

GUSTO

Mediterraneo

Editing by 3ONodi



Events,
food and wine curiosities

GUSTO Mediterraneo

Editing by 30Nodi

Arrivi o partì?

Porta con te le nostre riviste:

"30NODI" e "GUSTO MEDITERRANEO",
per viaggiare tra nautica e turismo

Puoi chiederle in abbonamento, inviando
un'email a info@30nodi.com
oppure acquistarle nelle edicole di fiducia.

A Napoli

Piazza Municipio
e Piazza Sannazzaro

A Salerno

Piazza Mazzini

A Genova

Piazza Caricamento

A Palermo

Stazione Marittima



**30
NODI**
Editoria e Comunicazione

GUSTO

Mediterraneo

Editing by 30Nodi



SOMMARIO

Year 3th - N° 2 - March/April 2010 - Free Magazine Editing by 30NODI - www.gustomediterraneo.it

Colatura di Alici
Anchovys' leakage

p. 3

Rubrica/Wine column
Gaia in Naples

p. 37

Eataly, Italian Cuisine

p. 39

Talking about Fiano

p. 44



Restaurant

Acqua Pazza
Cetara

p. 7

Antica Trattoria
Sorrento

p. 20

I Machiavelli
Pompei

p. 24

Michelin Stars

Taverna del Capitano
in Nerano

p. 12

La Cantinella
in Naples

p. 16

Events

Sanremo

p. 26

Gold Piennolo

p. 34






cru...do re'

PRANZO, APERITIVI E CENA IN CUCINA

Genuinità Lavoro Freschezza



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



TERRE
di
SYLVA MALA
VITIVINICOLTORI

Azienda Vitivinicola Terre di Sylva Mala
via Fruscio, 2 Boscotrecase (NA) - Italy
Tel. (+39) 081 828 94 80
Fax (+39) 081 529 84 92
info@terredisylvamala.it
www.terredisylvamala.it





COLATURA DI ALICI, DAI MONACI AD OGGI

OTTO AZIENDE, DODICI IMBARCAZIONI ED OTTOMILA QUINTALI DI TONNI

di Raffaella Calabrese

Cetara, ultimo possedimento e confine dell'antico Ducato e diocesi amalfitana della banda costiera orientale, è stata da sempre un paese di pescatori. Il suo nome deriva da "Cetaria" (tonnara) per l'esistenza nel proprio territorio di uno stabilimento per la lavorazione del pesce.

Ancora oggi i suoi cittadini mantengono in vita l'industria della conservazione del pescato che produce tra l'altro la famosa Colatura di Alici. La colatura di alici o garum è il più antico prodotto della tradizione culinaria cetarese. Un prodotto unico e particolare nel panorama dei condi-



menti. Può essere gustata abbinata alla pasta così come alle verdure. Nasce probabilmente ad opera dei monaci cistercensi della canonica di S. Pietro a Tuezolo di Amalfi i quali salavano le alici, pescate in Agosto, in botti le cui doghe, scollate dal tempo, non erano più adatte a tenere il vino. Queste venivano sistemate sugli "mbuosti", due travi di legno parallele murate a mezzo metro dal pavimento. Ai primi di dicembre il sale, che aveva maturato le alici, faceva perdere loro il restante liquido che colava attraverso le doghe inondando il locale di un profumo gradevole. Accortisi che il liquido aveva tutte le caratteristiche migliori dell'antico "garum", una salatissima e fortissima salsa ottenuta con la fermentazione delle interiora dei

pesci e utilizzata dagli antichi Romani per condire le carni, lo utilizzarono sulle verdure cotte con l'aggiunta di spezie ed aromi. L'invenzione della Colatura di Alici fu divulgata nei monasteri della zona e tra i cittadini che si industrialarono per produrre la Colatura di alici in casa filtrando con l'alambicco (cappuccio di lana o tela già utilizzato per filtrare il mosto) la salamoia delle alici che, durante la stagionatura delle stesse, traccina continuamente dai vasi che la contengono. Lo stesso cappuccio è usato oggi dai cetaresi per produrre la Colatura di Alici ai quali va riconosciuto il grande merito di riproporre l'antica tradizione culinaria con la stessa attenzione che ogni popolo riserva alle memorie storiche ed artistiche.



COLATURA DI ALICI, FROM MONKS TILL TODAY

AUGUST AND REFINED
IN BARRELS
WITH SPICES
AND AROMATIC HERBS

Cetara, last possession and border of the ancient duchy of Amalfi on the western coast line, has always been a fisherman village. Its name stems from "Cetaria" because of the existence of a local fish transformation industry.

Still today, the inhabitants keep the fish conservation industry alive; an industry which produces among other products, the famous Colatura di Alici (anchovy dripping).

The anchovy dripping or garum is the oldest local traditional cuisine product.

A unique and particular product in the seasoning panorama, which can be tasted with pasta the same as vegetables. It was probably invented by the Cistercians of the parish of S.Pietro a Tuzeolo at Amalfi who salted the anchovies, caught at August, in barrels whose staves, ruined by the time, were no more

useful to keep wine.

The barrels were arranged on the "mbuosti", two parallel wood beams embedded at half a meter from the floor.

At beginning of December, the salt, which had ripened the anchovies, made them loose the liquid which dripped through the staves and flooded the room giving a magnificent scent. The monks realized the liquid had all the ancient garum best features. It was a strong tasting and salty sauce obtained by fish entrails fermentation and used by ancient Romans to season meat. It was then used to season cooked vegetables by adding spices and herbs.

The invention of the anchovy dripping travelled through the monasteries and the inhabitants of the area who made their best to produce the anchovy dripping in their homes by distilling (using a wool or fiber cap already used to distil the raisin) the anchovy juice overflowing continuously from the vases during its seasoning. The same cap is today used by the inhabitants from Cetara to produce the anchovy dripping. They have the great merit to propose once more the ancient traditional cuisine with the same attention every people reserves to the historical and artistic memories.





