

GUSTO

Mediterraneo

Sanremo
Plateau d'Alcè

Radio
Italia

30
NODI

Vip

GSO

eva

W

SANREMO

Canon

TAKESHY KUROSAWA

Prodotto
Beretta
1972

Smeg



MAG

BIOLINE



EDIZIONI
30 NODI

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° 2 - March/April 2011
Free Magazine Editing by 30NODI
www.30nodi.com

Events

Campania
sings in Sanremo **p. 3**

Premio Golosario
to Pastificio Setaro **p. 12**

Slow Fish
in Genova **p. 45**

In front page:
Chef Pasquale Torrente
and Fofa' Ferriere



Restaurants

Vicolo della Neve
Salerno **p. 8**

Antichi Sapori
Tramonti **p. 16**

Le Sirene
Massa Lubrense **p. 22**

Casa del Nonno 13
Mercato San Severino
p. 32

Il Moera
Avella **p. 37**

Curiosities

Fragolino **p. 20**

Limoncello **p. 26**

Wine **p. 42**



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



SAPORI CAMPANI VIP A SANREMO

CHEF STELLATI, FILOSOFIA SLOW FOOD E RECENSITI ESPRESSO
CONQUISTANO I PALATI DEL FESTIVAL DELLA CANZONE ITALIANA

di Luisa Del Sorbo

Il Festival della Canzone Italiana si è concluso quest'anno con nuovi sapori. Dai profumi dei fiori Liguri agli aromi dei Sapori Campani, che sono stati degustati durante il Festival all'Hotel Londra, nell'area "Casa Sanremo" (centro di accoglienza per vip curata dal Gruppo Eventi), grazie ad una squadra di chef e produttori messa insieme dal "ristoratore" Fofo' Ferriere e i professionisti della Comunicazione della 30Nodi, tra cui i giornalisti Aniello Sammarco e Carlo Zazzera, i fotografi Giovanni Falanga e Roberta Di Maio.

Una vetrina di Gusto tra prodotti tipici, come il provolone del Monaco e i salumi dei Monti Lattari del marchio Vip, la pasta napoletana Leonessa e i vini doc delle cantine Terre di Sylva Mala e Cantine Podere del Tirone, e l'arte cinematografica con la comicità napoletana dei film di Massimo Troisi, il defunto artista di San Giorgio a Cremano (Na), visionati in teatro da studenti ed artisti. Visione con cui si è aperto il dibattito sull'importanza dei dialetti per la conoscenza di un territorio e la promozione di storia e tradizioni delle varie zone d'Italia.

GUSTO MEDITERRANEO

Dibattito a cui è intervenuta il Ministro Giorgia Meloni e il poeta cantautore Davide Van de Sfroos. Artisti come Oxa, Vecchione e Barbarossa si sono succeduti a Casa Sanremo, con interviste a Radio Italia e Video Italia e commenti su cibi e bevande del Sud Italia, che ha conquistato i palati di vip ed intellettuali.

A intervenire, tra piatti e tv, gli chef campani: Agostino Iacobucci, La Cantinella di Napoli, Francesco Parrella, A' Taverna do Re di Napoli, Ivan Iovane, Il Cantiere del Gusto di Poggiomarino, Alessandro Russo, Le Tre Arcate di Piano di Sorrento, Domenico De Gregorio, Lo Stuzzichino di Sant'Agata, Pasquale Torrente, Al Contento di Cetara, Maria Mone, Il Casolare di Vino di Alivignano, e Giuseppe Daddio della Scuola di

Cucina Dolce&Salato di Maddaloni, che per l'occasione ha presentato anche il suo libro "Ricett' Iss" con la giornalista Santa di Salvo di Il Mattino.

Gli chef sono riusciti a presentare il territorio in modo egregio, passando dal pomodorino del piennolo del Vesuvio alle Alici di Cetara, dal carpaccio di bufala di Paestum alla marmellata di arance sorrentine, dalla zuppa di pomodoro san marzano ai pizzoccheri casertani.

Un cocktail di sorrisi e professionalità ha conquistato Sanremo, trasmettendo nuove note di un territorio, la Campania, che ancora una volta ha dimostrato di avere tanto da raccontare, senza parole, ma con i gesti, in questo caso di Grandi Cuochi e Grandi Artisti!



Nelle foto a sinistra:
Agostino Iacobucci (1)
La Cantinella di Napoli
Giuseppe Daddio (2)
Scuola di Cucina
Dolce&Salato di Maddaloni (Ce)

Nelle foto a destra:
Francesco Parrella (3)
A Taverna do Re di Napoli
Maria Mone (4)
Il Casolare di Vino di Alivignano (Ce)



TASTES FROM CAMPANIA VIP IN SANREMO

ACCLAIMED CHEFS, SLOW FOOD PHILOSOPHY
AND EXPRESSO'S REVIEWS
CONQUER THE PALATES AT THE FESTIVAL OF THE ITALIAN SONG

The Italian Song Festival this year ended with new flavors. From the scents of Liguarian flowers to the aromas of flavors from Campania, which were tasted during the Festival in the Hotel Londra, in the "Casa Sanremo" area (reception centre for VIPs organized by the Gruppo Eventi), thanks to a team of chefs and producers put together by the "restaurateur".

Fofo' Ferriere and the professionals of communication of 30Nodi, including the journalists Aniello Sammarco and Carlo Zazzera, and the photographers Giovanni Falanga and Roberta Di Maio.

A showcase of Gusto between typical products like the "provolone del Monaco" and the salumi of Monti Lattari of the brand VIP, the neapolitan pasta Leonessa and the doc wines of the cellars of Terre di Sylva Mala and Cantine Podere del Tirone, and the cinematic art with the neapolitan comedy of Massimo Troisi's films, the late artist of San Giorgio a Cremano (Na), viewed in the theater by students and artists. With this view was opened the debate on the importance of dialects for the knowledge of a territory and the promotion of history and traditions of various regions of Italy.

On the left: Il Cantiere del Gusto, Lo Stuzzichino, Al Convento, Le Tre Arcate





The Minister Giorgia Meloni and the songwriter and poet David Van de Sfroos participated to the debate.

Artists like Oxa, Vecchione and Barbarossa have succeeded in Casa Sanremo, with interviews for Radio Italia and Video Italia and comments on food and drink from South Italy, which conquered the palates of celebrities and intellectuals. To participate, between meals and TV, many chefs from Campania: Agostino Iacobucci, La Cantinella di Napoli, Francesco Parrella, A Taverna do Re di Napoli, Ivan Iovane, Il Cantiere del Gusto di Poggioreale, Alessandro Russo, Le Tre Arcate di Piano di Sorrento, Domenico De Gregorio, Lo Stuzzichino di Sant'Agata, Pasquale Torrente, Al Convento di Cetara, Maria Mone, Il

Casolare di Vico di Alivignano, and Giuseppe Daddio from the Maddaloni's cooking school Dolce & Salato, who also introduced his book 'Ricett' Iss' with the journalist Santa di Salvo from Il Mattino. The chefs have been able to present the territory pretty well, from the pomodoro of the Vesuvio's piennolo to the anchovies of Cetara, from the carpaccio di bufala of Paestum to the orange marmalade of Sorrento, from the San Marzano's tomato soup to the pizzoccheri of Caserta. A cocktail of smiles and professionalism conquered Sanremo, sending new notes of a territory, Campania, which showed once again to have a lot to say, without words, but with gestures, in this case of great chefs and great artists!

