pearl of the Gulf of Naples is the





TORRONI / ISTANTI FELICI / PRALINE

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

WWW.DIIORIO1750.IT



continuous source of inspiration for the chef, is no coincidence that earned the prestigious acknowledgment in the Michelin Guide. The sea, the elegant and nice but not in the local scene, you can't see it, but feel it all in the fragrance of the dishes that vary daily depending on what is fresh at the market. It can happen to sample delicacies such as "A mixture of steamed fish with lemon sauce, mayonnaise and orange", the "puff fish of the day with grilled vegetables and parsley sauce and capers", the "Spaghetti with garlic, oil and chilli" The "lobster tail with lemon sauce", the "Spaghettoni with shrimp and zucchini", the "Pasta and beans with mussels", the "soup of clams flavored orange", the "Spaghettoni Gerardo Di Nola with tomato and basil", "The escarole pizza", the "Fried shrimp in hot oil", the "coffa white fish with lemon potatoes and clams", the "Small raw shellfish" or the "Stuffed squid vegetables, eggs and cheese". In short, an extraordinary and wonderful variety that redeems the reputation, not always positive, of an island that for too long was guided by instinct tourism at the expense of quality and authentic flavors. Today, on the gourmet side, the island has changed thanks to people like Giovanni and Libera, which puts the spotlight on local products assembled in harmony tempting dishes. Their food, their delicious desserts, their wine list that favors those of Ischia and Campania, tell the greedy soul of a land that still has much to say.



L'ABC DEL GUSTO A SETTEMBRE 2011

**CORSI PROFESSIONALI ALLA SCUOLA DI CUCINA DOLCE&SALATO,
CON I MAESTRI CUOCHI, PASTICCIERI E PIZZAIOLI**

Il programma della Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni riapre a settembre con un mese dedicato all'ABC del Gusto. Dal 5 al 29 settembre il programma si apre, infatti, con dei corsi fondamentali per chi sceglie di fare il cuoco per professione.

A inaugurare i corsi quest'anno è il Maestro Giuseppe Daddio, patron della Scuola di Cucina Dolce&Salato, dal 5 al 9 con le lezioni su Teoria e Prassi del Cibo: Tecniche di cottura ed utilizzo delle materie prime".



"Fare lo chef significa essere persone creative e soprattutto curiose – spiega Giuseppe Daddio, chef e patron della Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni – ma come ogni settore professionale, per sviluppare la creatività, bisogna conoscere le basi, soprattutto per acquisire quelle competenze tecniche sulle quali sviluppare poi la propria passione e quindi far emergere la propria personalità di Cuoco". Dal 12 al 16 settembre si passa al settore pasticceria, con il Maestro Antonio Capuano, pluripremiato e già vincitore del Salone Culinario Mondiale Igneo, con un corso specifico su "Basi e

Formazione per il settore Ho.Re.Ca. e pasticcerie".

"A questi seguirà poi una grande novità per la nostra scuola: il primo corso di cucina per diventare pizzaioli – continua Daddio – un corso creato dopo un attento confronto con il mercato e dopo aver riscontrato una grande domanda nel settore di pizzaioli professionali, sia per pizzeria che per il settore della ristorazione. Il corso è stato pensato con Domenico Ragosta dell'azienda Molino San Felice, che ci supporterà dal punto di vista tecnico con gli esperti della loro azienda".

Alla figura tecnica del Molino San Felice si abbinerà il Maestro pizzaiolo Franco Pepe, della pizzeria Pepe di Caiazzo, erede di una lunga tradizione risalente al 1931, che ha portato oggi Pepe ad essere un riferimento nel settore, per la conoscenza della materia prima e per l'ottima pizza, dai sapori tipici ma soprattutto ad alta digeribilità. Il corso partirà a settembre, dal 19 al 21, con il tema "La Pizza Verace", seguirà una seconda edizione a dicembre con "Pizza e Cucina". L'ultima tappa di settembre è dal 26 al 29 con "I tagli anatomici delle carni e il loro utilizzo", con il Maestro Sebastiano Spriveri del Four Seasons di Milano.



