

# GUSTO

## Mediterraneo

Editing by 30Nodi



Events,  
food and wine curiosities



# 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

# GUSTO

## Mediterraneo

Editing by 30Nodi



## SOMMARIO

Year 3th - N° 6 - November/December 2010 - Free Magazine Editing by 30NODI - [www.gustomediterraneo.it](http://www.gustomediterraneo.it)

### Events

*Bistrot Dali*  
Volla

**p. 36**

*Il Cormorano*  
Agropoli

**p. 38**

*Harvest in Campania*

**p. 41**

*In front page:*

*Alfonso and Ernesto Iaccarino*  
*Don Alfonso Restaurant*



### Restaurants

*Don Alfonso*  
*S. Agata sui Due Golfi*

**p. 3**

*Excelsior Vittoria*  
*Sorrento*

**p. 10**

*Cantiere del Gusto*  
*Poggiomarino*

**p. 14**

*Pizzeria La Notizia*  
*Napoli*

**p. 18**

*La Locanda del Postino*  
*Procida*

**p. 23**

### Recipes

*Co-rocco-co*

**p. 27**

*Mostaccioli*

**p. 29**

*Pandolce*

**p. 31**

*Cassata al forno*

**p. 33**





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

[www.setaro.it](http://www.setaro.it)



## DON ALFONSO, ORGOGLIO MEDITERRANEO

### I PIATTI DI IACCARINO

### STORIA DELLA GASTRONOMIA CAMPANA E MERIDIONALE

Di Salvatore Tuccillo

Tutto inizia con pane e olio a tavola. Come nella migliore tradizione contadina. Ingredienti semplici, tanto poveri ed essenziali quanto sublimi e rappresentativi di una cucina che racconta l'anima e l'orgoglio della propria terra. Anche se il "Don Alfonso" di Sant'Agata sui due Golfi è

considerato, a livello internazionale, uno dei templi della gastronomia mediterranea, un sacrario del gusto carico di storia, il benvenuto a tavola è dato da questi umili frutti della terra, simboli del duro lavoro dei campi.

Simboli della civiltà rurale meridionale che ha

dato una svolta alla cucina di mezzo mondo con la dieta mediterranea.

È questo il segreto più intimo del successo planetario del "Don Alfonso". È questa l'unica chiave di lettura del percorso intrapreso circa trent'anni fa da Livia e Alfonso Laccarino e che oggi è perpetuato dai figli Mario, in sala, ed Ernesto ai fornelli.

Allora, la fatica dei pescatori che portano a riva tanti figli del mare Nostrum, come la "gallinella di mare" viene accostata al lavoro dei pastori e dei casari che producono la ricotta, facendo

nascere una meraviglia che si chiama: "Ristretto di cappone di mare con nudi di ricotta ed ortiche". Un piatto che diventa un libro aperto sulla storia della nostra cucina.

Con queste premesse è facile lasciarsi alle spalle le polemiche di questi giorni sui giudizi delle varie guide ai ristoranti e perdersi nei sapori dei piatti che descrivono il contributo del "Don Alfonso" all'emancipazione della gastronomia meridionale.

Perdersi nel trionfo dei colori, negli accostamenti degli ingredienti, nei prodotti dell'eccellenza



che sono il biglietto da visita del lavoro svolto ai fornelli: la "Zeppola di astice in agrodolce con julienne di ortaggi".

Gli "Spaghetti dei pastai gragnanesi con ostriche, cipollotti e pane di limone", il "Riso con spezie mediterranee, crostacei e spinaci selvatici", la "Cernia ai sentori di vaniglia con crocchette allo zenzero e zabaione di acciughe", il "Coniglio al profumo di verbena con fichi e

melanzane", il "Pesce di scoglio all'acqua pazza", il "Capretto lucano alle erbe fresche mediterranee".

O dolci tentazioni come il "Babà napoletano" arricchito con crema allo zabaione e profumo di cachi o il "Soufflé al cioccolato" che suona come un viaggio nel mondo del cacao, con un itinerario di cioccolato fuso alle spezie e una confettura di amarene.





## DON ALFONSO, MEDITERRANEAN PRIDE

### THE DISHES OF CHEF ALFONSO AND ERNESTO IACCARINO TELL THE WONDERFUL STORY OF THE CAMPANIA GASTRONOMY

*It all starts with bread and olive oil on the table. As the best country tradition. Simple ingredients, poor and essential as sublime representatives of a cuisine that tells the soul and pride of their land. Even if "Don Alfonso" in Sant'Agata on two Gulfs is considered, internationally, one of the temples of the Mediterranean cuisine, a shrine of taste full of history, the welcome at the table is given by these humble fruits of the earth, symbols the hard work of fields.*

*Symbols of South rural civilization that gave a turn to the kitchen over the world with the Mediterranean diet. This is the deepest secret of the*

*global success of "Don Alfonso". This is the only key to understanding the path taken about thirty years ago by Livia and Alfonso Iaccarino and is now perpetuated by his sons, Mario in the hall, and Ernesto in the kitchen.*

*So, the labor of the fishermen that bring ashore many children of Mare Nostrum, as the "chicken of the sea" that associated at the work of the shepherds and the ricotta cheese makers, it borns that is called "Small capon sea with nudi di ricotta and nettles." A dish which becomes an open book on the history of our cuisine.*

*With this background it is easy to leave behind*





**( Dolce & Salato )**

*Scuola di Cucina e Pasticceria*

Gusto Mediterraneo diventa rivista ufficiale della Scuola di Cucina "Dolce&Salato" di Maddaloni (CASERTA).

Sei uno chef? Proprietario di un ristorante e vuoi ricevere info sui corsi coordinati dallo chef Giuseppe Daddio? Compila il modulo ed invialo al numero di fax (+39) 081 8564274. Sarai aggiornato dalla nostra redazione sulle novità, dai corsi agli eventi, della Scuola di Cucina "Dolce & Salato".

RISTORANTE \_\_\_\_\_

NOME CHEF \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

CITTA' \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ PROV. \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ CELL. \_\_\_\_\_

E.MAIL \_\_\_\_\_

Ai sensi e per gli effetti della Lg. D.Lgs. nr. 196/2003 sulla tutela dei dati personali si autorizza espressamente la scuola "Dolce e Salato" a trattare elettronicamente e a conservare i dati contenuti nella presente domanda. I dati in oggetto saranno utilizzati esclusivamente per i fini di iscrizione alla scuola "Dolce e Salato". Per ottenere la cancellazione o l'aggiornamento dei suddetti dati si invita a contattare la scuola "Dolce e Salato"





*the recent controversy on the judgments of the various guides to restaurants and get lost in the flavors of the dishes that reflect the contribution of "Don Alfonso" to the emancipation of southern cuisine. Getting lost in the triumph of color in the combinations of ingredients,*

*products of excellence that are the calling card of the work in the kitchen as "Zeppola lobster sweet and sour with julienne vegetables", the "Spaghetti from Gagnano with oysters, spring onions and lemon bread", the "Rice with Mediterranean spices, seafood and wild spinach",*

the "Grouper with hints of vanilla and ginger croquettes and sabayon with anchovies," the "rabbit at scent of verbena with figs and eggplant", the "rockfish in crazy water", the "Lucano kid with fresh Mediterranean herbs".