ARC

S.R.L.

Armando Romolo Cavaliere

ACCOUNT MANAGER
Arredamento food and beverage



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

L'ANIMA GHIOTTA DI SALERNO

I PIATTI DI MATTEO BONAVITA DELLA TRATTORIA VICOLO DELLA NEVE DEL CENTRO STORICO

di Salvatore Tuccillo

Nel dedalo delle viuzze del centro storico, al numero 24 del Vicolo della Neve, un'antica trattoria racchiude l'anima ghiotta di Salerno. In quel posto da circa settecento anni, si sono sfamati e ristorati gli avventori che arrivavano dal vicino porto.

È tra quelle mura che è racchiuso il segreto della cucina salernitana. O meglio, il segreto è ben visibile nello sguardo sereno ma sicuro e intelligente di don Matteo che, aiutato dal figlio Raffaele, propone da mezzo secolo l'essenza

della cucina cittadina. Un'essenza racchiusa nello scrigno della tradizione partenopea che a distanza di 50 chilometri fa sentire tutto il peso della sua importanza, a partire dai dolci, che qui sono i napoletanissimi babà e pastiera. L'estesissima provincia di Salerno ha una sua precisa identità gastronomica, ma il centro cittadino resta un territorio che esprime ben poco rispetto all'enorme potenzialità del suo circondario.

Bonavita è stato molto bravo a valorizzare questo limite, facendolo diventare una vera e propria risorsa, una particolarità,



GUSTO MEDITERRANEO

interpretando gli antichi sapori della cucina partenopea in modo assolutamente tradizionale.

Alla trattoria e pizzeria del Vicolo della Neve, aperta solo di sera, si propone la pasta e fagioli preparata nel tardo pomeriggio e ripassata nel forno delle pizze in piccoli tegami di rame.

Così la sontuosa parmigiana di melanzane, i peperoni ripieni, la ciambotta cilentana, il baccalà con pomodorini, capperi e olive accompagnato dalle patate "arreccanate" (con l'origano), la trippa, le polpette, la cofica di maiale e la salsiccia al sugo, il polpo con pomodorini o all'insalata, i broccoli saltati e, in base alle stagioni, le scarole ripiene, i carciofi di Paestum ed i cicinielli (bianchetti).

Le pizze, preparate dai bravi Giacomo Petti e Rosario Tancredi, sono molto diverse dalle

cugine napoletane. Impasto più leggero e fragrante e ingredienti originali a partire dal ripieno con l'uovo per finire con quello con le scarole, alici capperi e olive nere.

Il rapporto qualità-prezzo è ottimo con un servizio attento e veloce curato da Giuseppe Viscido, Giovanni Medici e dal giovane Ivano Imperato. Le storiche sale che hanno visto un giovane Matteo Bonavita servire il poeta Alfonso Gatto, lo scrittore Domenico Rea o Eduardo De Filippo, tanto per citarne alcuni, continuano ad essere frequentate da intellettuali e personaggi di passaggio che sono alla ricerca di sapori perduti a Napoli e ritrovati a Salerno.

Vicolo della Neve
Port of Salerno
ph. 089225705

FICHIMORI

scopri il nuovo modo di...
BERE INSIEME

ROSSO FREDDO

scopri dove trovarlo su: www.fichimori.it



THE DELICIOUS SOUL OF SALERNO

FROM HALF A CENTURY THE ESSENCE OF THE TOWN
IN KITCHEN DISHES OF MATTEO BONAVITA'S RESTAURANT
VICOLO DELLA NEVE OF THE OLD TOWN

In the maze of alleyways of the Old Town, to the number 24, the Vicolo della Neve, an ancient inn embodies the delicious soul of Salerno. There, for about seven hundred years, were fed and refreshed the customers who came from the nearby port. It is within those walls that the secret of cooking in Salerno is kept. Or rather, the secret is clearly visible in the don Matteo's peaceful but safe and intelligent look, aided by his son, Raffaele, he's proposing since half a century the essence of the city kitchen. Essence of the Neapolitan tradition that within a distan-

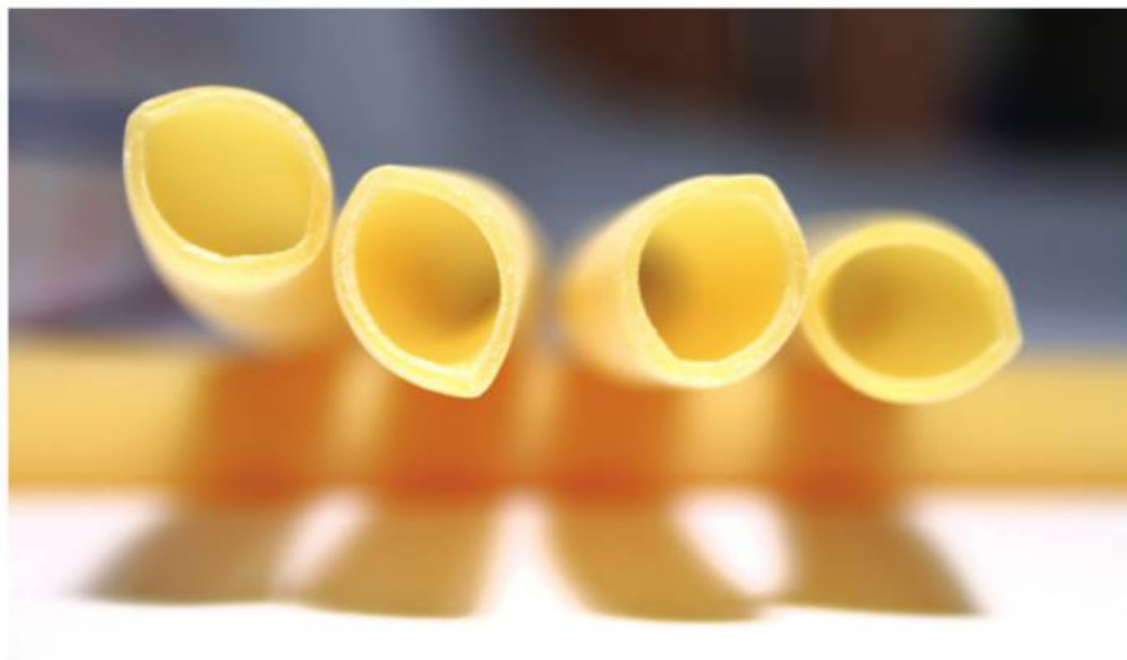
ce of 50 km makes you feel the full weight of its importance, even with cakes, here there are the Neapolitan babà and pastiera. The very extensive province of Salerno has a specific culinary identity, but the city center remains an area that expresses very little of the enormous potential of its surroundings. Bonavita was very good in valuing it with this limit, making it a real resource, a speciality, playing the traditional flavors of Neapolitan cuisine in a traditional way. At the restaurant and pizzeria Vicolo della Neve, open only for dinner, it offers the pasta and beans prepa-



red in the late afternoon and re-passing in the pizza oven in small copper pots. So the sumptuous eggplant parmigiana, stuffed peppers, the ciambotta of Cilento, salt cod with tomatoes, capers and olives accompanied by "arrecanate" potatoes (with oregano), tripe, meatballs, pork rind and sausage with sauce, octopus with tomatoes or salad octopus, and sauteed broccoli, and according to the seasons, stuffed endives, artichokes of Paestum and cicinielli (whitebait). The pizzas, prepared by the talented Giacomo Petti and Rosario Tancredi, are very different from their cousins in Naples. Mixtu-

re is lighter and more fragrant and original ingredients from filling with the egg and ending with the one with endives, anchovies, capers and black olives. The price-quality ratio is excellent with attentive and fast service by Giuseppe Viscido, Giovanni Medici and the young Ivano Imperato. The historic rooms that have seen a young Matteo Bonavita serving the poet Alfonso Gatto, the writers Domenico Rea and Eduardo De Filippo, just to name a few, continue to be frequented by intellectuals and people passing through in search of lost flavors in Naples founded in Salerno.