FICHIMORI

scopri il nuovo modo di...
BERE INSIEME

ROSSO
FREDDO

scopri dove trovarlo su: www.fichimori.it



ABC OF TASTE IN SEPTEMBER 2011

The program of the Cooking School Dolce & Salato in Maddaloni reopen in September with a month dedicated to the ABC of Taste. From September 5 to 29, the program opens, in fact, with the basic courses for those who choose to cook by profession. Inaugurating the course this year is the Master Giuseppe Daddio, owner of Dolce & Salato Cooking School, from 5 to 9 with lessons on Theory and Practice of Food: "Coo-

king techniques and use of raw materials". "To do the chef you have to be creative and above all curious" - explains Giuseppe Daddio, chef and owner of Cooking School Dolce & Salato in Maddaloni - "but like any professional sector, to develop creativity, one must know the basics, primarily to acquire those technical skills on which to develop their passion and then bring out their personality Cook". From September 12





GUSTO MEDITERRANEO

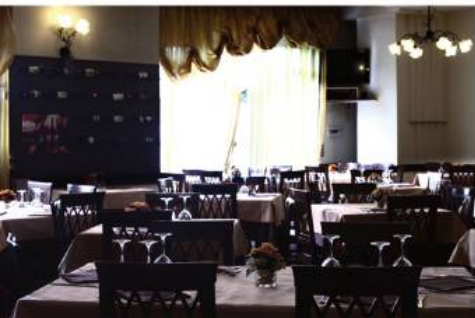
to 16 is passed to the confectionery industry, with Maestro Antonio Capuano, winner of the award-winning exhibition Igheo Culinary World, with a specific course on "Principles and Training for the sector Ho.Re.Ca. and pastry shops". "These will be followed by a great news for our school: the first cooking class to become a pizza maker - still Daddio - a course that was created after a careful comparison with the market after finding a huge demand in the field of pizza professional, and pizza for the catering industry. The course was designed by Domenico Ragosta of the company Molino San Felice, which will support us from the technical point of view with

the experts of their company". To the technical figure of Molino San Felice will match the master pizza maker Franco Pepe, of Pizzeria Pepe in Caiazzo, heir to a long tradition dating back to 1931, which led today Pepe to be a reference in the field, to the knowledge of the raw material for an excellent pizza, but also savors high digestibility. The course starts in September, 19-21, with the theme "The True Pizza", followed by a second edition in December with "Pizza and Kitchen". The last stop in September 26-29 with "The anatomical cuts of meat and usage", with Master Sebastiano Spriveri of the Four Seasons in Milan.





VIA SOLOFRANA, 42 - MERCATO SAN SEVERINO (SA) - TEL. 089 879100 - MOBILE: 349 7833239



A MADDALONI CON IL MOLINO SAN FELICE IL PRIMO CORSO DI CUCINA PROFESSIONALE PER LA PIZZA

Molino
SanFelice[®] SpA



È l'idea messa in campo dal Molino San Felice con la Scuola Dolce & Salato di Maddaloni e il Maestro Franco Pepe, della pizzeria storica Pepe di Caiazzo. "L'iniziativa - spiega Domenico Ragosta, amministratore dei Molini San Felice di Cimitile di Nola - è finalizzata a rispondere a un'importanza esigenza del mercato: l'assenza di pizzaioli. C'è grande domanda, anche nel settore della ristorazione. Così confrontandoci con il Maestro Pepe e lo chef patron Giuseppe Daddio della Scuola di Cucina Dolce & Salato di Maddaloni, abbiamo deciso di investire nella realizzazione di due corsi per pizzaioli. Il primo proiettato all'insegnamento dell'ABC della pizza, il secondo corso finalizzato invece all'abbinamento della pizza al settore della ristorazione e quindi della cucina". Dal forno a legno ai fornelli dunque è questo il percorso creato dai Maestri Pepe e Daddio. "Il primo corso - spiega il Maestro pizzaiolo Franco Pepe di Caiazzo - è stato denominato Pizza Verace. Si partirà dalla spiegazione tecnica degli ingredienti della pizza, quindi come scegliere gli ingredienti, con lavorarli e infine come cuocerli. In questo caso lavoreranno al nostro fianco i tecnici del Molino