Or sweet temptations such as the "Neapolitan Baba" enriched with zabaglione cream and khaki smell or the "chocolate soufflé" that sounds like a journey into the world of cocoa, with an itinerary of melted chocolate with spices and black cherry jam.



# CENONE DI NATALE AL GRAND HOTEL EXCELSIOR VITTORIA DI SORRENTO

## LA TRADIZIONE RIVIVE NEL BUFFET DELLO CHEF VINCENZO GALANO

Natale con i tuoi, anche al Grand Hotel. È l'ultima tendenza che parte dall'affascinante mondo gourmet della costiera. Una novità che mette insieme la tradizionale riunione di famiglia attorno al tavolo natalizio, la voglia di non rinunciare al gusto delle prelibatezze delle feste e l'aspetto economico, non secondario in tempi di crisi. Infatti il prezzo, molto accessibile, è ben lontano dal target tipico dei posti di lusso. Il

Grand Hotel Excelsior Vittoria di piazza Tasso organizza, per l'occasione, la cena della vigilia di Natale con un grande buffet dedicato ai piatti delle feste.

Una cena aperta al pubblico esterno che prevede l'assaggio di tutte le pietanze che dal buffet formano una carrellata di sapori di antica memoria (anche il 25 c'è il pranzo di Natale aperto al pubblico esterno).





Lo chef Vincenzo Galano, che da sempre è attento a ciò che il territorio propone in termini di stagione e freschezza, ha voluto mettere in tavola i ricordi di un Natale semplice. Un Natale lontano dai clamori delle mode, che mette in mostra le origini di una tradizione culinaria di tipo familiare. È ovvio che un bravo chef aggiunga il proprio estro per proporre delle rivisitazioni e delle variazioni a quelli che sono i piatti tipici. Per cui al tavolo si troveranno delle varianti che arricchiscono l'offerta delle pietanze. Un ricco buffet diviso per settori che spazieranno dagli antipasti ai secondi fino all'infinita varietà di dolci. "Insalata di rinforzo", "Involtino di verza farcito", "Fritto di baccalà con crema di peperoni" e la "Farinata frita con capitone alla

griglia" sono alcuni degli antipasti. I primi invece aleggeranno dalle zuppe come la classica "Minestra maritata" o l'avveniristica "Zuppa di lenticchia con cozze all'arancio", fino ai piatti con la pasta di Gragnano con i tradizionali "Spaghetti a vongole" o gli scenici "Tubettoni saltati al flambé con tonno fresco e cozze". I secondi daranno spazio al pesce con la "Spigola cotta sul sale con telline e gamberi" o "Polpo alla griglia" e "Pasticcio di Cefalo". I contorni vedranno come protagoniste le verdure invernali con le insalate e i "Carciofi fritti". Infine i dolci che saranno un omaggio al Natale in costiera con le "Zeppole fritte", "Struffoli" "Raffaiuoli", "Roccocò" e tante altre variazioni sul tema.



## CHRISTMAS AT THE GRAND HOTEL EXCELSIOR VITTORIA SORRENTO

*Christmas with your family, even at the Grand Hotel. This is the latest trend that starts from the fascinating world of gourmet of the coast. A new feature that combines the traditional family gathering around the Christmas table, the desire not to give up at the taste of the delicacies of the festivities and economic aspect, not secondary in times of crisis. In fact, the price is very accessible, far from typical target of luxury seats. The Grand Hotel Excelsior Vittoria in Piazza Tasso*

*organized for the occasion, dinner on Christmas Eve with a big buffet dishes dedicated to the festivities. A dinner open to external public which includes the tasting of all dishes from the buffet, forming a succession of flavors of ancient memory (even the 25's Christmas dinner is open to the external public). The chef Vincenzo Galano, which has always been attentive to what the area offers in terms of season and freshness, wanted to put on the table the*

memories of a simpler Christmas. A Christmas far away from the clamor of mode, that showcases the origins of a culinary tradition of family type. It is obvious that a good chef adds his own flair to propose new interpretations and changes to those that are typical dishes.

So the table will enrich by the variations of the dishes. A rich buffet divided by sectors that range from appetizers to second until the infinite variety of desserts. "Salad of reinforcement", "Stuffed cabbage roll," "Fried cod with peppers cream" and "farina fried with grilled eel" are some of the appetizers.

The first hand flutter from soups like the classic

"Soup married" or the daring "lentil soup with orange mussels", until pasta dishes with the pasta of Gragnano with the traditional "Spaghetti with clams" or scenic "Tubettoni salt to flambé with fresh tuna and mussels". The second course will give space to the fish with "bass cooked on salt with clams and shrimp" or "grilled octopus" and "Cefalo pie". In side dishes the protagonists will be winter vegetables and salads with "fried artichokes. At last, Desserts will be a tribute to Christmas in the Coast with "Fries zeppole", "Struffoli" Raffaiuoli ", "Rococo" and many other variations in theme with the Christmas spirit.





## A POGGIOMARINO, IL CANTIERE DEL GUSTO

JAZZ, PULCINELLA, BOLLICINE, SIGARI E RAGÙ.

Di Lucia Sangiovanni

Pulcinella, posteggia, jazz, bollicine e i sapori della tradizione. Sono gli ingredienti principali degli appuntamenti enogastronomici indetti dal ristorante Il Cantiere del Gusto di Poggiomarino. Una realtà giovane e dinamica, dove la cucina

fa da laboratorio e lo chef Ivan Iovane è lo specialista delle bontà. I sapori di casa, dalla pasta fresca ogni giorno in menù alla parmigiana di pesce serra per esaltare i sapori delle pietanze povere di un tempo, abbinati alla





creatività del giovane chef che con grande conoscenza della materia prima, crea ogni giorno piatti nuovi. "In vista dell'autunno – spiega l'ingegnere Sabatino, patron del ristorante – abbiamo puntato a creare dei venerdì all'insegna del sorriso, con un programma di serata che spaziano da Pulcinella e la posteggia di un tempo a serate jazz, tra sigari e bollicine". "L'obiettivo è divertirsi accompagnando alla musica e al buon cibo appuntamenti con il sorriso – continua Sabatino – Abbiamo coinvolto attori locali per il ruolo di Pulcinella e per la posteggia, professionisti del settore per la serata jazz e grandi marchi della gastronomia campana per esaltare le tipicità locali. A rendere le serate uniche ci penserà lo chef, tra zuppe di pesce, filetto all'aglianico e pasta fresca realizzata con le sue mani".