AL PASTIFICIO SETARO IL PREMIO GOLOSARIO

LA STORICA AZIENDA DI TORRE ANNUNZIATA
PREMIATA A PASTA TREND DI BOLOGNA

La tradizione dei pastai di Torre Annunziata premiata a Bologna, alla Fiera internazionale "Pasta Trend", con il Pastificio artigianale Setaro, che si è aggiudicato il Golosario 2011.

Il Grande Salone della Pasta, alla seconda edizione, in calendario dal 2 al 5 aprile a Bologna, organizzato dall'Avenue Media, è il primo evento che promuove l'assoluta leadership del Made in Italy tecnologico, molitorio, pastaio e gastronomico. La regina della tavola, dalla

semola al piatto, vede infatti protagonista nell'intero processo produttivo, i marchi italiani, dalla farina e gli impianti di realizzazione della pasta ai produttori artigianali e gli chef. In tal senso è nata Pasta Trend quale vetrina per questo primato che ha conquistato i buoni gustai a livello mondiale. E nell'ambito di Pasta-Trend è stato creato il premio GOLOSARIO, assegnato quest'anno per la Campania alla Pastificio Setaro di Torre Annunziata.

www.setaro.it

Produzione
 artigianale
Trafilata in bronzo

Product of Italy

Pasta
Setaro

Torre Annunziata



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

PREMIO GOLOSARIO 2011 TO PASTIFICIO SETARO

The tradition of the pasta factories of Torre Annunziata awarded in Bologna, during the international Fiera "Pasta Trend", with the Pastificio Setaro, who won the Golosario 2011.

The Grande Salone della Pasta, with its second edition, that will take place from the April 2 to 5 in Bologna, organized by the Avenue Media, is the first event that promotes the absolute leadership of the technologic Made in Italy, milling, pasta factory and gastronomic.

The queen of the table, from the bran to the plate, in fact, sees the protagonist in the entire production process, the Italian brands, from flour and production's establishment of pasta to traditional producers and chefs. In this sense, was born Pasta Trend as a showcase for this record that has conquered all the food lovers in the world. During the PastaTrend, this year, the prize GOLOSARIO was awarded for the Campania to the Pastificio Setaro in Torre Annunziata.





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



ANTICHI SAPORI DI TRAMONTI

NEL RISTORANTE DELLO CHEF GIUSEPPE FRANCESE,
LOCALITÀ CAMPINOLA DELLA COSTIERA AMALFITANA

di Salvatore Tuccillo

Tra la costiera amalfitana e il profilo dei Monti Lattari si estende, per oltre una borghi sparsi tra colline e vallate, il comune costiero che per molti aspetti rappresenta l'altra faccia della divina costa: Tramonti. Vitigni centenari (come il Tintore) rivalutati da alcune preziose aziende

vitivinicole, i rinomati latticini freschi dei caseifici della zona, le verdure e gli ortaggi coltivati dai contadini del posto e la carne, soprattutto di agnelli e capretti allevati nei pascoli locali, formano gli elementi unici di una realtà che mantiene intatta la sua identità.



Formando lo scrigno di bontà a cui gli chef di Tramonti attingono per proporre il gusto della propria terra. Tra questi spicca Giuseppe Francese che con il suo ristorante "Cucina Antichi Sapori" riesce a interpretare il territorio circostante mettendo nei piatti tutta la storia del comune costiero. Ma lo fa in modo originale, come chi, dopo aver girato per i ristoranti di mezza Italia, imparando le nuove tecniche di cucina, ritorna al proprio paese per mettere su casa, famiglia e una attività tutta sua. Dal 2004, nella piccola frazione di Campinola di Tramonti, via Chiunzi, lo chef Giuseppe Francese, con l'aiuto in sala della moglie Antonietta Mandara, contribuisce a diffondere la cultura gastronomica dei monti che incorniciano Amalfi. Pasta fresca, pane e dolci sono rigorosamente fatti in proprio e per la pasta secca lo chef si serve di quella artigianale di Vicidomini. Mentre tutti gli ingredienti dei suoi piatti arrivano

dai campi della zona, dalla provincia di Salerno e dal vicino mare, trasformandosi in particolari antipasti come "millefoglie di patate con bufala e crudo di Parma" e "foglia di verza con ricotta e frutta secca". O in invitanti primi come "zito spezzato con ragù di agnello di Tramonti" e "mezzo pacchero con crema di broccoletti e filetto di pesce bandiera". O, infine, in secondi come il "filetto di maiale con mele annurche" ed il "filetto di baccalà stufato su letto di finocchi e olive".

Anche i dolci con gusto e armonia raccontano la tradizione del posto come fanno le "melanzane al cioccolato e agrumi caramellati" che sono presentate al bicchiere o addirittura ci parlano, in un riassunto finale, della bravura dello chef come nel caso della "cassatina di Tramonti" che mette in mostra la bontà della ricotta di capra arricchita di scaglie di cioccolato e aromatizzata al rum.



ANTICHI SAPORI OF TRAMONTI

*IN THE RESTAURANT OF CHEF GIUSEPPE, IN CAMPINOLA,
THE PLATES TOLD THE HISTORY AND TRADITIONS OF THE TERRITORY*

Among the Mediterranean of the Amalfi Coast and the profile of Lattari mounts, the coastal town of Tramonti extends for more than a dozen villages scattered among the hills and valleys, that in many ways represents the other face of the divine coast. Century-old vines (like Tintore) reassessed from some precious wineries, the

renowned fresh dairy products of the local dairy, the vegetables grown by local farmers and meat, especially sheep and goats raised in local pastures, all this elements form a reality that maintains its identity. Forming the basket of goodness from which the chefs of Tramonti bring the taste of their own land.