San Felice, che ci illustreranno le caratteristiche delle varie tipologie di farina: verace, stg e gold". Il primo corso è in programma a settembre, mentre a dicembre ci sarà la seconda fase con "La Cucina sulla Pizza", dove il binomio Daddio-Pepe porterà avanti una presentazione della pizza rivisitata secondo i sapori, i gusti e le mode del mondo della ristorazione. "La pizza è ormai un ingrediente principale di ogni pasto a livello internazionale - spiega Daddio, chef patron della Scuola Dolce & Salato di Maddaloni - si parte dal presentarla al posto del pane in attesa degli antipasti, accompagna i primi con abbinamento alla pasta e nei secondi addirittura può diventare letto o involtino sposando sia carne che pesce. La pizza può essere anche elemento centrale del dolce, anche il più raffinato, perché la cucina è creatività e ricerca di sapori, ma alla base ci vuole la conoscenza della materia prima, solo così si può far evolvere una passione. Ecco perché abbiamo deciso di partire dall'ABC". I corsi con il Molino San Felice sono dunque in programma a settembre con "La Pizza Verace" e a dicembre con "La Cucina Sulla Pizza".



Locanda
Il Moera
F&D

discover the art of dining



Via delle Centurie - Avella (AV) - Tel. 081 8252924 - www.locandailmoera.com

TO MADDALONI WITH THE MOLINO SAN FELICE FIRST PROFESSIONAL PIZZA COOKING COURSE

It's the idea fielded by Molino San Felice with the School of Dolce & Salato in Maddaloni and Master Franco Pepe, of the historical pizzeria Pepe of Caiazzo. "The initiative - said Domenico Ragosta, director of the Molini San Felice of Cimitile, Nola - is designed to respond to an important market need: the lack of pizza makers. There is great demand, even in restaurants. So confronting with Master Pepe and with the chef Giuseppe Daddio, owner of the Cooking School Dolce & Salato of Maddaloni, we decided to invest in the construction of two courses for pizza, the first projected to the teaching the "ABC" of pizza, the second course designed instead in the combination of pizza in restaurant kitchen". From the wood oven in the kitchen then this is the path created by the Masters Pepe and Daddio. "The first course - said the Master Franco Pepe from Caiazzo - is named Pizza Verace. Will start with the technical explanation of the ingredients of pizza, and then how to choose the ingredients, how to work them and finally how to cook them. In this case, the technicians of the Molino San Felice will work

with us, and they will illustrate the characteristics of various types of flour: verace, stg and gold". The first course is scheduled in September, while in December there will be a second phase with "La Cucina sulla Pizza", where the binomial Daddio-Pepe will pursue a presentation of the revised second pizza flavors, tastes and fashions of the catering world. "The pizza has become a main ingredient in every meal at the international level - says Daddio, chef patron of the School of Dolce & Salato in Maddaloni - it starts from presenting it instead of bread while waiting for appetizers, accompanies pasta dishes combined with pasta and it can be plate or roulade in main courses with both meat and fish. Pizzas can also be a central element of the cake, even the most refined, because the kitchen is looking for creativity and flavors, but before this it takes the basic knowledge of the raw material, only with it you can evolve a passion. That's why we decided to start with the ABC". The courses with the Molino San Felice are therefore scheduled in September with "La Pizza Verace" and in December with "La Cucina Sulla Pizza".