BOTTI E COLATURA ALL'ACQUA PAZZA

IL RISTORANTE DI CETARA SIMBOLO DI ANTICHE RICETTE

di Luisa Del Sorbo

Colatura di alici? Acqua Pazza! E' uno strano gioco di parole, con il quale sintetizzare la storia di Cetara in termini di enogastronomia. Qui, piccolo borgo di pescatori della costiera amalfitana, è nata la colatura di alici. Negli anni la vecchia ricetta stava andando dispersa. Poi nel 1994 due amici, Gennaro Castiello e Gennaro Marciante hanno deciso di avviare un'attività, in cui trasformare la ristorazione in una baraonda di tradizioni e risate. Nasce in questo modo l'Acqua Pazza, ristorante dallo stile trendy, colori

vivaci, quadri con continuo richiamo la mare, cucina principalmente a base di mare e la colatura d'alici come ingrediente fisso al tavolo. Carta dei vini ben quotata e per chi lo desidera, c'è anche la tecnologia Enomatic per il vino al bicchiere. Il locale vanta 45 posti a sede interni ed altri 15 esterni. Si trova a pochi passi dalla piazza centrale del bordo marinaro, con spiaggia e molo dei pescherecci. "Colatura di alici e pesce azzurro cucinato in modo povero - racconta lo chef Gennaro Marciante - erano le



pietanze con cui ci siamo fatti conoscere nella fase iniziale dell'attività. Poi abbiamo ampliato la gamma dei prodotti e delle ricette.

Abbiamo addirittura avviato una collaborazione con l'Asl per la sicurezza alimentare e per essere certi del prodotto colatura, abbiamo investito in botti e creato una nostra riserva del prodotto".

Un totale di 40 barrique. Le alici vengono poste a giugno sotto sale e dopo sei mesi la colatura è pronta. Il sale utilizzato è siciliano.

"Tra le ricette che preferisco ci sono quelle a base di tonno - continua lo chef - è un pesce molto particolare, che ha le sue difese nascoste nella pinna di derivazione, che esce solo se si sente attaccato. Ogni suo pezzo può essere utilizzato per preparare cose grandiose. Inoltre non dimentichiamo che Salerno ha un'importante storia in termini di tonnieri ed allevamenti". E così sfilare salsicce di tonno, ragù di tonno, genovese, tonno scottato e passato in piastra, croccante con le nocchie di Giffoni.

"Ogni piatto ha una sua personalità - dice sorridendo Gennaro Castiello, che coordina la sala - ed ogni angolo del nostro ristorante è un percorso storico delle nostre vite e di Cetara".





STROKES AND STRAINING TO THE CRAZY WATER

THE RESTAURANT OF CETARA SYMBOL OF THE ANCIENT BASE RECIPES

Straining of anchovies? Crazy water! And' a strange game of words, with the whether to synthesize the history of Cetara in terms of enogastronomia. Here, small suburb of fishermen of the coastal amalfitana, she was born straining of anchovies. In the years the old recipe was going lost. Then in the 1994 two friends, Gennaro Castiello and Gennaro Marching you/they have decided to start an activity, in which to transform her/it ristorazione in an uproar of traditions and laughters. It is born in this way the Crazy water, restaurant from the style randy, vivacious colors, you square with continuous call the sea, kitchen mainly to base of sea and the straining of anchovies as fixed ingredient to the table. Paper of the wines well rated and for the one who desires him/it, there is also the technology Enomatic for the wine to the glass. The place boasts 45 places to center inside and other 15 outside. It is found to few footsteps from the central plaza of the edge marinaro, with beach and

dock of the fishing-boats. "Straining of anchovies and blue fish cooked in poor way - it tells the chef Gennaro Marciante - they were the dishes with which there are done to know in the initial phase of the activity.

Then we have widened her/it range of the products and the recipes. We have started one straight collaboration with the Asl for the food safety and to be certain of the product straining, has investito in strokes and servant one our reserve of the product." A total of 40 barriques. The anchovies are set in June under it climbs and after six months the straining is ready. Used salt is Sicilian.

"Among the recipes that I prefer there are those to base of tuna - the chef continues - you/he/she is a very particular fish, that has his/her defenses hidden in the fin of derivation, that goes out only if he feels attached. Every piece of his can be used for preparing good things.



Besides we don't forget that Salerno has an important history in terms of tonnieri and breedings" And so here to unthread sausages of tuna, meat sauce of tuna, Genoese, tuna burnt and past in

plate, crisp with the filberts of Giffoni. "Every dish has one personality of his - it says Gennaro smiling Castiello, that coordinates the room - and every angle of our restaurant it is a historical run of our lives and Cetara."



Chef Stellati

A NERANO LA TRADIZIONE MARINARA INCONTRA IL PROFUMO DEI GIARDINI

A CENA CON LO CHEF
ALFONSO CAPUTO,
DEL RISTORANTE A 2 STELLE
TAVERNA DEL CAPITANO

Di Salvatore Tuccillo

La tradizione marinara in cucina passa senz'altro per lo stretto rapporto che i ristoratori riescono ad intessere con i pescatori del luogo. Relazione che si trasforma da semplice rapporto tra chi pesca e chi compra in un vero e proprio legame basato sulla fiducia e sulla condivisione dell'amore per il mare. Soprattutto se il ristorante si trova sulla spiaggia ed i titolari spesso vanno per mare con gli amici pescatori. E allora anche il pesce più povero e snobbato trova spazio nella cucina di chi ha caratterizzato il proprio menù con i piatti a base di pescato fresco. Così è da sempre alla "Taverna del Capitano", ristorante 2 stelle Michelin, di Nerano. Giù alla baia più suggestiva di Massa Lubrense la famiglia Caputo continua, da decenni, a declinare il sapore del mare che circonda il loro locale con i prodotti degli orti e dei giardini del territorio, tenendo sempre presenti quelli del periodo.



Ed oggi, anche se il testimone è passato alla generazione successiva, dal padre Salvatore e sua moglie Grazia, ai figli, Alfonso, ai fornelli, e Mariella, sommelier, aiutata in sala dal marito Claudio, il contenuto dei piatti guarda ad una tradizione secolare che attinge a piene mani dai prodotti della propria terra per sposarli con quelli del mare. In questo periodo gli alberi dei giardini della costiera sono pieni di arance e anche queste incontrano la tradizione marinara, diventano partner ideali del pescato locale, come spiega lo chef Alfonso Caputo, 37anni, tra i più prestigiosi e premiati d'Italia.

E l'esempio arriva dal menù proposto dallo stesso chef dove, dall'antipasto al dolce, è

sempre presente questo pomo tutto mediterraneo. Antipasto in omaggio al pesce azzurro con "Millefoglie di pesce bandiera gratinato al profumo d'arancia".