Among these Giuseppe Francese, that with its restaurant "Cucina Antichi Saporì" is able to interpret the surrounding area by putting in the dishes all the history of the coastal municipality. But he does it in an original way, like who, after touring the restaurants of half Italy, learning new cooking techniques, return to his own country to set up home, family and all his activities. Since 2004, in the small village of Campinola di Tramonti, via Chiunzi, the chef Giuseppe Francese, with the help of his wife Antonietta Mandara, helping to spread the food culture of the mountains that frame Amalfi. Fresh pasta, bread and cakes are homemade and for dried pasta, the chef uses the hand-crafted pasta of Vicidomini. All ingredients in the dishes come from the fields in the area, from the province of Salerno



and the nearby sea, becoming special appetizers as "potato puff pastry with mozzarella and Parma ham" and "cabbage leaf with ricotta and dried fruit." Or inviting former dishes as "broken Zito with ragout of lamb of Tramonti" and "half pacchero with cream of broccoli and fish fillet flag." Or, at last, second dishes as "pork tenderloin with annurche apple" and "cod fillet on a bed of braised fennel and olives." Even sweets, with taste and harmony tell the tradition of the place as do the "chocolate eggplant and candied citrus fruits" that are presented by the glass or even speak to us in a final summary, from the skill of the chef as in the case of "cassatina di Tramonti" that showcases the goodness of the goat cheese enriched with chocolate chips and flavored rum.



A SALERNO NASCE MELLIS

DALLA COLTIVAZIONE DELLE FRAGOLINE DI BOSCO AL LIQUORE ARTIGIANALE

Preservare il territorio, le tradizioni e le ricette locali. Nasce con questi presupposti nel 2002 l'azienda agricola Mellis. Situada alle pendici dei monti Alburni, sull'Appennino campano, nel Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano, gestita dal giovane Enrico Foti.
La produzione? Liquore fragolino, partendo

dalla terra. La coltivazione avviene con metodi tradizionali, il terreno alimentato con la semina del favino che, una volta cresciuto, è macinato nel terreno dove si piantano poi le fragoline di bosco. Questo il prodotto principale dal quale nasce con lavorazione artigianale il liquore "fragolino".

MELLIS WAS BORN IN SALERNO

FROM THE CULTIVATION OF STRAWBERRIES IN LIQUEUR CRAFT

Preserving the land, traditions and local recipes. These are the assumptions to make it in the 2002 farm Mellis.

Located at the foot of the mountains Alburni, Campanian Apennines, in the National Park of Cilento and Vallo di Diano, managed by the young Enrico Foti.

The Production? Fragolino Liquor, starting from the ground. The cultivation is done with traditional methods, the soil supplied with the seed of field beans, once grown, is ground into the soil where you will plant wild strawberries.

This is the main product from which, after some craftsmanship the liquor "Fragolino" is made.



LE SIRENE A MARINA DEL CANTONE

TUTTA LA TRADIZIONE SECOLARE DEL TERRITORIO LUBRENSE
E DELLA CUCINA CONTADINA E MARINARA

Di Gabriella Diliberto

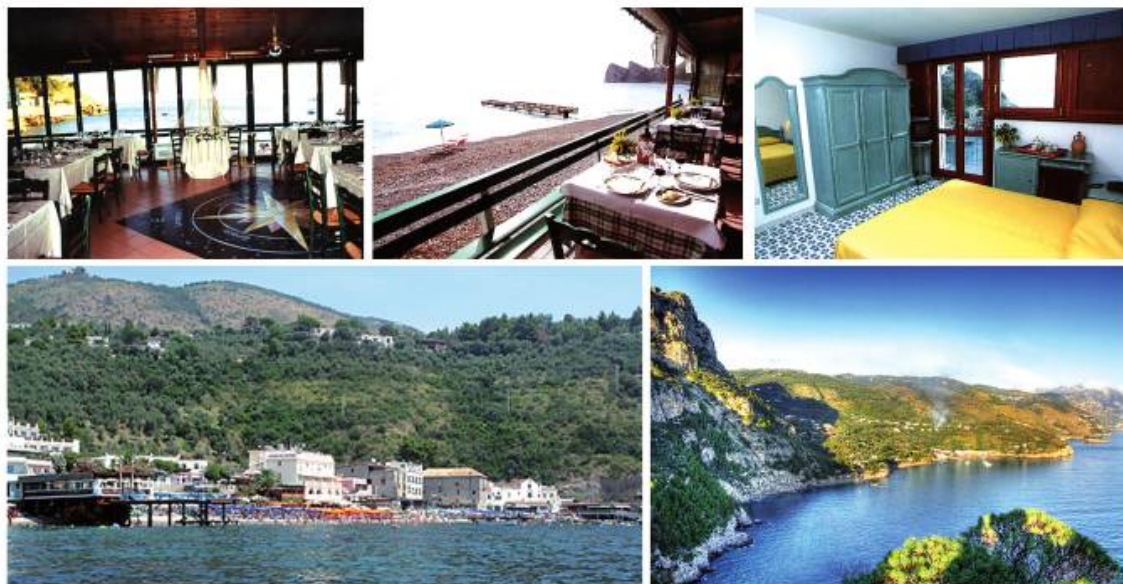
Negli anni '60 furono gli Agnelli e gli Onassis a sdoganare la piccola baia di pescatori con le loro incursioni gastronomiche. Poi è stato un crescendo di successi che ha portato Nerano nei circuiti gastronomici che contano.

Ma già da molto tempo prima, l'azzurro del mare e il bianco della spiaggia, sono stati il buen retiro per chi andava alla ricerca di qualcosa di speciale, come i monaci della Certosa

di San Martino di Napoli che arrivavano per il loro ritiro spirituale. Allora alloggiavano nelle quattro cellette di un palazzotto che si trova ancora sulla spiaggia e ora è la sede dell'Hotel e ristorante "Le Sirene".

Un locale che ha legato la propria storia a quella della cucina neranese e quella della famiglia Caputo che da tre generazioni gestisce i fornelli de "Le Sirene".





Negli anni '30 accoglieva chi sbarcava da Capri con colazioni da salumeria, nel giro di poco è diventata osteria, poi ristorante e infine albergo. Oggi siamo alla terza generazione, con Alfonso che, aiutato dal padre Antonio, dalla madre Esterina, dalla sorella Marinella (in cucina con lo chef Giuseppe Porzio), dal cognato Peppe (addetto alla barca "Granseola") continua una tradizione cominciata circa un secolo fa. Le antiche ricette marinare e contadine custodite da Esterina, figlia di pescatore e tra i pochi a conoscere i segreti dello "spaghetto alla Nerano", sono alla base della cultura gastronomica del locale.

Qui il piatto forte sono gli antipasti che, dalla necessità di proporre golose colazioni quando parti come salumeria, si sono evoluti in vere e proprie pietanze che prevedono una quindicina di assaggi. Dai "totani e patate" al "polpo

all'insalata", dal pesce marinato a quello fritto, dai formaggi freschi di Massa Lubrense alle infinite verdure, dalle insalate di patate alle varie parmigiane, gli antipasti sono il biglietto da visita della tradizione gastronomica di questo incantevole territorio. I primi piatti partono dal classico "spaghetti con zucchini" per arrivare ai "paccheri con ricciola e gamberetti di Crapolla" o alle "linguine con pesce azzurro e peperoncini verdi". I secondi, tutti di mare, variano a secondo del pescato fresco e prevedono, quasi sempre, il vanto del locale, gli "aliciotti ripieni", alici ripiene di formaggi freschi, impanate e fritte. Anche i dolci, curati da Alfonso che, tra sala e cucina, trova il tempo di dedicarsi alla ricerca sulle tradizioni popolari, esprimono il gusto semplice di una terra che ha molto da offrire, come la "torta di mandorle con albicocche e vaniglia".