TENNENT'S TAVERN E "IL LUPPOLETO"

Nasce da Pagani il progetto per una birra a "chilometri zero". Il Tennent's Tavern del comune salernitano, creato dalla famiglia De Nicola, che ospita l'Associazione Degustatori Birra Campani (A.D.B.C.), dopo aver contribuito alla diffusione della cultura della birra in un territorio tradizionalmente legato al vino, ha avviato una collaborazione con l'azienda agricola di produzione del luppolo dei fratelli Tancredi, "Il Luppoletto". È questo un primo passo che porterà, con la produzione in proprio anche dell'orzo distico, ad avere una birra "made in Campania" al 100%, ancor più delle



attuali birre Kasperl Bräu, volute dalla famiglia De Nicola per il Tennent's Tavern e già prodotte con luppolo campano.

Attualmente sono disponibili cinque diverse birre artigianali: Pilsner, caratterizzata da una forte presenza di luppolo, la prima nata; Doppel Bock, dal gusto dolce contrastato da un soave aroma di luppolo, facile da bere nonostante i suoi 8 gradi alcolici; Dunkel, una rossa morbida e vellu-

tata; Weisse, con forti sentori di banana e vaniglia; e l'ultima arrivata Dunkel Affumicata, la più originale del birificio.

TENNENT'S TAVERN E "IL LUPPOLETO"

Borns from Pagani the project for a beer at "kilometer zero". The Tennent's Tavern in the town of Salerno, created by the family De Nicola, who is host the Beer Tasters Association of Campania (A.D.B.C), after contributed to the spread of the beer culture in an area that is traditionally associated with wine, has started a collaboration with the agricultural company that produces the hops of the Tancredi brothers, "the hop field". This is a first step that will bring, with the own production of also its two-row barley, to have a beer 100% "made in



Campania", even more than the current beers Kasperl Bräu, wanted from the family De Nicola for the Tennent's Tavern and already made with hops from Campania. There are currently five different craft beers: Pilsner, characterized by a strong presence of hops, the first born; Doppel Bock, with a sweet taste in contrasted with hop aroma, easy to drink despite its 8 percent alcohol, Dunkel, a red soft and velvety; Weisse, with strong hints of banana and

vanilla, and last came Dunkel Affumicata, the most original of the brewery.



Vittorio Imperati Products
seleziona 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

NEGROAMARO DI PUGLIA

IL "NIURU MARU", VINO TIPICO DELL'ENOREGNO DELLE DUE SICILIE

di Vincenzo Mercurio

I vitigni pugliesi, a bacca rossa, più conosciuti sono sicuramente il primitivo e il negroamaro. Lasciando il primo alle prossime puntate voglio parlarvi di quest'ultimo.

Il suo nome deriva dal latino niger e dal greco mavros, il niger-mavros è un rafforzativo per indicare un'uva molto nera.

Diffuso attualmente in uno dei territori più importanti della Puglia dal punto di vista enologico, lo ritroviamo dal Tarantino al Salento. È l'attore principale, insieme ad altri

vitigni, in importanti Doc, per la precisione ne sono ben 13: Alezio, Brindisi, Copertino, Galatina, Gioia del Colle, Leverano, Lizzano, Matino,



Nardò, Ostuni, Rosso di Cerignola, Salice Salentino, Squinzano Rosso.

Il negroamaro si adatta ai diversi tipi di terreni, preferendo quelli calcareo-argillosi, comunque con buona disponibilità idrica, anche se è dotato di buona resistenza alla siccità. Ha un'ottima vigoria produttiva.

Dal punto di vista delle fasi fenologiche è un vitigno medio tardivo. Il grappolo è caratterizzato dalla forma tronco-conica, si presenta corto e serrato, raramente con un'ala, il suo peso medio è di circa 300g. L'acino è medio-grosso a forma ovale più largo all'apice.