Il primo è invece un esempio delle sperimentazioni di successo a cui lo chef ci ha abituati: "Risotto con corteccia di sughero, arancia, pinoli e uvetta". Secondo nel solco della cucina marinara rivisitata con fantasia: "Cartoccio di polpo, seppia e calamaro con arancia, pancetta nostrana e cipolla" Dolce finale con un piatto che sembra la descrizione di quanto di meglio possa offrire la terra delle sirene: "Zuppa di arance della costiera con gocce di cioccolato e tegole di zucchero"





AT NERANO, THE SEA TRADITION MEETS THE GARDENS' SCENT

The sea tradition in the kitchen is surely due to the strict relationship between restaurant owners and the local fishermen. A relationship which is transformed from a simple transaction between those who fish and those who buy into a real link based on sharing the same love for the sea and trusting each others, particularly if the restaurant is on the beach and its owners often sail with their friends-fishermen. Then, even the poorest and the most forgotten fish finds its place in a cuisine characterized by fresh fish based dishes. That's the way it has always been at the two star restaurant Taverna del Capitano at Nerano. By the most suggestive bay of Massalubrense, the Caputo family has continued for decades to decline the taste of the sea surrounding their premises with the fresh green products of the territory. Salvatore, the father, and his wife Grazia have now left the restaurants in the hands of their children: Alfonso, in the kitchen, and Mariella, sommelier, who is also assisted by her husband Claudio, in the restaurant room.

The names have changed, but the content in the dishes is still the ancient one which looks fully at the products of the territory to be coupled with the sea ones. In this period, the coast trees are full of oranges which become the ideal partners of the local sea tradition, as explained by 37 year old chef Alfonso Caputo, one of the most appreciated and prized chefs in Italy.

The example is the menu proposed by Alfonso, where the oranges are present from the appetizer to the dessert. Hors d'oeuvre which is a homage to the blue fish: "Au gratin banner fish orange perfumed cream puff". Then, the result of successful experimentation we are now used to: "Cork-oak bark, orange, pine-seed, raisins risotto".

Main course following the sea tradition adding a touch of fantasy: "Orange, local bacon and onion octopus, squid and cuttlefish in paper". The final dessert is a dish which offers the best one can find along the coast line: "Coast oranges with chocolate drops and sugar files"





A NAPOLI SI PUNTA AL RECUPERO DELL'ALTA GASTRONOMIA



LA VOGLIA DI RISCATTO NEI PIATTI DELLO CHEF AGOSTINO IACOBUCCI DEL RISTORANTE "LA CANTINELLA"

Di Salvatore Tuccillo

Alla "Cantinella", storico ristorante del lungomare partenopeo, ci stanno provando. Recuperare il ritardo che sconta la città di Napoli rispetto alla costiera sorrentina, zona blasonata dell'alta gastronomia, è diventata una sfida in cui credere. Ci stanno provando con il giovane e bravo chef Agostino Iacobucci. E' ovvio che lo chef ha trovato terreno fertile. Il patron della "Cantinella", Giorgio Rosolino aiutato dal figlio Angelo John, è un pezzo di storia cittadina e con il suo locale che ha raggiunto i 34anni di attività è sempre riuscito a farsi sempre apprezzare, soprattutto per la materia prima freschissima.

Quindi per lo chef Iacobucci è stato facile giocare con gli ingredienti, metterli insieme tenendo conto della tradizione mediterranea e partenopea, creando piatti che sposano le moderne tecniche di cottura con il gusto classico. Così nascono gli "Spaghetti (Gerardo di Nola) con pomodorini su tartara di alici, la sua colatura e scaglie di provolone del Monaco", oppure il "Tortino di pasta e patate su guazzetto di vongole". Un gioco di abbinamenti che mette nel piatto il baccalà o i friarielli di popolare memoria con la delicatezza e la classe di un piatto gourmet, come con il "Carpaccio di bac-



calà su passata di broccoli" o il "Polipetto affogato con bauletto di patate croccante e scarole al salto con capperi e olive". Così, anche per i secondi come il "Filetto di maialino", il "Carrè d'agnello" o il "Filetto di pezzogna su guazzetto di vongole" proposti sempre con il tocco della novità. Anche la "Spuma di ricotta con filetto di triglia e verdure" si rivela come un'antica zuppa ma dal sapore inedito. Merito dello chef che ha portato una ventata di freschezza e merito della squadra tutta che ha capito che valeva la pena di cambiare gioco per vincere la sfida. Il maitre Giovanni Rocco e Luciano

Vinci con il sommelier Aniello Nunziata gestiscono con professionalità la sala, con l'occhio sempre attento alla cucina dove Iacobucci, affiancato da Luigi Eccentrico, Francesco Paduano, Luigi Aprea e Carmine Loggi, sforna i piatti della carta, ma anche del menù storico, quello con i piatti più significativi della lunga attività del ristorante o del menù vegetariano. Per i dolci la brigata si affida al pasticciere Antonio Busiello che tra una "Creme Brulè" o un dessert allo "Sfusato Amalfitano" propone un profumo e delizioso Babà che ci ricorda che Napoli non parte da zero.



NAPLES AIMS AT HIGH QUALITY CUISINE ONCE MORE

At "La Cantinella", historical Neapolitan sea-front restaurant, they are trying to fill the gap existing between the high gastronomy of the Sorrento peninsula and Naples. A challenge to believe in thanks to young and gifted chef Agostino Iacobucci. Obviously, the chef has found fertile land as the Cantinella owner Giorgio Rosolino, helped by his son Angelo John, is a piece of history of the city and together with his 34 year old restaurant, he has always been able to

satisfy his customers, thanks above all to the very fresh ingredients. Mixing the ingredients, bearing in mind the Mediterranean and Neapolitan traditions, has been easy for chef Iacobucci. That's how he created dishes which couple the modern cooking techniques with the classical taste. "Spaghetti (Gerardo di Nola) with tomatoes on anchovy tartar, its juice and drops of Provolone del Monaco", or "Pasta and potatoes tart on clams stew". Ingredients mixing in order to





put into the dishes popular products like stockfish or friarielli and delicate and high class gourmet ingredients, like the "Stockfish carpaccio on broccoli sauce" or the "Poached octopus with crunchy potatoes and salted prickly lettuce with olives and capers. For the main courses, "Pig fillet", "Lamb loin" or the "Pezzogna fillet on clams



stew" always proposed with a touch of new. Even the "Ricotta foam with mullet fillet and vegetables" looks like an ancient soup with an unknown taste. The chef brought freshness while the team understood that it was worth changing to win the challenge. Maitre Giovanni Rocco and Luciano Vinci with sommelier Aniello Nunziata take care with professionalism of the restaurant room, with a careful glance to the kitchen, where Iacobucci in cooperation with Luigi Eccentrico, Francesco Paduano, Luigi Aprea and Carmine Loggi, prepares the à la carte dishes but also the historical, long lasting important menu dishes or the vegetarian ones. Desserts are prepared by the pastry chef Antonio Busiello who between a "Crème brûlée" and a "Sfusato Amalfitano", proposes a delicious Babà reminding people that Naples does not start from zero.