LE SIRENE IN MARINA DEL CANTONE

**ALL THE SECULAR TRADITION OF THE LUBRENSE AREA
AND COUNTRY CUISINE AND SEAFOOD DISHES**

In the 60s the Agnelli and the Onassis have cleared through customs the little bay of fishermen with their culinary forays. Then it was a rise of success that brought the food of Nerano in the gastronomic circuits. But even long before, the blue sea and white beach, were the retreat for those who went looking for something special, like the monks of the Certosa di San Martino in

Naples who came to their retreat . Then they stayed in the four cells of a palace which is still on the beach and is now the base of the Hotel and Restaurant "Le Sirene".

A place that has linked its history to that of the Neranese kitchen and the family Caputo that manage the kitchen of "Le Sirene" since three generations.

GUSTO MEDITERRANEO

In the 30s they greeted those arriving from Capri with delicatessen breakfast, and it has become a little inn, restaurant, and then finally the hotel. Today we are the third generation, with Alfonso, helped by his father Anthony, mother Esterina, sister Marinella (in the kitchen with Chef Giuseppe Porzio), the brother Peppe (involved at the boat "Granseola") continues a tradition begun nearly a century ago.

The old recipes and seafood, holds Esterina, the daughter of a fisherman and one of the few to know the secrets of the "spaghetti Nerano" are the basis of the local food culture. Here the main attraction are the appetizers, from the necessity to propose tasty breakfast when it starts as delicatessen, they have evolved into true dishes that include a dozen samples. From the "squid and potatoes" to "octopus salad", from the marinated fish to the fried fish, from

fresh cheese of Massa Lubrense to the infinite vegetables, from potato salad to the various parmigiane, the appetizers are the calling card of the culinary tradition of this charming area. The first courses start with the classic "spaghetti with zucchini" to get the "paccheri with amberjack and Crapolla shrimps" or "linguine with anchovies and green peppers." The second courses, all from the sea, vary depending on the fresh fish and provide, almost always, the pride of the restaurant, the "stuffed anchovies", stuffed with fresh cheese, breaded and fried.

Even the desserts, edited by Alfonso, that between room and kitchen, find the time to devote to research on folk traditions, expressing the simple taste of a land with much to offer, such as the "almond cake with apricots and vanilla."





LIMONI IGP DI SORRENTO

Gli agrumi di Sorrento hanno una fama millenaria, che fonda le sue basi nella Roma Imperiale. Dall'utilizzo ornamentale di cui c'è testimonianza in numerose pitture murali di Pompei ed Ercolano agli effetti terapeutici raccontati da Plinio quale "succo spremuto che rendeva soave la bocca". Il commercio marittimo nei secoli è stato rafforzato dalle coltivazioni di agrumi, fino a giungere oggi alla produzione di liquori artigianali a freddo, che ha attraversato gli oceani, conquistando i palati. E' infatti il limoncello il nettare dei turisti. Un esempio di produzione

storica al riguardo, in penisola sorrentina, è rappresentata da Cassano di Maurizio Ercolano, a Piano di Sorrento (Porto di Cassano). L'attività nasce nel 1875 e la produzione trae origini dalla tradizione locale, con riferimento alle antiche ricette dei contadini e dei pescatori sorrentini. La qualità dei liquori prodotti è senz'altro dovuta alla natura artigianale della produzione e alle proprietà organolettiche dei limoni di Sorrento (varietà ovale), che si avvalgono del riconoscimento di prodotti Igp (indicazione geografica protetta)

PGI LEMONS OF SORRENTO

A NATURAL PRODUCT DEVELOPED BY HAND IN COLD LIQUEURS

Citrus fruit of Sorrento has a thousand years reputation, which, its from the Roman Empire. From an ornamental use of which there is evidence in many wall paintings in Pompeii and Herculaneum to the therapeutic effects as told by Plinio such as: "squeezed juice that made her sweet mouth". The maritime trade for centuries has been strengthened by the cultivation of citrus fruits, reaching today the production of cold liqueurs, which has crossed the oceans, conquering the palates. And in fact, the Limoncello is the nectar of the tourists. An example of

historical production on it, in the Sorrento peninsula, is represented by Cassano of Maurizio Ercolano, Piano di Sorrento (Porto di Cassano). The business was founded in 1875 and the production has its origins in the local tradition, with reference to the ancient recipes of the farmers and fishermen from Sorrento. The quality of liquor products is undoubtedly due to the nature of craft production and organoleptic properties of lemons from Sorrento (oval variety), making use of the recognition of PGI (Protected Geographical Indication).



DELIZIE CORALLINE

IL LATO DOLCE DI TORRE DEL GRECO RAPPRESENTATO DALLE PRELIBATE CREAZIONI DELLA PASTICCERIA DELLA FAMIGLIA MENNELLA

di Salvatore Tuccillo

Nella sua storia millenaria Torre del Greco non ha mai avuto una tipicità gastronomica che ha lasciato traccia, eppure negli ultimi decenni è riuscita a legare il proprio nome a quello di una famiglia di pasticceri e di un loro particolare dolce. Precisiamo subito che il dolce arriva direttamente dalla prestigiosa tradizione francese. Quella dei bignè e della crema chantilly inventata dal grande maestro Vatel, soprintendente della cucina del principe di Condè, proprio nel castello di Chantilly. Ma è stato Antonio Mennella, il capostipite della famiglia che nel lontano 1969 ha avviato un proprio laboratorio artigianale, a pensare per primo alla creazio-



ne di un bignè gigante a forma di ciambella e farcirlo di crema chantilly e fragoline di bosco. In poco tempo questo dolce si è guadagnato un posto nel cuore dei golosi e gli onori della cronaca, diventando il dolce simbolo della città di Torre del Greco. Il successo di questa torta ha imposto ai Mennella una filosofia in cucina tutta improntata sulla qualità della materia prima e all'uso di ingredienti provenienti dal proprio territorio. Unica eccezione sono le mandorle di alta qualità che arrivano dalla Puglia e che servono per impreziosire la famosa ciambella e per preparare il rinomato "latte di mandorla", altro prodotto di punta della pasticceria.





Oggi con la seconda generazione, i figli Giuseppe, Roberto e Vincenzo membro della prestigiosa Accademia Maestri Pasticceri Italiani, il laboratorio dei Mennella si pone tra i più interessanti della Campania, tanto che i titolari sono stati chiamati a far parte della commissione tecnica per redigere il disciplinare per il riconoscimento del marchio Dop alla pastiera partenopea. Oltre a panettoni artigianali, colombe pasquali, pastiere, dolci natalizi e a base di pasta di mandorle, gelati, semifreddi, biscotti da the o al burro, pasticcini, cioccolatini e pralineria varia,

vale la pena segnalare le fragranti e gustose "chiacchiere di carnevale" e la "pastella al limone", una sorta di sfogliatelle senza canditi, ripiena di ricotta e limone. Nel laboratorio dei Mennella si impasta tutto fresco senza l'aiuto di semilavorati, surrogati e altre diavolerie industriali. Gli agrumi provenienti dalla costiera vengono canditi sul posto per diventare ingredienti di sfogliatelle, pastiere o panettoni. Così anche le nocciole che servono per i dolci o la preparazione del cioccolato sono quelle fresche di Giffoni con il marchio Igp.