#### IL CANTIERE DEL GUSTO

Il ristorante ha una ambiente caldo ed elegante, con i colori della terra accompagnati da

luce soft e quadri che richiamano la Napoli antica. Ampia cucina a vista, dotata di tutte le tecnologie, con area bar in sala, adibita a reception. Il Cantiere del Gusto è a Poggiomarino, in via Rosa Gargano, 30. Da Napoli è raggiungibile in 25 minuti, percorrendo la SS268 con uscita Poggiomarino/Boscoreale, da Salerno 30 minuti percorrendo l'A30 prendendo l'uscita di Sarno.

#### LO CHEF IVAN IOVANE

Ha viaggiato nelle cucine dei migliori ristoranti emiliani, liguri e toscani. Ha fatto tappa al Grand Hotel Telese, poi sul Vesuvio da Grand Hotel La Pace a La Vela di Torre Annunziata. Si è specializzato nelle cucine della Dolce e Salato e acquisito le conoscenze della materia prima tra l'Etoile e il Capo D'Orso. Oggi è nelle cucine del nuovo ristorante Il Cantiere del Gusto di Poggiomarino.

Appuntamenti: 12 e 26 novembre, 17 dicembre



## IN POGGIOMARINO, IL CANTIERE DEL GUSTO

### JAZZ, PULCINELLA, BUBBLES, CIGARS AND MEAT SAUCE

Pulcinella, posteggia, jazz, bubbles and flavors of the main ingredients tradizione. Sono enogastronomici indetti appointments from the restaurant Il Cantiere del Gusto in Poggiomarino. A reality young and dynamic company, where the kitchen is the laboratory and chef Ivan Iovane is the number of goodness. The flavors of home, dalla pasta fresh daily menu of Parmesan bluefish peresaltare the flavors of foods low in the past, combined the creativity of the young chef who, with great knowledge of raw material, create new dishes every day.

"In view of autumn - explains Eng. Sabatino - del ristorante patron - we aimed to create the

banner of smile Friday with a program of the evening, ranging from Pulcinella and the posteggia of a time jazz evenings, including cigars and bubbles. The goal is to have fun and good music to accompany good food and meeting with a smile - continues Sabatino - We coinvolto attori premises for the role of Pulcinella and the pusteggia, industry professionals for the evening jazz and big brands of the Campania gastronomy to enhance the local features . What makes us unique lesser think then the chef, including soups, fish, thread of aglianico and fresh pasta made with his own hands every day as daily specials".



### IL CANTIERE DEL GUSTO

*The restaurant has a warm and elegant, with the colors of the earth accompanied by soft lighting and paintings that recall the old Naples. Large kitchen, equipped with all technologies, with areabar room, used as a reception. IL CANTIERE DEL GUSTO is located at Poggiomarino ,in street Rosa Gargano, 30. From Naples can be reached in 25min, along with the SS268 exit Poggiomarino / Boscoreale from Salerno 30 minutes along the A30 take the exit of Sarno.*

### CHEF IVAN IOVANE

*He traveled in the best restaurants of Emilia, Liguria and toscana. He stopped at the Grand Hotel Telese, then the Hotel La Pace in Vesuvius from La Grande Vela Torre Annunziata. It is specializzatonelle kitchens Dolce e Salato and acquired the knowledge dellamateria first between the Etoile and the Capo D'Orso.*

*Dates: November 12 and 26, December 17*



## PIZZERIA LA NOTIZIA A NAPOLI

NUOVA SEDE PER L'UNICA PIZZERIA D'ITALIA  
INSERITA NELLA GUIDA MICHELIN

Di Laura Gambacorta

Nuova tappa importante nella brillante carriera del maestro pizzaiolo Enzo Coccia, patron dell'unica pizzeria d'Italia segnalata nella prestigiosa Guida Michelin. Dal 13 ottobre a Napoli ha aperto i battenti in via Caravaggio 94/A la

nuova Pizzeria La Notizia, vero e proprio tempio per gourmet. L'eleganza e il comfort del nuovo locale sono all'altezza della qualità delle pizze, note per leggerezza e digeribilità fuori dal comune anche oltre oceano, come testimonia



la recente consulenza effettuata da Coccia per un'importante pizzeria di Manhattan.

Il nuovo locale è arrivato a 15 anni di distanza dall'apertura della "vecchia" pizzeria La Notizia. I lavori sono durati più di un anno per curare con la massima attenzione ogni piccolo dettaglio: dal forno artigianale realizzato dal maestro Stefano Ferrara alle celle frigorifere con diverse temperature e umidità in cui fanno bella mostra di sé le tante eccellenze campane e non, selezionate con grande scrupolo per essere impiegate nella preparazione delle pizze.

Rinnovata e arricchita, dopo una lunga sperimentazione, la carta, nella quale, accanto ai classici della tradizione, hanno fatto ingresso nuove pizze creative che utilizzano tipicità regionali come i salumi di bufalo e di maiale nero

casertano, le alici di Cetara e il provolone del monaco, solo per citarne alcune.

Se il segreto dell'eccezionalità delle pizze di Coccia sta nella lunga lievitazione dell'impasto (almeno 10 ore a temperatura ambiente, non in frigorifero) che rende la pasta morbida e perfettamente digeribile, ciò che crea un'atmosfera speciale nel locale è il palpabile affiatamento tra i componenti del simpatico ed efficientissimo team.

Tante new entry anche nella carta dei vini in cui, oltre a un'accresciuta offerta di bollicine, conquistano spazio diverse birre artigianali campane.

*(Si ringrazia per le foto Gianni Lamberti)*

## PIZZARIA LA NOTIZIA IN NAPLES

New milestone in the career for the master of pizza Enzo Coccia, owner of the only pizzeria in Italy reported in the prestigious Michelin Guide. From October 13 in Naples opened its doors in via Caravaggio 94/A the new pizzeria La Notizia, a real temple for gourmet. The elegance and

comfort of the new place are up to the quality of pizza, known for its lightness and digestibility uncommon even overseas, as evidenced by the recent consultation carried out by Coccia for a major pizzeria in Manhattan. The new restaurant has come 15 years after the opening





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



of the "old" Pizzeria La Notizia.

The work lasted more than a year to treat with the utmost attention to the smallest detail: from the oven made by master artisan Stefano Ferrara to the cold storage at different temperatures and humidity in which they proudly displayed the many excellence of Campania, selected with great care to be used in the preparation of pizzas.

Enriched and renewed after a long trial, in which, alongside the classical tradition, have entered new creative pizzas that use typical regional meats like buffalo and black pig of

Caserta, Cetara anchovies and Provolone del Monaco, to name a few. If the secret of the exceptional Coccia's pizza is dough rising in the long (at least 10 hours at room temperature, not into the refrigerator) that makes the dough soft and perfectly digestible, what creates a special atmosphere in the room is the palpable fellowship among members with friendly and efficient team.