IL CUORE GOLOSO DI SORRENTO

ALL'ANTICA TRATTORIA CON UNA BRIGATA DI QUATTRO CUOCHI

Di Salvatore Tuccillo

Se la penisola sorrentina è il cuore gastronomico della Campania, Sorrento ne è geograficamente il centro. E l'anima più gustosa di questo centro si trova proprio nei vicoli della città antica. Tra le viuzze che accolgono milioni di turisti l'anno, in via padre Giuliani, sorge, infatti, uno dei ristoranti più interessanti della costiera. All'"Antica Trattoria" spetta l'onore e l'onere di rappresentare la sintesi dell'eccezionale proposta esistente in terra delle sirene. Il front line della gastronomia sorrentina si trova proprio dove il contatto giornaliero con migliaia di turisti fa dei

locali del centro storico il biglietto da visita della cucina regionale e territoriale. E al ristorante "Antica Trattoria" riescono egregiamente a portare avanti questa non facile missione. Non poteva essere altrimenti in questo locale che il patron Aldo D'Oria ha trasformato in un vero tempio del gusto: dall'accoglienza e la professionalità in sala, fino alla grande vivacità in cucina, passando per una notevole cantina ed un ambiente finemente arredato che spesso è allietato dalla dolce musica del mandolino di Vincenzino. Insomma una trattoria dall'animo





nobile, come quella del patron. E' qui che in cucina la brigata, composta da Antonio Maresca, Raffaello Guarro, Gabriele Izzo e Ciro Guarino, pensa a come proporre il meglio della gastronomia costiera con piatti gourmet.

E' qui che si declina il sapore della storia locale con quello del mare della penisola. Allora nascono incontri inaspettati tra crostacei e ricotta, o sorprese che incrociano il tartufo con le patate ed il carciofo brasato.

A tavola, coccolati dal personale di sala capeggiato dallo stesso D'Oria, affiancato dai figli Luca e Antonio e da Gennaro Cevoli, Antonio Calemma e Salvatore Insera, si può gustare

tutta l'essenza della cucina della penisola nei meravigliosi piatti di: "Antipasto delle Repubbliche Marinare"

(che con vari assaggi di mare suona come un omaggio alla tradizione della zona), "Quenelle di ricotta tartufata con crostacei", "Tagliolini fatti a mano con tartufo bianco", "Risotto con gamberi e profumo d'arancio", "Zuppetta di patate e carciofo brasato su lardo di Colonnato e tartufo nero di Avellino", "Agnello in crosta al provolone del Monaco", "Pezzogna al sale", "Zuppetta di gallinella ai frutti di mare". Fino alle dolci conclusioni con: "Croccantino alle noci" e "Strudel Antica Trattoria"

THE SORRENTO APPETIZING HEART

If the Sorrento peninsula is the heart of gastronomy in Campania, Sorrento is, geographically talking, its centre. The most tasteful soul is really in the narrow roads of the ancient town. Among the narrow roads which welcome millions of tourists every year, Padre Giuliani road hosts one of the most interesting restaurants of the peninsula. The "Antica Trattoria" has the honor and the burden to represent the synthesis of the excellent proposal existing in the land of the mermaids. The Sorrento gastronomical front line

is just where the daily contact with tourists makes the restaurants of the historical centre the card of regional and local cuisine. At the restaurant "Antica Trattoria" the staff can remarkably carry out this difficult mission. It could not be so different in this restaurant that the owner Aldo D'Oria has transformed into a real cooking temple: from welcoming and professionalism in the restaurant room to the great liveliness of the kitchen passing through a remarkable wine selection and the fine decoration of the restau-





rant where Vincenzino often enlivens the customers with the music of his mandolin.

A trattoria with a noble soul just like his owner's, where the kitchen brigade made up of Antonio Maresca, Raffaele Guarro, Gabriele Izzo and Ciro Guarino proposes the best from the peninsula gastronomy with gourmet dishes. Here they mix the taste of the local history with the peninsula fish dishes.

That's the place which witnesses the meeting of shellfish and ricotta, trifles and potatoes and braised artichokes. At the table, cuddled by the restaurant staff headed by D'Oria himself, by his children Luca and Antonio and Gennaro Cevoli,

Antonio Calemma and Salvatore Inserra, people can taste all the essence of the peninsula cuisine in the marvellous dishes of "Antipasto delle Repubbliche Marinare" (which seems like a homage to the local tradition with the various tastes of seafood dishes),

Quenelle of trifled ricotta with seafood", "white trifle handmade tagliolini" "orange perfumed risotto with shrimps" "potato and braised artichokes soup on Colonnato lard and black Avellino trifle", "crusted lamb with provolone del Monaco", "salt pezzogna", "water hen with shellfish", to end up with the "nut cake" and the "Antica Trattoria Strudel"



RESTAURANT LOUNGE A POMPEI

IN CUCINA LO CHEF ANGELO BORGHESE

Marco Pirollo

I piatti della tradizione mediterranea rivisitati in una nuova, elegante, veste con un occhio ai principi nutritivi degli alimenti e un altro all'aspetto "estetico", per piatti che piacciono sia alla vista che al palato. E' questo il filo conduttore della cucina del giovane chef Angelo Borghese, 23 anni, di Scafati che propone al restaurant & lounge "I Machiavelli" di Pompei. Nella cucina del locale di via Vittorio Emanuele prevalgono i piatti che impiegano solo gli alimenti freschi, tipici della stagione e abbinati dallo chef secondo le rispettive proprietà nutritive. Piatti che per lo più sono creazioni istantanee che nascono dalla fantasia di Angelo Borghese. Come il pollo croccante al rosmarino, servito in crema di zucca: un abbinamento non casuale per un antipasto creato dallo chef. "E' un antipasto leggero - spiega Angelo - che abbina ai sali minerali ed alle vitamine A e C della crema di zucca, le vitamine B1 e Pp del

pollo e le proprietà antisettiche del rosmarino". Il tutto, naturalmente, in pochissime calorie, ma in tanto gusto. Nel menù de "I Machiavelli", dove anche il pane è quello "fatto in casa", sono anche da tenere d'occhio le altre creazioni dello chef, sempre alle prese con nuove ricette. Tra i primi si segnala il fagottino di pasta fresca ripieno con carne al ragù di manzo, tra i secondi, invece, spicca la ricciola scottata su un letto di zucchine alla scapece all'aceto balsamico, con pomodorini del Vesuvio: piatti gustosi leggeri ed anche piacevoli da ammirare prima di gustarli. Ricca anche la carta dei vini, nella quale spiccano i vini campani ma non solo. "I Machiavelli", attivo a Pompei dall'estate del 2008, è gestito da Salvatore Coppola coadiuvato dal direttore di sala, Gennaro Radio. Il ristorante si trasforma, dopo le 22.30, per poter gustare nell'ambiente ricercato e raffinato dei locali, i gustosi cocktail preparati dallo staff.