CORAL DELIGHTS

In its long history Torre del Greco never had a typical food that has left its mark, and yet in recent decades has been able to link its name with that of a family of pastry chefs and their special dessert. Immediately inform you that the cake comes straight from the prestigious French tradition. That the cream puffs and chantilly cream invented by the great master Vatel, superintendent of the kitchen of the Prince of Condé, in the castle of Chantilly. But it was Anthony Mennella, the founder of the family who in 1969 opened his own workshop, to think first to the creation of a giant donut-shaped cream puffs filled with chantilly cream and strawberries. In just little time this sweet has earned a place in the hearts of the greedy and the headlines, making the sweet a symbol of the Torre del Greco city.

The success of this cake has imposed Mennella a philosophy in the kitchen all based on quality of raw materials and ingredients from the use of its territory. The only exceptions are the high quality almonds coming from Puglia, and which serve to embellish the famous cake and to prepare the famous "almond milk", another top



product of the pastry. Today, with the second generation, sons Joseph, Robert and Vincent member of the prestigious Academy Masters Italian Pastry, the laboratory of Mennella is among the most interesting of Campania, so that the holders were invited to join the technical committee to draft the disciplinary for the recognition of the DOP mark of the Neapolitan pastiera.

In addition to homemade panettone, Doves Easter meals, pastiera, Christmas cakes and made with almond paste, ice cream, cakes with ice cream, tea or butter biscuits, pastries, chocolates and pralines varies, it is worth pointing the fragrant and tasty "chiacchiere di carnevale" and the "pastella al limone" a sort of free candy puffs, stuffed with ricotta and lemon. In the Mennella laboratory all fresh products are mixed in without the help of semi-industrial surrogates and other industrial products. The citrus fruits originated from the coast are candied on the spot to become ingredients of puffs, pastiera or panettone. So even nuts that are used for the preparation of desserts and chocolate are the fresh ones from Giffoni with the Igp mark.



TORRONI / ISTANTI FELICI / PRALINE

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

WWW.DIIORIO1750.IT



IN DISPENSA A CASA DEL NONNO 13

A MERCATO SAN SEVERINO LO CHEF RAFFAELE VITALE CON LA NUOVA SALUMERIA

di Luisa Del Sorbo

Casa, per la familiarità ed il calore che trasmette il locale, Nonno per richiamare chi ha tramandato la conoscenza dei sapori e la passione per il territorio, 13 il numero civico che richiama anche Sant'Antonio.

Nasce così nel dicembre 2005 il ristorante stellato Casa del Nonno 13 di Mercato San Severino, con lo chef Raffaele Vitale. Sornione, silenzioso e riflessivo. Un poeta della terra. Vitale rappresenta nel settore dell'enogastronomia campana

GUSTO MEDITERRANEO

un riferimento e consigliere per tanti cuochi. Lo cercano, con lui si consigliano, lo ascoltano. Infonde sicurezza e tranquillità nelle parole e nei piatti, preparati con una brigata di quattro persone ed accompagnati in sala dai consigli del sommelier Domenico Samo. Il ristorante Casa del Nonno 13, in termini architettonici, lo si scopre a piccoli passi. E' a Sant'Eustacchio, frazione di Mercato San Severino. Ad accogliere i visitatori è l'immagine di una porta rossa, in un piccolo edificio in pietra di tufo. Dalla porta rossa in poi la sensazione è quella di Alice nel Paese delle Meraviglie. Si va dall'accogliente ingresso ad un'area più ampia con camino e qualche tavolo, corridoio che costeggia la cucina a vista, con la brigata all'opera, e poi una scrivania. Un desk prenotazioni, circondato da scaffali di prodotti tipici. E a questo punto lo

sguardo si perde in una grotta, che si apre con un arco a volta ad ospitare la sala grande del ristorante. Il tour continua. Pozzo. Scale. Altro corridoio. E si attraversa la cantina. Luci soffuse tra vini e salumi. Ancora scale prima di giungere in un'area più illuminata con la "Dispensa". Qui Vitale ha creato un vero Bancone da Salumeria, dove i colori diventano più chiari, con altri tavoli dove gustare le tipicità del territorio. Tra scaffali e vetrine ritroviamo paste artigianali, colatura di alici, farine e cereali, ortaggi e San Marzano Dop. Un prodotto raccolto dalla terra, senza etichetta, di cui lo chef segue la coltivazione e la certificazione, fino alla sua massima evoluzione nel piatto. E per chi dal piatto vuole approfondire la conoscenza del territorio, Vitale sta studiando percorsi turistici con visita ai campi di San Marzano Dop.



IN THE PANTRY OF CASA DEL NONNO 13

IN MERCATO SAN SEVERINO
CHEF RAFFAELE VITALE WITH THE NEW SALUMERIA

Home, the familiarity and warmth that transmits the local Nonno to call people which has passed the knowledge of tastes and the passion for the land, the house number 13 also refers to St. Anthony. So, in December 2005, the starred restaurant Casa del Nonno 13 in Mercato San

Severino was born, with chef Raffaele Vitale. Sly, quiet and thoughtful. A poet of the earth. Vitale represents a reference and advisor for many cooks according to the enogastronomy of Campania. They look for him, reccomend with him and listen to him.





He gives security and tranquility in his words and in his dishes, prepared with a team of four people and accompanied in the hall by the advice of the sommelier Domenico Sarno (in the photo).

The restaurant Casa del Nonno 13, in architectural terms, fully reflects the chef patron. It turns out little by little. You get to Sant'Eustacchio, in a part of Mercato San Severino. There is an image of a red door to welcome visitors, in a small tufa stone building. Surpassed the red door, the sensation is that of Alice in Wonderland. We move from the welcoming entry to a larger room with fireplace and a few tables, a corridor along the open kitchen, with the team at work, and then a desk. A booking desk, surrounded by shelves of local products. At this point, the gaze is lost in a cave, which opens with a vaulted arch

to host the great hall of the restaurant. The tour continues: a well, stairs, another corridor. It takes you through the winery. Soft lights between wine and salami.

Another flight of stairs before reaching in a more enlightened area with the "Paintry". Vitale here has created a true delicatessen counter, where the colors get lighter, with other tables where you can taste typical products of the area. Between shelves and showcases you can find homemade pasta, anchovy, flour and cereals, vegetables and San Marzano Dop. A product harvested from the earth, without a label, of which the chef follows cultivation and the certification, till its maximum development in the pot. And for those who want to learn more about the flat land, Vitale is studying paths with a visit to the fields of San Marzano Dop.



casadelnonnotredici





AD AVELLA SI GUSTA IL MOERA

LO CHEF FRANCESCO FUSCO
AI FORNELLI TRA
COCOTTE DI PANE,
TARTUFI E NOCI

Sobrio ed elegante, il ristorante "Il Moera" di Avella conquista i visitatori per la bellezza del posto e i sapori. Lo chef-patron Francesco Fusco, giovane e intraprendente, ha avviato l'attività sviluppando una passione avuta fin da ragazzino e nata per gioco. "Ho partecipato per anni a corse di motocross – racconta Fusco – e mi divertivo a cucinare per gli amici. Nel 2006 ho curato l'hospitality del team Yamaha Francia Europe portando la cucina irpina a bordo del team JK Racing, girando tutta l'Europa per il campionato mondiale di motocross. Con mia moglie Diana abbiamo poi deciso di creare un ristorante, dove esprimere questa mia passione per i fornelli. Ho seguito nei primi passi i corsi della scuola di cucina Dolce & Salato di Maddaloni, che mi hanno permesso di interagire con grandi Maestri come Sergio Mei, Chicco Coria, Loretta Fanella e Giorilli e con i loro consigli, a piccoli passi, è nato Il Moera". Nel luglio scorso è arrivato il primo successo, con la visita dell'Accademia Italiana della Cucina, che ha selezionato il ristorante per la guida con il primo tempo. Il Moera è un ristorante con 36 posti interni e 60 esterni, dove è possibile organizzare anche piccoli eventi estivi.