Many new entries in the wine list also where, in addition to increased of bubbles, conquer space different artigianal beers in Campania.







## LA LOCANDA DEL POSTINO A PROCIDA

Di Sergio Zazzera

Manca soltanto lei, Beatrice Russo, la barista della quale, nella versione cinematografica del romanzo di Antonio Skarmeta, s'innamora il Postino/Troisi, al quale l'estate scorsa è stata intitolata la vicina piazzetta. Manca soltanto Beatrice, dunque, ma l'atmosfera è esattamente la stessa: siamo al centro della Marina Corri-

cella, il pittoresco porto aragonese dei pescatori di Procida, alla «Locanda del Postino», il ristorante che Vincenzo Nasti e Maria Teresa Barone, freschi di nozze, hanno aperto nel locale che appare nel film e che intendono tenere aperto tutto l'anno, a beneficio dei turisti che sbarcano dai loro scafi direttamente sulla



banchina, la cui posizione naturale non consente, né consentirà mai, l'invasione da parte degli autoveicoli. Ai fornelli è proprio Vincenzo, che ha maturato la sua esperienza come cuoco di bordo, mentre Maria Teresa attende alla cassa; a servire ai tavoli provvedono i rispettivi genitori, Ciro Nasti e Mario Barone. A farla da padrone, manco a dirlo, è il mare, già dall'antipasto misto, accompagnato da bruschette. Quanto ai primi, le linguine ai frutti di mare della tradizione sono affiancate dai risultati della discreta sperimentazione dello chef, che si fa avvertire già nell'alternativa costituita dagli gnocchi, e che spazia dai fusilli al Postino (spinaci, cozze e gamberi), alle mezze maniche con pesce spada e melanzane, agli spaghetti con alici e rucola; a trionfare su tutti, però, sono le linguine al nero di seppia, ripescate dalla più antica tradizione procidana e nelle quali il nero non è per nulla quello liofilizzato di bottega, e si sente. Nei secondi, ancora, figura tutto ciò che i pescatori scaricano al mattino, dal fritto di paranza, o di alici, o di calamari e gamberi, alle

grigliate miste, fino alla superba zuppa di pesce, così abbondante, ch'è consigliata per coppie di avventori; a fare da contorno al tutto provvedono le verdure di stagione.

Quanto ai dolci, più che verso le crostate o verso la tortina al cioccolato, potrà essere il caso d'indirizzarsi verso la delizia al limone (degli orti procidani, inutile dire) e, ancor più, verso la "lingua", dolce di sfoglia e crema pasticciera, la cui paternità è contesa a Procida, nientemeno, da Palermo, ma invano, poiché ormai è accertato che a inventarla fu il mitico pasticciere procidano Pasquale Mazziotti.

I vini suggeriti dalla casa sono un bianco dal gusto di Falanghina e un rosso dal gusto d'Aglianico, vitigno nella cui coltivazione l'isola primeggiò fino ad alcuni decenni fa e che sta riprendendo quota in questi ultimi tempi. E per finire, l'alternativa al limoncello (sempre di Procida) è costituita da una grappa invecchiata in barrique, la cui differenza, in termini di raffinatezza, rispetto a quelle commerciali si fa avvertire fin dal primo sorso.

## “LA LOCANDA DEL POSTINO” IN PROCIDA

She's the only missing, Beatrice Russo, of which the bartender in the film version of the novel by Antonio Skármeta, falls in love with the Postman/Troisi, who last summer was named the nearby square. Only Beatrice missing then, but the atmosphere is exactly the same: we are at the heart



of Marina Corricella, the picturesque fishing port of Procida, the "Locanda del Postino", the restaurant that Vincenzo Nasti and Maria Teresa Barone, just married, have opened in the room that appears in the film and intend to keep open all year for the benefit of tourists disembark from their boats directly on the platform, whose natural position cannot, and ever will, be crossed by vehicles.

In the kitchen there is Vincenzo, who has gained his experience as a ship's cook, while Maria Teresa stays at the counter, their parents are the waiters, Ciro Nasti and Mario Barone. Lord of it, needless to say, is the sea, just with mixed starters, accompanied by garlic bread. As for the former, the linguine with seafood traditions are complemented by the results of discrete test of the chef, that makes you already feel by the interplay gnocchi, ranging from the Postino fusilli (spinach, mussels and shrimp), the mezzemani- che with swordfish and eggplant, spaghetti with anchovies and arugula; to triumph over all,

however, are the linguine with squid ink, from Procida's oldest tradition in which black is not for nothing that lyophilized from shops, and you can feel this.

As seconds, again, figure all that the fishermen fished in the morning, from freshly caught fried fish, or anchovies, or

squid and shrimp, mixed grilled fish up to the superb fish soup, so abundant, which is recommended for couples of customers; to serve as side dish there are all the vegetables in season. As for cakes, rather than to tarts or chocolate cakes, the event will be directed to the delight of the lemon (from the Procida gardens, needless to say) and, more importantly, to the "language" of sweet pastry and custard, whose paternity is contested in Procida, no less, from Palermo, but in vain, for now is to invent it was found that the legendary pastry chef from Procida: Pasquale Mazziotti.

The wines suggested by the house are a white with taste of Falanghina and a red with taste of Aglianico, grape excelled in the cultivation in the island until a few decades ago and is recovering in recent times. And finally, the alternative to lemon (always from Procida) consists of a brandy aged in oakbarrels, whose difference in terms of refinement, rather than commercial you feel from the first sip.



Happy Christmas



## CO-ROCCO-CO

Le ricette di Pasquale Marigliano

### RICETTA PER 30 PEZZI

#### INGREDIENTI

500 G FARINA "00"  
450 G ZUCCHERO SEMOLATO  
N° 1 ARANCIA GRATTOGIATA  
N° 1 LIMONE GRATTOGIATO  
0,2 G AMMONIO DI BICARBONATO  
N° ½ BACCA DI VANIGLIA  
0,1 G SALE  
40 G CUBETTI DI ZUCCA SEMI-CANDITA  
0,5 G PISTO NAPOLETANO  
150 G ACQUA TIEPIDA  
400 G NOCCIOLE O MANDORLE TOSTATE

#### Procedimento

\*Mescolare la farina con lo zucchero e il pisto.  
\*Aggiungere l'arancia e il limone grattugiato, la mezza bacca di vaniglia, i cubetti di zucca, l'ammonio di bicarbonato, il sale sciolto in acqua dovuta.  
\*Infine inserire le nocciole o mandorle (Facoltative)  
\*Mescolare bene e fare riposare il composto coperto con un telo di plastica per circa 12 ore.  
\*Formare dei bastoncini e avvolgerli tipo cerchi, spennellare con l'uovo sbattuto per due volte.  
\*Infornare a una temperatura di 180°C, per circa 15/18 minuti (naturalmente dipende dalla grandezza del prodotto e dal tipo di forno utilizzato).