Lounge restaurant in Pompeii

The traditional Mediterranean dishes reviewed in a newer and more elegant way with an eye to the nutritional food principles and the other eye to the aesthetical aspect, in order to make dishes which the sight and the palate may love. This is the guiding thread of 23 year old chef Angelo Borghese, from Scafati, in the "I Macchiavelli" restaurant and lounge in Pompeii. In the kitchen of the premises at Via Vittorio Emanuele the dishes only using fresh ingredients, typical of the season, combined by the chef according to their own nutritional properties prevail. Dishes which are mostly Angelo Borghese's instant fantasy creations. Crispy, rosemary chicken served with pumpkin cream: a combining which is not casual for the antipasto invented by the chef. "It is a light antipasto, Angelo explains, combining the mineral salts and the vitamins A and C contained in the pumpkin cream to chicken vitamins B1 and Pp and the antiseptic rosemary properties". Everything with

low calories and a lot of taste. At the "I Macchiavelli" restaurant even bread is homemade and the menu always offers the chef (who is constantly in search for recipes) newer creations. Among the first courses we underline the handmade fresh "fagottino" filled with beef ragù meat, among the main courses, on the other hand, they serve the "ricciola on a bed of vinegar, scapece style zucchine with Vesuvian tomatoes". Light dishes which are also nice to be admired before tasting them. The wine list offers a wide selection of the main Vesuvian wines together with other regions selections. "I Macchiavelli", which has existed since summer 2000, is run by Salvatore Coppola assisted by Gennaro Radio, restaurant director. The restaurant becomes a lounge bar after 22,30 and people can drink the cocktails prepared by the staff in the refined premises. "I Macchiavelli" also proposes night events like: "Young wine evenings" or "Chocolate nights".

IL RISTOR-ATTORE

Fofò Ferriere, si definisce "ristor - attore" per le due grandi passioni che coltiva nella vita: recitazione e ristorazione. Da vent'anni nel campo dello spettacolo con Paolantoni e nella ristorazione rinomato come "ricercatori di prodotti" che presenta nella birreria di San Giorgio a Cremano Il Tallioo riconosciuta come la migliore d'Italia dalle migliori guide enogastronomiche (Espresso e Gambero Rosso) "L'idea di questo Sanremo delle tipicità nasce con l'obiettivo di accendere i riflettori sulla qualità enogastronomica della Campania, gustata con prodotti unici cucinati da chef stellati e recensiti dall'Espresso. Abbiamo creato una squadra di Eccellenze umane e professionali, per promuovere il ns territorio di origine"



LA CAMPANIA IN SCENA A SANREMO

PRODOTTI TIPICI ED I MARCHI GAMBERO ROSSO E GUSTO MEDITERRANEO

La qualità e le tipicità campane vanno in scena a Sanremo, conquistando vip ed esperti di enogastronomia. Il dopo festival alla sua 60° edizione si è presentato con un nuovo look, dove l'enogastronomia del Sud Italia, con uno sguardo particolare alla Campania, ha trasformato

l'area di ristoro per i vip in uno scenario suggestivo dove sono stati degustati i vini doc della cantina Terre di Sylva Mala, i piatti preparati dagli chef Pietro Parisi, del ristorante Era ora di Palma Campania, e Giuseppe Daddio e Aniello Di Caprio della scuola di cucina Dolce & Salato di



Caserta. Ai fornelli gli chef dei ristoranti stellati La Locanda di Bu, Il Convento e Casa del Nonno 13. Ed ancora provolone del Monaco dop, salumi e latticini dei monti lattari, la pasta Leonessa ed il servizio a tavola del catering In Tavola di Salerno. "Una squadra - spiega Fofò

Ferriere, responsabile enogastronomico del Gruppo Eventi - unita per la passione per il territorio e la qualità dei prodotti tipici delle nostre zone. Il tutto accompagnato dai marchi Gusto Mediterraneo e Gambero Rosso, il primo che sta investendo in Campania in termini di





comunicazione per indirizzare tanti giovani chef su come emergere, accompagnando con le parole i sapori. Il secondo che rappresenta l'alta ristorazione da sempre. Gambero Rosso che da sempre segue l'eccellenza enogastronomia".

Una squadra che si ripresenterà il prossimo anno, con più nomi. La selezione è partita fin da ora, con l'obiettivo di presentare le cinque province campane attraverso le peculiarità enogastronomiche dei singoli territori.





LOMBARDI

pasticciieri

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



CAMPANIA AT SANREMO CHEF FESTIVAL

The quality of the Campanian typical products come on stage at Sanremo and conquers VIPs and wine and food experts. The after festival, at

its 68th edition, was presented with a different look, where the eno-gastronomy from south Italy and above all Campania, has transformed the



VIPs refreshment room into a charming scenario where to taste the Terre di Sylva Mala wines, the dishes prepared by Pietro Parisi from Palma Campania Era Ora restaurant and by Giuseppe Daddio and Aniello Di Caprio from the Caserta cooking school Dolce e Salato. In the kitchen the chefs of the starred restaurants La Locanda di Bu, Il Convento and Casa del Nonno 13. Provolone del Monaco dop, charcuterie and dairy products from Monti Lattari, Leonessa pasta and the catering offered by In Tavola from Salerno.

"A team -explains Totò Ferriere, eno-gastronomy responsible for Gruppo Eventi- which is united by

the passion for the territory and the quality of the typical products from our areas. All that was accompanied by the Gambero rosso and Gusto Mediterraneo trade-marks. The former investing in Campania in communication terms to explain young chefs how to emerge and mixing words with taste. The latter has represented high class restoration for such a long time. Gambero Rosso which has always followed excellence in cuisine". The team will be at the festival again next year with more protagonists. The selection has already started and aims at presenting the five Campanian provinces through the peculiarity of each single territory.