Il nome richiama la popolazione che anticamente viveva ad Avella, colonizzata da un cavaliere greco prima dell'Impero Romano. È dunque un'area ricca di storia, tant'è che a pochi metri dal ristorante si trova l'anfiteatro romano. Il Moera è circondato da ottomila metri di vigneti e uliveti. Come vitigni coltivati si è lasciato spazio ad aglianico e piedirosso. La carta dei vini è piccola, ma rappresentativa

delle cantine di nicchia con 50 etichette che raccontano di piccole aziende della Campania e di altre regioni italiane. Il menù segue il percorso delle stagioni, ma soprattutto esalta le tipicità: noci, nocciola, mortarella, tartufi, verdure e carni sono ogni giorno protagonisti.

Curiosità da assaggiare: Cocotte di Pane con zuppa di cicerchie e fagioli

YOU CAN TASTE THE MOERA IN AVELLA

THE CHEF FRANCESCO FUSCO BETWEEN COCOTTE BREAD, TRUFFLES AND WALNUT

Simple and elegant, the restaurant "Il Moera" of Avella conquest the visitors for the beauty of the place and flavors. The chef-owner Francesco Fusco, young and enterprising, started the business and developed a passion since was a boy and born as a play. "I participated for years in motocross racing- said Fusco - and I enjoyed cooking for friends. In 2006 I managed the hospitality of the Yamaha France team bringing in Europe the Irpinia cuisine on board of the JK Racing team, turning the whole of Europe for the world championship motocross. With my

wife Diana we decided to create a restaurant where I can express my passion for cooking. Initially, I followed courses of cooking school Dolce & Salato of Maddaloni, which allowed me to interact with master teachers such as Sergio Mei, Chicco Coria, Loretta and Fanella Giorilli and with their advice, in small steps, Il Moera was born". In July came the first success, with the visit of the Accademia Italiana della Cucina, who selected the restaurant to the guide with the first temple. The Moera is a restaurant with 36 seats inside and 60 outside, where



GUSTO MEDITERRANEO



you can also organize small events in summer. The name refers to the population that once lived in Avella, colonized by a greek knight before the Roman Empire. It is therefore an area rich in history, so much that a few meters from the restaurant there is the Roman amphitheater. The Moera is surrounded by eight thousand meters of vineyards and olive groves. Between the cultivated vines we find the Aglianico and Piediroso. The wine list is small, but representative of the wineries with 50 labels that tell about of small farms in the Campania and other Italian regions. The menu follows the path of the seasons, but also enhances the typical products: nuts, hazelnuts, mortarella, truffles, vegetables and meat that are the protagonists every days.

Curiosity to taste: Cocotte Bread with soup with cicerchie and beans soup





Locanda
Il Moera
F&D

discover the art of dining



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

GLI ENOLOGI VINCENZO MERCURIO E DENIS DUBOURDIEU INSIEME SUI SENTIERI STORICI DELLA VITICOLTURA MEDITERRANEA

Dopo 11 anni di conoscenza e reciproca stima, si è finalmente consolidato il legame professionale tra il winemaker Vincenzo Mercurio e il professore Denis Dubourdieu. Lo studioso, enologo e vigneron francese, originario di Bordeaux, ordinario presso la cattedra di enologia dal 1987, è considerato uno dei maggiori esperti mondiali del processo di vinificazione e affinamento dei vini bianchi, pur avendo contribuito ad approfondire la conoscenza degli aromi dei vini rossi. Dubourdieu svolge l'attività di consulente, insieme a Valérie Lavigne e Christophe Ollivier, lavorando per aziende estere e per i più prestigiosi Chateau francesi, tra i quali: Château d'Yquem, Château Margaux blanc, Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Château Grand-Puy Ducasse, Château de Pez, Château Beau-Site, Château Haut Bailly, Château Couhins Lurton, Château Chevalier, Domaine de L'Eglise, Château La Croix Ducasse,

Château Cheval Blanc.

Vincenzo Mercurio, che dal 2007 ha intrapreso l'attività di consulente vitivinicolo, in questi anni, oltre a lavorare con alcune prestigiose aziende campane, ha allargato il suo campo d'azione oltre i confini regionali, approdando in Sardegna, Puglia, Basilicata, Lazio e Calabria. Dal 1° marzo 2011, il winemaker campano intraprende

una nuova sfida nel suo percorso professionale, associando il proprio studio di consulenza a quello di Dubourdieu, uno dei luminari dell'enologia mondiale. L'idea della collaborazione nasce dalla comunanza della visione del mondo del vino e della filosofia d'approccio alla coltivazione della vigna, oltre che dalla forte passione per la storia della viticoltura. Il fil rouge che accomuna questa speciale sinergia è l'interesse condiviso dai due professionisti di percorrere i sentieri storici della viticoltura mediterranea, attraverso una visione scientifico-antropologica.



THE ENOLOGISTS VINCENZO MERCURIO AND DENIS DUBOURDIEU TOGETHER ON HISTORICAL PATHS OF THE MEDITERRANEAN GRAPE GROWING

After 11 years of acquaintance and mutual admiration, the professional bond between the winemaker Vincenzo Merurio and the professor Denis Dubourdieu has finally established. The scholar, French winemaker and vigneron, native of Bordeaux, Professor at the Department of wine since 1987, is considered one of the world's leading experts of the vinification and aging of white wines, although it contributed to greater understanding of the flavors of red wines. Dubordieu has been working as a consultant, along with Valérie Lavigne and Christophe Ollivier, working for foreign companies and for the most prestigious French Chateau, including: Château d'Yquem, Château Margaux Blanc, Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Chateau Grand Puy-Ducasse, Château de Pez, Château Beau-Site, Château Haut Bailly, Château Couhins Lurton, Château Chevalier, Domaine de L'Eglise, Chateau La Croix Ducasse, Château Cheval Blanc.

Vincenzo Mercurio, that since 2007 has undertaken the activity of wine consultant, in recent years, in addition to working with several prestigious companies of Campania, has expanded its scope beyond regional borders, landing in Sardinia, Puglia, Basilicata, Calabria and Lazio. From 1 March 2011, the winemaker from Campania takes a new challenge in his career, combining his own consulting study to that one of Dubourdieu, one of the luminaries of world enology. The idea of collaboration was born from

the shared vision of the world of wine and philosophy of approach to the cultivation of the vine, as well as a passion for the history of viticulture. The common thread connecting this special synergy is the interest shared by the two professionals to walk the historic paths of the Mediterranean viticulture, through an anthropological-scientific vision.