## CO-CO-ROCCO

RECIPE FOR 30 PIECES:

### INGREDIENTS

500 G FLOUR "00"  
450 G GRANULATED SUGAR  
N ° 1 GRATED ORANGE  
N ° 1 GRATED LEMON  
0.2 G AMMONIUM BICARBONATE  
NO. ½ VANILLA BERRY  
0.1 G SALT  
40 G CUBES OF SEMI-CANDIED PUMPKIN  
0.5G NEAPOLITAN PISTO  
150 G LUKEWARM WATER  
400 G ROASTED ALMONDS OR HAZELNUTS

### Procedure

- \* Mix the flour with the sugar and the pisto.
- \* Add the grated orange and lemon, half vanilla bean, pumpkin cubes, ammonium bicarbonate, salt dissolved in water.
- \* At last, insert the hazelnuts or almonds (optional)
- \* Mix well and allow to rest covered with a plastic sheet for about 12 hours.
- \* form chopsticks and wrap type circles, brush with beaten egg twice.
- \* Bake at a temperature of 180 ° C for about 15/18 minutes (of course depends on the size of the product and the type of oven used).



## MOSTACCIOLI

### Procedimento

- \*Mescolare bene tutti gli ingredienti insieme.
- \*Stendere il composto ottenuto con un mattarello da cucina ad uno spessore di mezzo centimetro circa, stagliare con l'apposita formina di rombo, adagiarle in teglie da forno e cuocere a 200°C per 12/15 minuti circa.
- \*Raffreddare e glassare con lo zucchero fondente al cioccolato o solo cioccolato fondente.

### RICETTA PER 30 PEZZI

- 500 G FARINA INTEGRALE RIMACINATA
- 350 G ZUCCHERO SEMOLATO
- 10 G MIELE
- 5 G CACAO AMARO (FACOLTATIVO)
- 30 G BURRO
- 10 G MALTO
- 0,1 G AMMONIO DI BICARBONATO
- N° 1 ARANCIA GRATTOGIATO
- N° 1 LIMONE GRATTOGIATO
- N° 8 TUORLI D' UOVO
- 20 G ACQUA



## MOSTACCIOLI

### RECIPE FOR 30 PIECES

500 G OF GROUND WHOLE WHEAT FLOUR  
350 G SUGAR  
10 G HONEY  
5 G COCOA POWDER (OPTIONAL)  
30 G BUTTER  
10 G MALT  
0.1 G AMMONIUM BICARBONATE  
NO. 1 GRATED ORANGE  
NO. 1 GRATED LEMON  
NO. 8 YOLKS EGG  
20 G WATER

### Procedure

- \* Mix well all ingredients together.
- \* Spread the mixture with a kitchen rolling pin to a thickness of about half a centimeter, stand out with the appropriate diamond shape, lay them on baking trays and bake at 200 ° C for 12/15 minutes.
- \* Cool and frost with chocolate fondant sugar or just plain chocolate.





## CASSATA AL FORNO

### INGREDIENTI

4 UOVA  
500 G DI FARINA  
600 G DI ZUCCHERO  
200 G DI BURRO  
200G DI RICOTTA DI PECORA  
100 G DI CIOCCOLATO FONDENTE  
100 G DI ZUCCA CANDITA  
MEZZO BICCHIERE DI MARSALA  
CANNELLA  
SALE  
100 G DI ZUCCHERO A VELO

Preparare la pasta frolla con farina, burro lavorato a crema, 100 g di zucchero, marsala q. b., quattro tuorli e due albumi di uova e un pizzico di sale. Lavorarla e lasciarla riposare per circa un'ora. Lavorare a parte la ricotta insieme allo zucchero fino a farla diventare una crema e unire i pezzi di cioccolato e di zucca candita, insieme a un pizzico di cannella. Stendere la pasta frolla in due dischi e foderare una teglia imburata con uno dei dischi.

All'interno versare il ripieno preparato in precedenza e coprire con l'altro disco, assicurandosi di saldare i bordi della pasta. Cuocere per circa mezz'ora nel forno, poi lasciare raffreddare e spolverarla con lo zucchero a velo.



## BAKED CASSATA



### INGREDIENTS

4 EGGS  
500 G FLOUR  
600 G SUGAR  
200 G BUTTER  
200G SHEEP RICOTTA  
100 G DARK CHOCOLATE  
100 G CANDIED PUMPKIN  
HALF CUP OF MARSALA  
CINNAMON  
SALT  
100 G SUGAR

Prepare the pastry with flour, butter cream worked, 100 g of sugar, the right amount of Marsala, four egg yolks and whites of two eggs and a pinch of salt. Knead it and let it rest for about an hour. Working apart the ricotta with the sugar until it becomes a cream and add the chocolate pieces and candied pumpkin, with a pinch of cinnamon. Roll out the pastry into two discs and cover the buttered baking tin with one of the discs. Pour the filling previously prepared inside and cover with another disc, making sure to weld the edges of the dough. Cook for about half an hour in the oven, let cool and then dust it with icing sugar.



## PANDOLCE

Lavorare la farina e il lievito di birra sciolto con il latte, insieme al burro sciolto a bagnomaria, all'acqua di fiori d'arancia e allo zucchero. Impastare con decisione fino ad avere una pasta amalgamata e molto morbida da lasciar lievitare. Inserire nell'impasto i pezzi di cedro e zucca canditi, l'uvetta, i pinoli e lo zibibbo. Tornare a impastare per un'altra mezzora. Avvolgere l'impasto con un tovagliolo e lasciare riposare per circa due ore in un luogo a media temperatura. Infornare l'impasto ottenuto tagliandolo al centro. Volendo l'impasto può essere diviso per realizzare due piccoli panetti.

### INGREDIENTI

1 KG DI FARINA  
100G DI LIEVITO DI BIRRA  
250G DI UVETTA SULTANINA  
100G DI ZIBIBBO  
50G DI ZUCCA CANDITA  
50G DI CEDRO CANDITO  
100G DI PINOLI  
20CL DI ACQUA DI FIORI D'ARANCIA  
20G DI FINOCCHIO  
LATTE  
BURRO

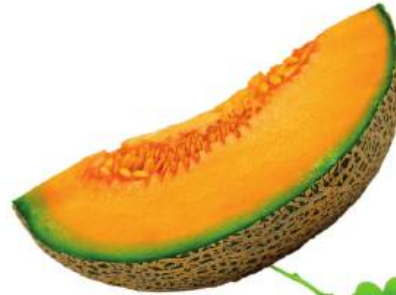


## PANDOLCE

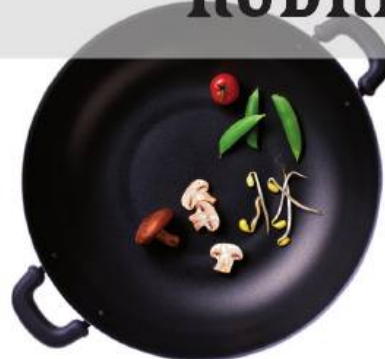
### INGREDIENTS

1 KG OF FLOUR  
100G OF BREWER'S YEAST  
250G SULTANA GRAPE  
100G ZIBIBBO  
50G CANDIED PUMPKIN  
50G CANDIED CITRON  
100G PINE NUTS  
20CL OF ORANGE FLOWER WATER  
20G FENNEL  
MILK  
BUTTER

Mix the flour and yeast diluted with milk, with butter dissolved in bain marie, orange flower water and sugar. Knead with decision until you have a very soft dough to let rise. Place pieces of cedar and candied pumpkin, sultana grape, pine nuts and zibibbo in the dough. Knead it for another half hour. Wrap the dough with a towel and let rest for about two hours in a medium temperature. Bake the mixture and cut it at center. If desired, the mixture can be divided to make two small loaves.