THE RISTOR-ACTOR

Fofò Ferriere likes being called ristor-actor because of his two big passions: acting and restoration. He has been in the show business for twenty years with Paolantoni and he is well known as a products researcher. The same products he presents in his pub Il Tallioso at San Giorgio a Cremano awarded as the best in Italy in the best food and wine guides (Espresso and Gambero Rosso). "The idea of the typical products at Sanremo was born aiming at having the spotlights on the enogastronomical quality of Campania to be tasted with unique products prepared by starred chefs chosen by the Espresso. We have created a Human and Professional Excellence Team in order to better promote our territory."



GRANDE SUCCESSO ALL'EDIZIONE 2010 DEL CONCORSO IL PIENNOLO D'ORO

Circa 300 i partecipanti alla serata di Galà per l'VIII edizione della kermesse dedicata al pomodoro del piennolo del Vesuvio. I vincitori? Due chef al primo posto: Pietro Parisi del ristorante Era Ora di Palma Campania e Salvatore Talleri di Il Portico di Siracusa.

Al secondo posto, Danilo Ciavattini del ristorante La Spiga di Roma e al terzo posto Salvatore Accietto del ristorante Le

Tre Arcate di Piano di Sorrento. "E' stata un'edizione entusiasmante - spiega Andrea Riccio, patron del concorso Il Piennolo D'Oro - dal progetto Slurp con 100 bambini ai fornelli con la Coldiretti per approfondire la conoscenza del prodotto vesuviano, alla sfilata di moda organizzata dall'associazione Amira ed infine il premio "amici del pomodoro" organizzato da Laura Gambacorta e che ha visto tra i premiati anche Elsa Marzolini della rivista La Madia Travel Food e Patrizio Rispo della fiction napoletana Un Posto al Sole. Inoltre non dimentichiamo il concorso Etichetta Brillante, che ha visto 54 etichette in gara, valutate da una giuria di esperti in termini di immagine e storia".

Anche il settore vitivinicolo ha infatti avuto un

grande podio. Le aziende premiate sono: Fontanafredda al primo posto, Papa al secondo, e al terzo in ex equo le cantine Podere del Tirone e Casa di Baal.

"Inoltre in termini di riconoscimento artistico - dice Pasquale Brillante, presidente del concorso vitivinicolo- abbiamo assegnato una targa come premio fuori concorso alla cantina turistica Terre di Sylva Mala, la cui etichetta è stata ispirata da un quadro realizzato ad hoc dall'architetto di fama internazionale Dalis, che ha ritirato personalmente il premio".

Le 54 etichette che hanno partecipato al concorso e gli chef vincitori dell'VIII edizione di Il Piennolo d'Oro si presenteranno in grande stile a maggio a Napoli, all'evento "Vitigno Italia", quale vetrina di presentazione ed assaggio della kermesse che ha conquistato i buongustai. "A Vitigno Italia - conclude Andrea Riccio, patron del concorso - apriremo già le iscrizioni per la prossima edizione, in cui puntiamo di ampliare il numero dei partecipanti sia in termini di chef che di aziende vitivinicole, con un programma di appuntamenti addirittura più vasto ed articolato".



GREAT SUCCES FOR THE 2010 EDITION OF THE GASTRONOMY FESTIVAL IL PIENNOLO D'ORO

300 participants for the Galà evening for the eighth edition of the kermesse dedicated to the Vesuvian cherry tomatoes. The winners? Two chefs: Pietro Parisi from the restaurant Era Ora in Palma Campania and Salvatore Talleri from the Portico in Siracusa. Second place for Danilo Ciavattini from the restaurant La Spigola in Rome and third place for Salvatore Accietto from the restaurant Le Tre Arcate in Piano di Sorrento.

"It was an exciting edition - explains - Andrea Riccio, patron of the festival Il Piennolo D'Oro from the Slurp project with 100 children preparing

food to Coldiretti to deepen the knowledge of the Vesuvian product, to the fashion defile organized by the Amira association and to end up with the "Amici del pomodorino" award organized by Laura Gambacorta who awarded prizes to Elsa Marzolini of La Madia Travel Food magazine and Patrizio Rispo of the Neapolitan soap opera "Un Posto al sole".

Do not forget the Etichetta Brillante competition

with 54 labels to be evaluated by a jury of experts in terms of image and history". Even the wine sector had important winners: First position for Fontanafredda, Papa for the second and third position ex equo for Podere del Tirone and Casa di Baal. "Moreover, in terms of artistic reward, says Pasquale Brillante, president of the wine competi-

tion, we awarded a plate as outsider to touristic wine-shop Terre di Sylva Mala whose label was inspired by a painting made by the internationally famous architect Dalci, who personally got the prize. The 54 labels and the winner chefs of the 8th edition



of "Il Piennolo D'Oro" will be in Naples in May for the "Vitigno Italia" event as a presentation and tasting opening of the kermesse which conquered the connoisseurs. "At Vitigni Italia -concludes Andrea Riccio patron of the competition- we will already open the entry procedures in order to increase the number of participants both for chefs and wine producers with a richer and more detailed agenda.



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

www.setaro.it

TRA MUSICA E BELLE ARTI NASCE GAIA

UNA VINERIA SOFT,
DOVE TRADIZIONE E INNOVAZIONE SI FONDONO NEL PIATTO

Lo abbiamo scoperto per caso. Tra mandorle e filetti al pepe verde gustati a Rimini in occasione della Fiera "Mia - Pianeta Birra". Tra amici, a cena, si parlava di cibo e vino. Ed ecco emergere nel discorso un personaggio fuori dal comune. Giovane, brillante, buongustaio e soprattutto con una grande conoscenza della storia di Napoli, di quei percorsi antichi molto spesso dimenticati. E lui, Luca Marotta, invece ne tiene viva la memoria e lo fa attraverso i propri piatti e degli eventi a tema, dove si respira cultura e mistero. "Ho scoperto la passione per la cucina durante il servizio civile – racconta Luca Marotta, chef patron della vineria Gaia – e con gli studi filosofici ho approfondito poi la conoscenza della storia, trasmettendo la mia indole riflessiva ai piatti e ai luoghi che mi circondano". Risultato? Gaia Lounge Restaurant. Una vineria che richiama gli anni '60. Musica soft, luci soffuse, colori vivaci, l'arte espressa in pittura. La scelta del nome? Una donna. Una piccola donna. Sei anni. La principessa di casa Marotta. "Nei miei piatti dò spazio