Se circumnavigate il Salento, il negroamaro sembrerà seguirvi con le sue poliedriche varianti dal rosso strutturato, al rosso fresco da bere freddo e giovane, al rosato migliore e più famoso del sud Italia: il five roses. La storia di questo rosato iniziò in un piccolo paese di tradizione vitivinicola: Salice Salentino. Un duca di nome Oronzo Arcangelo Maria Francesco Conte di Lemos, nel 1665 fondò una cantina di nome Leone de Castris. La proprietà diventò sempre più grande raggiungendo i 5.000 ettari, coinvolgendo anche i comuni di Guagnano, Veglie, Villa Baldassarri, Novoli e San Pancrazio. Ma il nome del famoso rosato deriva da una contrada nel feudo di Salice Salentino di nome cinque rose: cinque erano i figli che con costanza avevano i Leone de Castris, per diverse generazioni. Il five roses nacque dopo la seconda guerra

mondiale quando il generale Charles Poletti, commissario per gli approvvigionamenti delle forze alleate, chiese una grossa fornitura di vino rosato, le cui uve provenivano proprio dal feudo Cinque Rose.

Il generale voleva un vino dal nome americano, e non ci si mise molto a trovarlo: nacque così il Five Roses. Oggi le aziende che producono negroamaro sono molte e lo fanno con risultati eccellenti. Il Salento è una terra capace di fare innamorare per la sua luce, per i suoi profumi e per i sapori autentici come quelli del "Niuru maru".



PULIZIA - IGIENE - EFFICIENZA



CUCINE



LAVANDERIA



SUPERFICI



STOVIGLIE

Igiene s.r.l. Sede Operativa Via S. Giorgio 22 32 80040 Volta (NA) Tel/Fax - 0817747321 - igiensrl@alice.it



NEGROAMARO OF PUGLIA

NIURU MARU, TYPICAL WINE OF TWO SICILIES WINE KINGDOM

The most popular wines of Puglia, made with red grapes, are certainly the Primitivo and Negroamaro. Leaving the first to the next point I want to talk about the latter. Its name derives from the Latin *niger* and greek *Mavros*, the *Niger-Mavros* is an intensifier to indicate very black grape. Currently widespread in one of the most important regions of Puglia from the enological point of view, we find it from Tarantino to Salento. It is the main actor, along with other varieties, in important Doc, to be precise there are a 13 in total: Alezio, Brindisi, Copertino, Galatina, Gioia del Colle, Leverano, Lizzano, Matino, Nardò, Ostuni, Rosso di Cerignola, Salice Salentino,

Squinzano Rosso. Negroamaro adapts to different types of soils, preferring those limestone and clay, however, with good water availability, although it has good resistance to drought. He has great vigor production. From the perspective of phenological stages is a medium late variety. The cluster is characterized by a truncated cone, is short and close, rarely with a wing, its average weight is about 300g. The berries are medium to large oval-shaped wider at the apex. If you circumnavigate the Salento, Negroamaro seem to follow you with its many-sided structured variations from red, to red to drink cold fresh and young, to the best and most

famous rosé of southern Italy: the five roses. The history of this rose began in a small village of wine-making tradition: Salice Salentino. A duke named Oronzo Arcangelo Maria Francesco Duke of Lemos, who in 1665 founded a winery called Leone de Castris. The property became increasingly large, reaching 5,000 hectares, involving the municipalities of Guagnano, Veglie, Villa Baldassarri, Novoli and San Pancrazio. But the name of the famous rosé comes from a district in the feud of Salice Salentino named five roses were five were the children who consistently had the Leones de Castris, for several generations. But the Five Roses was born after the Second World War when General Charles Poletti, responsible for the procurement of the allied forces, asked a large supply of rose wine, whose grapes came from his feud Five Roses. The general wanted a wine with an American name, and didn't have to wait a lot: the Five Roses was born. Today, companies that produce negroamaro are many and they do so with excellent results. Salento is a land capable of falling in love for its light, its smells and tastes as authentic as those of Niuru maru.



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 Menotti 152 - Trecase (NA)
(+39) 0818621786 - info@poderedeltirone.it - www.poderedeltirone.it