**RUBRICHE**



# BISTROT DALÌ, CHEF E ARTISTI AI FORNELLI

Chef e artisti ai fornelli al ristorante Bistrot Dalì di Volla, martedì 23 novembre. Un appuntamento che punta a rendere protagonisti gli artisti partenopei e le tipicità campane, dal vino alla pasta. In scena l'architetto e designer Riccardo Dalì (compasso d'Oro nell'81) ed il giovane napoletano Fiorenzo D'avino, ai fornelli con lo chef Francesco Tullio. Una platea di appassionati e di esperti, valuteranno i piatti cucinati. La serata vedrà protagonisti pasta Leonessa, i vini vesuviani dell'azienda Terre di Sylva Mala accanto ai cioccolati ripieni di liquore "nucillo" della pluripremiata azienda I Curti. A fare da cerimoniere Tommaso Leonessa, il giovane patron del Bistrot Dalì, che punta a trasformare la nuova location (con due sale e 150 coperti) in un punto di riferimento per buon cibo e cultura. Il ristorante è adiacente all'Hotel Leonessa e al Bar Picasso, sarà dunque possibile per chi arriva da lontano pernottare o anticiparsi per un cocktail.

## IL RISTORANTE

Dista pochi metri dal Mercato più grande d'Europa, il Vesuvio fa da sfondo garantendo con un terreno vulcanico ricco di minerali, nell'orticello di famiglia, i classici friarielli napoletani ed uva catalanesca. Nasce tra territorio e materia prima, il ristorante Bistrot Dalì. Un format Costa Group, che punta a trasformare la cucina in arte. Il patron del locale è il giovane Tommaso Leonessa, con creatività sta puntando a creare nel nuovo ristorante un centro culturale per giovani artisti e professionisti. Il nome, con evidente richiamo al pittore spagnolo, definisce



al meglio una cucina che fonda le sue basi nella tradizione enogastronomica del territorio, presentata in piatti dove carne, pasta, verdure ed ortaggi sono gli ingredienti principali. trasformando le sale del Bistrot in gallerie d'arte e del buon gusto, tra grandi chef ed artisti in erba. Ad accompagnare l'idea una location unica, nata dall'ingegno dei fratelli Costa. Un totale di 150 coperti con tavoli intitolati all'amicizia, brace e pizzaiolo a vista, cantina climatizzata al centro della sala, a vetri, che mostra numerose etichette dai sapori campani

Bistrot Dalì dista 7 km da Napoli, 5 km dall'aeroporto di Capodichino, 10 km dal molo Beverello. E' a 5 minuti dai caselli autostradali.



## BISTRO DALÌ, CHEF AND COOKING ARTISTS

Artists and chefs in the kitchen of the restaurant Bistrot Dalì of Volla, Tuesday, November 23. An event that aims to make players and the typical Neapolitan artists bells, from wine to pasta. On stage, the architect and designer Riccardo Dalisi (Golden Compass '81) and the young Neapolitan Fiorenzo D'Avino, the kitchen with chef Francesco Tullio. An audience of enthusiasts and experts, will evaluate the dishes. The evening will feature Pasta Leonessa, the wines of the Vesuvius Terre Sylva Mala near chocolates filled with liqueur "nucillo" The company's award-winning I Curti. Acting as master of ceremonies Tommaso Leonessa, the young owner of Bistrot Dalì, which aims to transform the new location (with two rooms and 150 seats) at a point of reference for good food and culture. The restaurant is adjacent to the Hotel Bar Leonessa and Picasso, will be possible for those coming from afar stay or advance for a cocktail.

### THE RESTAURANT

Just a few meters from the Market Europe's largest, Mount Vesuvius is the background, gua-

ranteeing a volcanic soil rich in minerals, little vegetable garden family, the classic Neapolitan friarielli Catalanesca and grapes. Born between land and raw materials, the Bistrot Dalì restaurant.

A format Costa Group, which aims to transform the kitchen into an art. The owner of the restaurant is the young Tommaso Leonessa, with creativity is aiming to create a restaurant in the new cultural center for young artists and professionals.

The name, with clear reference to the Spanish painter, best defines a cuisine with its roots in the culinary tradition of the area, presented in dishes in which meat, pasta, vegetables and greens are the main ingredients, Bistros in transforming the rooms of art galleries and good taste, including chefs and budding artists. To accompany the idea of a unique location, born from the ingenuity of the brothers Costa. A total of 150 seats with tables entitled to friendship, pizza and grilled to view, air conditioned wine cellar in the middle of the room, glass, labels that exhibits several flavors of Campania.

# LA VENDEMMIA 2010 DA PERCORRERE NELLA CAMPANIA FELIX

Di Vincenzo Mercurio

Questa mattina la sveglia è alle 6:00 am. Colazione con noci, succo di melograno e uva. La strada da percorrere: tanta! Faccio partire, con delicatezza, la mia compagna di viaggio, una volkswagen, da lei il giorno prima ho preteso molto. Colonna sonora per la partenza: To road to you, Pat Metheny Group, lo consiglio a chi vuole far pace con il mondo.

Punto verso il Vesuvio, famoso in tutto il mondo per la sua bellezza, per un mucchio di altre cose, ma per me, più famoso per il buon vino che si produce, Lacryma Christi bianco e rosso. Vado a visitare un'azienda giovane ma che ha fatto parlare da subito di se, per la qualità dei prodotti e per la cura dell'immagine: Podere del Tirone a Trecase (Na). Qui il Piediroso e la Caprettona, uve dei Lacryma, si sono comodamente alloggiate nei vinificatori, la cura dei particolari è massima da parte della famiglia Acunzo. Visitando la cantina, oltre ad assaggiare la gamma completa dei vini, potete coccolare le vostre papille gustative mangiando una

bruschetta (pane di San Sebastiano al Vesuvio), con pomodorino del Piennolo.