alla semplicità – continua Marotta – che si esprime al massimo nel sorriso di una bambina. La stessa semplicità vale per gli ingredienti delle mie ricette, mai troppo elaborate, così da poter gustare al pieno la materia prima". Si susseguono dunque piatti che ripercorrono i sapori della tradizione partenopea, basata principalmente sul pesce, dall'antipasto di alici fritte alle fiche "a suo agio" (filetti di melù o potassolo, pesce di mare dal corpo allungato e sottile), e fanno tappa a Caserta, regno del maialino nero, presentato in doppia veste, nel primo piatto con tortino di pasta e patate e lardo di maialino nero e nel secondo con i bocconcini. La carta dei vini? Viaggia in Italia. "C'è un'attenta ricerca delle annate – conclude Marotta – e dei sapori. Conosco la mia cucina e provo ad abbinare, con la ricercadelle etichette, il vino giusto ad ogni piatto".

GAIA LOUNGE RESTAURANT
Largo Proprio d'Arianiello, 11 – Napoli
www.gaialoungerestaurant.it





GAIA, BETWEEN MUSIC AND ART.

A SOFT WINE BAR WHERE TRADITION AND INNOVATION ARE MIXED IN THE DISHES

It was discovered by accident. Among almond and green pepper fillets tasted at Rimini at the "Mia- Beer Planet" Festival. At dinner, with other friends, we were talking about wine and food, when a young, brilliant, outstanding person, connoisseur and with a wide knowledge of the history of Naples and of the so often forgotten ancient places, appeared. Luca Marotta is a remainder of those ancient places through his dishes and events, where people can feel culture and mystery. "I discovered my passion for cooking during my civil service period -Luca Marotta, chef/owner of Gaia wine bar, says- and I widened my knowledge of history by my philosophical studies, transmitting my reflexive character to the dishes and the places surrounding me" The result was the opening of Gaia Lounge Restaurant. A wine bar recalling the 60s. Soft music, dim lights, bright colors, art expressed



through paintings. The choice of the name was dictated by the six year old princess of the house. "In my dishes, the conditio sine qua non is the simplicity -Marotta continues- to be found in the smile of a girl. The same simplicity is valid for the ingredients used in my recipes, never too elaborated in order to fully taste the raw ingredients used. A flow of dishes which recall the taste of the traditional Neapolitan cooking, mainly based on fish, from the hors d'oeuvre of fried anchovies to the "a suo agio" fish (malù fillet, a sea fish with a tiny long body), passing by the style of Caserta, kingdom of the black pig which is presented in the pasta and potatoes tart with black pig lard and with the black pig "bocconcini" (pieces of meat). The wine list? Italian style. "There is a careful search for the vintage and for the tastes -Marotta concludes- I know my recipes and I try to couple, with the search for vintage, the right wine with each single dish".

EATALY, GUSTO ITALIANO

UN ESEMPIO PER RISCOPRIRE E GUSTARE LA CUCINA ITALIANA

Di Alessandro Russo

L'enogastronomia è uno dei simboli del gusto italiano nel mondo. Gusto italiano che si caratterizza, tra gli altri aspetti, per la sua accessibilità in numerose occasioni. Eataly di Torino, situato nello storico edificio di Palazzo Carpano, ex fabbrica di vermut, è un grande esempio di enogastronomia italiana che ha saputo coniugare locale e globale. È un marchio che riunisce un gruppo di piccole aziende operanti nel settore enogastronomico. L'impostazione è

quella di avvicinare, anche economicamente, un vasto pubblico ai cibi di alta qualità, riducendo la catena distributiva dal produttore al consumatore, creando una cultura consapevole sulla qualità di ciò che si mangia. Eataly è un grande luogo aperto ed informale dove si può girare liberamente, si può vedere, mangiare e, se si vuole anche studiare i cibi. Ci sono ristoranti monotematici (salumi, formaggi, carni, pesci, pasta, pizza, verdura, birra) dove si può





mangiare senza spendere molto, " alti cibi a prezzi sostenibili". C'è anche un ristorante stellato formale (Guido per Eataly) che unisce i pregi del ristorante Guido di Castigliole con una cucina dedicata soprattutto ai presidi Slow Food. E poi lo spazio dedicato alla didattica: undici aree tematiche che vanno dal mangiare di stagione alle eccellenze piemontesi, al vino, alla birra, ai presidi Slow Food, alle cantine di invecchiamento di salumi e formaggi, fino al

museo Carpano.

Ci sono anche due aule didattiche dedicate ai corsi di cucina, tenuti dai grandi chef del territorio. L'idea fondamentale di Eataly è quella di far avvicinare la gente comune ai cibi di qualità. Con la sua filosofia da' grande libertà al consumatore che, informato sta divenendo nel tempo sempre più esigente, con la consapevolezza di decidere: QUANDO, QUANTO e COSA mangiare.

Vinitaly 2010

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

EATALY. ITALIAN CUISINE

Enogastronomy is one of the symbols of the Italian taste in the world. The Italian taste which is characterized, among other aspects, for its accessibility in various contexts. Eataly in Turin, located in Palazzo Carpano, an historical building which once was a vermouth industry, is a great example of Italian enogastronomy which has been able to marry local and global

tastes. It is a trademark which groups small industries operating in the enogastronomical field. They aim at nearing, even economically talking, the broad public to high quality food, reducing the distribution chain from producer to consumer, in order to create the knowledge about what people eat. Eataly is a large, informal, open space where people can freely wander,





meet, eat and even study food. There are monothematic restaurants (charcuterie, cheese, meat, fish, pasta, pizza, vegetables, beer) where people can eat without spending too much: "high quality food at a reasonable price".

There is also a formal starred restaurant (Guido for Eataly) which mingles the excellence of the restaurant Guido at Castigliole with a cuisine which is basically dedicated to the Slow Food. Furthermore, a space dedicated to teaching

programs: eleven thematic areas from season eating to the Piemontese excellence, wine, beer, Slow food, charcuterie and cheese ageing cellars and the Carpano museum. Two rooms are dedicated to cooking courses, held by the important chefs from the territory. Eataly main idea is to near common people to high quality food. This philosophy gives consumers, who are becoming more and more informed and demanding, great freedom to decide "When, How much and What to eat".



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 (Unitè 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, (Diplome 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.