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

SLOW FISH 2011 A GENOVA

DAL 27 AL 30 MAGGIO LA MANIFESTAZIONE
DEDICATA AL MONDO ITTICO

Torna alla Fiera di Genova, dal 27 al 30 maggio, Slow Fish, manifestazione internazionale a cadenza biennale giunta alla quinta edizione, dedicata al mondo ittico e agli ecosistemi acquatici. Attraverso convegni, incontri, laboratori e degustazioni si affrontano temi legati alla produzione sostenibile di pesce e al consumo responsabile. Slow Fish è organizzato da Regione Liguria e Slow Food, con il sostegno di Fondazione Carige, Provincia di Genova, Camera di Commercio di Genova e Città di Genova. È online anche il sito www.slowfish.it, portale in italiano, inglese, francese e spagnolo, con le novità dell'edizione 2011, gli appuntamenti su prenotazione e le anticipazioni su eventi gastronomici, conferenze e incontri in programma. Una sezione è dedicata agli approfondimenti delle campagne internazionali Slow Fish, lanciate da Slow Food dopo l'edizione 2009 della manifestazione. Le campagne mirano a informare i consumatori, valorizzare il pesce buono, pulito e giusto, e agevolare il confronto tra gli attori della pesca sostenibile.



Tema portante di Slow Fish 2011 è "Una specie in più: i pescatori". Dopo un'edizione (quella 2009) dedicata ai pesci, quest'anno i riflettori sono accesi sugli uomini. La manifestazione si articola in un cammino della memoria: la pesca artigianale com'era, quali culture coinvolgeva, quali opportunità, disagi, competenze; e la piccola pesca com'è, come si è modernizzata, come si relaziona con il mondo e come dalla globalizzazione è stata penalizzata. Ricca è la sezione espositiva con il Mercato, in cui è possibile trovare pesce fresco e conservato, olio, spezie, sale, alghe e derivati. Tutti gli espositori, italiani ed esteri, si impegnano a non utilizzare conservanti e aromi artificiali e a non vendere tonno rosso, pesce spada, squalo e salmone, specie a rischio d'estinzione. Sempre nel mercato si trovano i

presidi del mare, esempi concreti di come i pescatori possano vivere in sintonia con l'ecosistema preservando la fauna ittica e valorizzando il proprio lavoro tramite l'offerta di pescato fresco e trasformati di qualità. Rivolti al pubblico e alle scolaresche, i due per-

corsi organizzati nell' area Slow Food Educa permettono di conoscere da un lato il mare e i suoi abitanti, le tecniche e i tempi della pesca, attraverso la testimonianza diretta dei pescatori; dall'altro i suggerimenti per la scelta del miglior pescato, la lettura delle etichette e la preparazione in cucina, grazie alla sapienza dei cuochi. I cuochi svolgono un ruolo centrale nell'educazione al consumo. Ecco quindi approdare per la prima volta a Slow Fish l'Osteria dell'Alleanza, dove una ventina di chef della rete italiana e internazionale propongono piatti a base di Presidi Slow Food. Ritornano i Laboratori dell'acqua, momenti d'informazione e approfondimento, e, come in tutte le manifestazioni Slow Food, le degustazioni guidate dei Laboratori del Gusto e i grandi chef dei Teatri del Gusto.



Ma la cultura si fa anche a tavola, ecco dunque le Osterie del Mare, le Cucine di strada e i Panini d'Amare, per scoprire le specialità gastronomiche dei più svariati territori, in abbinamento ai vini dell'Enoteca. Slow Fish 2011 esce per la prima volta dai padiglioni della Fiera di Genova per coinvolgere

prestigiose sedi del centro cittadino con conferenze e incontri di approfondimento aperti al pubblico, organizzati in collaborazione con il Festival della Scienza. L'evento segue l'impostazione sistemica per ridurre l'impatto ambientale, percorso iniziato da Slow Food con il Salone del Gusto 2006. L'obiettivo è un concreto impegno in ogni singola attività della manifestazione: dalla scelta di materiali di allestimento riciclabili, ai trasporti delle merci, dalla gestione dei rifiuti all'utilizzo dell'acqua e dell'energia.



PULIZIA - IGIENE - EFFICIENZA



CUCINE



LAVANDERIA



SUPERFICI



STOVIGLIE

2011 SLOW FISH GENOVA

FROM 27 TO 30 MAY EVENT DEDICATED TO WORLD FISH

In Fiera di Genova, from May 27 to 30, there will be Slow Fish, the biennial international event in its fifth edition, dedicated to fish and aquatic ecosystems.

Through conferences, meetings, workshops and tastings will address topics related to sustainable production and consumption of fish responsibly. Slow Fish is organized by Slow Food and the Liguria Region, with the support of Carige Foundation, the Province of Genova, Genova Chamber of Commerce and City of Genova.

It is also online the website www.slowfish.it, portal in Italian, English, French and Spanish, with the 2011 news, appointments to be booked and advances on culinary events, conferences and meetings scheduled. One section is devoted to

the insights of the international campaigns Slow Fish, launched by Slow Food after the 2009 event.

The campaigns aim to inform consumers, promote good, clean and fair fish, and facilitate comparison between those involved in sustainable fisheries. Main theme of Slow Fish 2011, "A kind in addition: the fishermen". After an edition (the 2009) dedicated to fish, this year the spotlight is on men. The event is divided into a path of memory: what small-scale fishing was, what cultures involved, what opportunities, inconveniences, competencies, and what small-scale fishing is now, after it has been modernized, how it relates to the world and how the Globalisation has been penalized.





Rich is the part of the exhibition with the Market, where you can find fresh and preserved fish, oil, spices, salt, seaweed and derivatives. All exhibitors, both Italian and foreign, agree not to use preservatives and artificial flavors and not to sell bluefin tuna, swordfish, shark and salmon, species at risk of extinction. In the market you can find the garrisons of the sea, concrete examples of how fishermen can live in harmony with the ecosystem while preserving the fish and developing its work through the supply of quality fresh fish and processed. For the public and schoolchildren, the two courses organized in the area Slow Food Educa allow one to know firstly the sea and its inhabitants, timing of fishing techniques, and the direct testimony of the fishermen, secondly suggestions for choosing the best fish, reading labels and preparing it in the kitchen, thanks to the wisdom of cooks. The chefs have a central role in educating the consumer. Here is joining for the first time at the Slow Fish the Osteria dell'Alleanza, where a dozen

chefs from the Italian and foreign network are offering international dishes with Slow Food. Water Workshops are back, moments of information and analysis, and, as in all Slow Food events, wine tasting tours of the Taste Workshops and Theatres of the great chefs of Taste. But culture is also done at the table, so here is the Tavern of the Sea, Street Food and Sandwiches to love, to discover the cuisine of different regions, in addition to wines in the Enoteca. Slow Fish 2011 comes out for the first time from the halls of the Fiera di Genova to involve venues in the city center with lectures and discussions held open to the public, organized in collaboration with the Festival of Science. The event follows the systemic approach to reduce the environmental impact process that began with the Slow Food Salone del Gusto 2006. The goal is a concrete effort in each activity of the event: from the choice of recyclable construction materials, transport of goods, management of waste and water and energy use.



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@poderedellirone.it - www.poderedellirone.it