I mosti fermentano, e anche bene, si sentono odori di prugne gialle sul bianco e mirtilli sul rosso. Dopo una degustazione ed alcune indicazioni date al cantiniere, riparto percorrendo la Salerno Napoli direzione Nord Campania. Arrivo a Sessa Aurunca, vedo l'antico centro storico sulla mia destra e proseguendo sull'Appia ecco che si scorge l'ingresso dell'azienda agricola Masseria Felicia.

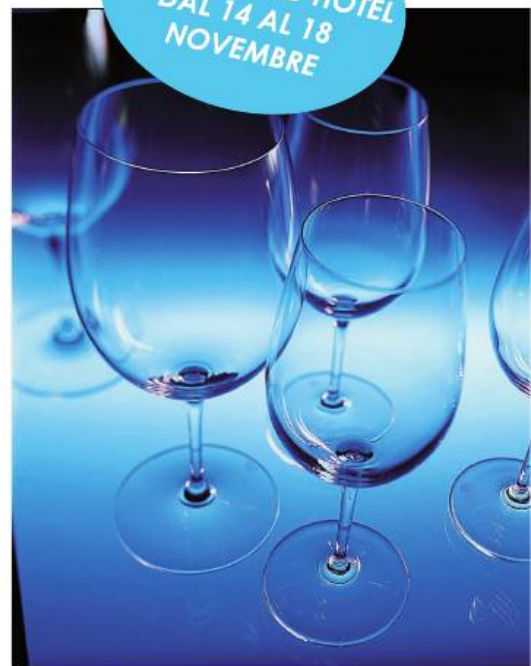
Maria Felicia Brini, giovane imprenditrice agricola, segue l'azienda con il fondamentale supporto del papà Sandro e della mamma Pina. In questo casolare, la cantina ricorda un piccolo Chateau francese, barriccaia interrata, cantina a vista e corte dove poter lavorare le uve. Qui la vendemmia è più avanti. La falanghina del Massico è già a fine fermentazione oramai tutti gli zuccheri si sono trasformati in alcol ed il vino giallo con riflessi verdognoli si presenta come un bouquet di fiori.





# winterhalter

PRESENTI  
ALL'EXPO SUD HOTEL  
DAL 14 AL 18  
NOVEMBRE



Armando Romolo Cavaliere cell (+39 ) 355 7867097 - ph. (+39) 081 6070648 - info@arcsrl.it  
www.arcsrl.it - [www.winterhalter.it](http://www.winterhalter.it)



Il Rosso, maestoso Falerno, macera con le bucce sane, scure e dolci. È quasi ora di uno spuntino, la degustazione dei vini mi ha fatto venire un languorino, Pina porge su un tagliere: pane caldo, cotto a legna, con olio della Monocultivar Itrana, prodotto in azienda, è sensazionale. Se volete visitare questa piccola azienda familiare, vi conviene prendere un po' di tempo da trascorrere nell'antica città di Sessa Aurunca, ricca di storia e di monumenti.

Lascio l'azienda con un appuntamento a 5 giorni per svinare i rossi. Riprendo l'Appia e via Teano prendo la Caianello Telese per approdare a Torrecuso, terra dell'Aglianico e della Falanghina del Taburno.

Risalgo le pendici del monte per poi riscendere nella contrada Rivolta, nell'azienda Agricola

Fattoria La Rivolta. Qui mi incontro con il responsabile tecnico Giuseppe Tribuno e con uno dei proprietari, Paolo Cotroneo. La 2010 sembra un'annata da bianchi freschi con buone acidità ed aromi agrumati. Facciamo un giro della vigna e nei 30 ettari, condotti secondo i canoni dell'agricoltura biologica, incontriamo lepri e falchetti che ci tengono compagnia. Le uve rosse saranno raccolte di lì a 5 giorni, soffia una, più che fresca, tramontana, che pulisce l'aria e ci mostra le cime del Matese pronte ad accogliere abbondanti neviccate. Il freddo, la passeggiata tra i filari e la mattina intensa, ecco che rientriamo in azienda dove ci aspetta Luisa, mamma di Giuseppe, con una fantasia di frittate alla "Rivolta", quella con le cipolle è un prodotto cult.

Lascio il Sannio con la promessa di una cena da fare a fine vendemmia tutti insieme: agnello, tartufi e Aglianico Riserva TERRA DI RIVOLA 2007, il top di gamma.

La fondovalle telesina, una strada tappezzata di vigneti, mi accoglie e mi fa sempre sentire a casa, colline dolci, retaggi fluviali del Calore. Nei vigneti colorati di rosso e di giallo paglia, si cominciano a vedere macchie, mobili, multicolori: vignaioli e studenti che vendemmiano.

Prendo l'autostrada e all'uscita Avellino est sono diretto a Cesinali (AV) per assistere alla lavorazione del Fiano di Avellino, Pietramara Etichetta Bianca, dei FAVATI, li Rosanna Petrozziello, wine-maker, mi aspetta per partire con la diraspatura

e la pigiatura in pressa pneumatica, qui la vendemmia inizia sempre più tardi perché fa più freddo, pensate che il Taurasi lo raccogliamo a novembre, a volte con la neve: uno spettacolo surreale!

Ultima tappa di questa giornata, very intensive, Rutino (Sa). Mi aspetta Francesco Barone delle cantine Barone. Il Cilento è una terra dove l'Aglianico ed il Fiano si esprimono in maniera totalmente diversa dall'Irpinia e dal Sannio. Qui i vini sono più caldi, meno acidi, più morbidi. Da Francesco si può anche dormire nel suo agriturismo che affaccia sulla diga dell'Alento, una veduta nell'immenso Parco nazionale del Cilento.





Nelle cantine Barone, domani entrerà l'ultima partita di Aglianico, dai vigneti "Pietralena". Andiamo a vedere i filari, quando il sole è oramai a fine corsa. Rientriamo camminando nel vigneto lasciandoci il buio alle spalle.

Risalendo verso Torchiara si rivede il sole che si adagia sul golfo di Salerno, il mare diventa prima rosa, poi rosso ed infine blu notte.

In macchina a farmi compagnia: Michel Petrucciani, Training.

Arrivo a casa tardi, in vendemmia è un classico, i miei cari mi aspettano per una cena notturna, ci siamo meritati un Falerno del Massico Etichetta bronzo 2006 che abbiniamo ad una scaloppina di vitello con tartufo nero. Rivedo le tappe della giornata, colori, profumi, sapori, il calore

della gente ed è subito domani, la mia volkswagen mi aspetta, come un fedele cavallo, sempre pronto a partire.

...e la vendemmia continua...

#### LE RICETTE DI FATTORIA LA RIVOLTA FRITTATA DI CIPOLLE

Ingredienti: olio di semi di arachide (in alternati a olio extravergine di oliva), 12 uova, 4 cipolle tagliate sottili.

Procedura: soffriggete prima le cipolle, fino a quando sono dorate, successivamente aggiungete le uova e sale. Le varianti con prodotti dell'orto biologico sono: broccoli, patate, melanzane, zucchine, peperoni, funghi chiodini.