IL FIANO

Parlare del Fiano, vitigno storico della Campania Felix, è sempre coinvolgente, perché, vi confesso, è il mio preferito, dai tempi dell'università. Membro fondatore del ristretto club dei vitigni autoctoni della Campania, il Fiano ricopre un ruolo molto importante. Grappoli spargoli, con acini belli tondi e "forti", rendono questo vitigno resistente agli attacchi delle crittogame, solo l'oidio a volte riesce ad essere crudele con lui.

E' inutile che vi racconti che il Fiano per sua nobile natura, abbia una resa, uva per ettaro, molto bassa, la qual cosa ha scoraggiato chi ha piantato le vigne per produrre molta uva. Conosciuto da secoli, dai viticoltori dell'Irpinia e del Cilento, oggi lo ritroviamo anche nel Sannio mentre è presente raramente a Napoli e a Caserta. Il piccolissimo comune di Lapio, al centro dell'Irpinia, reclama di essere legato al

I Fiano per questioni vecchie, molto vecchie, che non sto qui a raccontarvi. Mi piace immaginare che, se dovessero esserci in futuro degli attacchi xenofobi da parte dei vitigni internazionali, volti a ghezzare i nostri campani richiudendoli in qualche campo sperimentale, ebbene, credo che il Fiano possa rifugiarsi proprio lì a Lapio, a casa sua. Prodotto in misura minore rispetto ai cugini Greco, Falanghina, Coda di volpe, Caprettona, risulta forse il vitigno Campano dotato di maggiore personalità, al punto che è stato invitato a mettere le radici in vigneti di famiglie italiane blasonate. Persino i californiani hanno pensato di impiantare il Fiano nella Napa Valley! Il Vitigno è ben noto anche a Roma che nel 2003 ha decretato che il vino prodotto con il Fiano coltivato in alcuni comuni della provincia di Avellino, potesse fregiarsi dell'ambizioso e ricercatissimo titolo di DOCG, Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Infatti insieme alle altre DOCG, Taurasi e Greco di Tufo, il Fiano di Avellino rappresenta la punta della piramide enologica Campana. Tre le sue qualità una su tutte lo rende davvero unico: la sua longevità. Infatti è capace di dar luogo a vini che si conservano per molti anni, il più vecchio che ho bevuto era del 1984 un vino che nonostante la sua maggiore età e nonostante le sue origini, "bianche", era stato in grado di conservare sentori di fiori bianchi e di

nocciola ed una incredibile freschezza minerale. Un'altra qualità del vino Fiano? La riconoscibilità, se ne bevete qualcuno con attenzione vi resteranno ben impresse le sue qualità olfattive al punto che, potrete fare una bella figura con gli amici, come "Michele" del noto whisky. Ricordo il mio primo Fiano, una scoperta di sensazioni fuori dall'ordinario. Il suo profumo di nocciola, di pera, di mandorla, citronella, figlio, di kiwi, di menta, di fumé con un gusto minerale, di salsedine, di sale, di fuoco spento e tanta dolcezza, morbida succosità di gelatina di frutta. Tra i sentori sicuramente quello che gli dona grande riconoscibilità è la nota Fumé, nota retrò che porta a pensare la cenere di un camino spento di una giornata di tanti anni fa, quando il mondo era in bianco e nero, quando i films erano a lieto fine e non si annusava alcunatraccia di orrore, tragedia, cattiveria e malignità. Il Fiano riesce ad affascinare come Ingrid Bergman in Casablanca con il suo pianoforte a coda, il fumo di una sigaretta e lo sguardo di chi pensando con malinconia a Parigi, parte per la Libertà.



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.

Talking about Fiano, historical vine in Campania Felix, is always charming, as, I must confess, it is my favourite one since the time of University. Founder member of the small group of autochthonous vines in Campania, Fiano has a very important role. Scanty bunches, with beautiful, round and strong grapes, make the vine resistant to the mildews; only the oidium is sometimes cruel with it. It is known that Fiano, due to its noble nature, has a low yield grape per hectare which has discouraged those who planted the vines to obtain a great result. It has been known for centuries by the Irpinia and Cilento vine-growers, but today it is also found in the Sannio region, while it is rarely present in

Naples and Caserta. The small village of Lapio, in the heart of Irpinia, claims to be linked to Fiano because of old, very old history. If in the future, imagine, international vines should attack Fiano in order to ghetto our Campania vines by pushing them into some experimental fields,

I am sure that Fiano could find a shelter at Lapio, its home. Produced in small quantities if compared to its cousins Greco, Falanghina, Coda di Volpe, Caprettone, Fiano is probably the Campania vine with a stronger personality to the extent that it has been invited to plant its roots in the vines of more titled Italian families. Even California vine-growers decided to plant Fiano in the Napa Valley! The vine is also well known in Rome where, in 2003, it was decided that the wine produced with the Fiano worked in some villages of the province of Avellino could be awarded the prized title of DOCG. Fiano, in fact, together with the other DOCG like Greco di Tufo and Taurasi, represents



the peak of the Campania wine pyramid. Among all its qualities, one which really makes it unique is its longevity. As a matter of fact, it is able to yield wine which can be kept for years. The oldest I drank dated 1984 and was a wine that despite its old age and its "white" origins, had been able to keep white flowers and nut smell and an incredible mineral freshness. Another quality? It is very easy to be recognized, if you drink one type with attention, its olfactory qualities will be well impressed to the extent that you will be able to boost with your friends. I can remember my first Fiano, a discovery of outstanding feelings. Its smell of nut, almond, kiwi, apple, mint, fumé with a mineral taste, citronella, lime tree, salt, saltiness, a lot of sweetness, soft succulence of jelly fruit. Among the smells what really makes it recognizable is the Fumé, which makes one think about the ash of a fireplace which is out during a very long ago day when the world was still black and white, when the movies always had a happy ending and people would not feel any horror, nastiness and unkindness. Fiano can fascinate like Ingrid Bergman in Casablanca with her piano, the smoke of a cigarette and the glance of a person who is sadly thinking about Paris and leaves towards Freedom

Era Ora

Ristorante Pizzeria

"Era Ora" nasce da un'idea dello chef patron Pietro Parisi, che nella sua cucina raccoglie tutte le tendenze ed influenze di Paesi come Svizzera, Olanda, Danimarca, Austria ed Emirati Arabi, dove ha acquisito la sua esperienza lavorativa



Via Circumvallazione, 182 Palma Campania (NA) cell. 339 8587591 parisi.pietro@libero.it



SUISSE

Ristorante - Pizzeria - Self Service
Snack - Garden Bar