# THE HARVEST 2010 TO TRAVEL IN CAMPANIA FELIX

*This morning the alarm clock is at 6:00 am. Breakfast with walnuts, pomegranate juice and grapes. The road ahead: a lot! I start, gently, my traveling companion, a Volkswagen, to which I demanded a lot the day before. Soundtrack for the departure: To road to you, Pat Metheny Group, I recommend it to those who want to make peace with the world.*

*I direct to the Vesuvio, famed worldwide for its beauty, for a lot of other things, but for me it's most famous for good wine that is produced, Lacryma Christi red and white. I'm going to visit a young, but famous, company, for product quality and care of the image: Podere del Tirone to Trecase (Na). Here Piediroso and Caprettone, Lacryma grapes, are comfortably housed in the fermenters, the attention to detail is very highest*





for the Acunzo family. Visiting the winery, other than enjoying the full range of wines, you can pamper your taste buds by eating a bruschetta (bread of San Sebastiano al Vesuvio), with the tomato from Piennolo.

The fermented mash, and well, you can notice the smell of yellow plums from the white and cranberries from the red. After a tasting and some information given to the cellar, I moved north in Campania through the Naples-Salerno. Arrived in Sessa Aurunca, I see the old city center on my right and keeping going on Appia

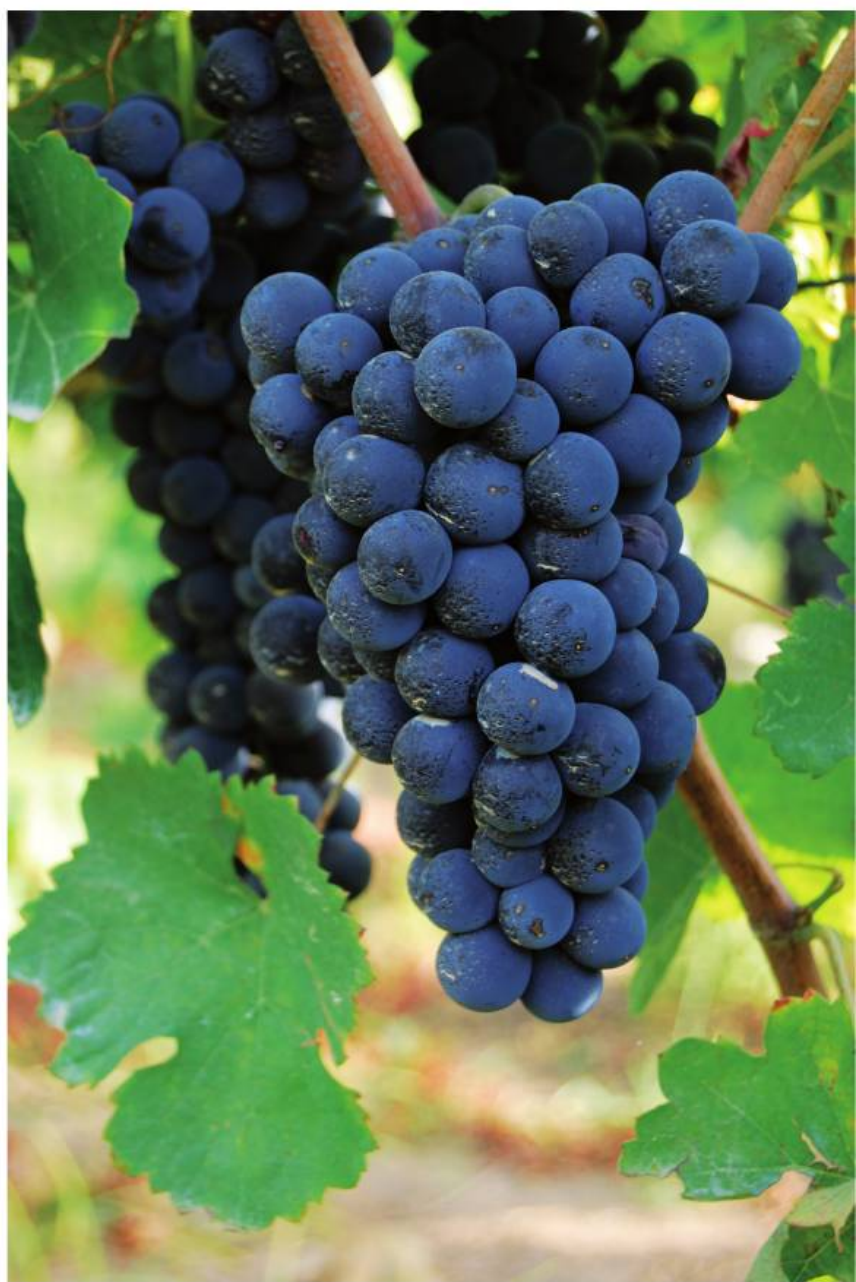
here you can see the entrance of the farm Masseria Felicia.

Maria Felicia Brini, a young farmer, follows the company with the crucial support of dad Sandro and mom Pina. In this house, the cellar is reminiscent of a small French Chateau, underground barrel cellar, basement ceilings and courtyard where you can work the grapes. Here, the harvest is later.

Falanghina from Massico is already at the end of fermentation by now, all the sugar have become alcohol and yellow wine with greenish

looks like a bouquet of flowers. The red, majestic Falerno, macerates with healthy dark and sweet skins. It's almost time for a snack wine tasting made me a hungry, Pina hands on a cutting board: bread, baked in wood, with oil Monocultivar Itrana, product company, is sensational. If you want to visit this small family company, you should take some time to spend in the ancient city of Sessa Aurunca, rich in history and monuments. I left the company with an appointment in 5 days for the reds draining. I take the Appia way and take the via Teano, then the Caianello-Telese to get to Torrecuso, a land of Aglianico and Falanghina Taburno. Up the slopes of the mountain before falling in the district Rivolta, in farm company La Rivolta. Here I meet with the technical manager Giuseppe Tribuno and one of the owners, Paolo Cotroneo. The 2010 wine seems to be fresh white with good acidity and citrus aromas. Let's take a tour of the vineyard and 30 hectares, conducted according to the principles of organic farming, with hares and hawks keeping us company. The red grapes will be collected from there in five days, a blow, rather than fresh north wind, which cleans the air and shows us the lines of the Matese ready to receive heavy snowfall. The cold, the walk between the rows and intense in the morning, that's within the company where we wait Luisa, Giuseppe's mother, with a pattern of "Rivolta" omelettes, the one with the onions is a cult.

I leave Sannio promising a dinner at the end of the harvest to do all together: lamb, truffles and Aglianico Riserva TERRA DI RIVOLI 2007, the top of range model. The telesina valley, a road surrounded by



vineyards, greets me and makes me always feel at home, the hills sweet, legacies of the river Calore. In the vineyards of red and yellow straw colored, you start to see spots, furniture, Multicoloured tenants and students who harvest. I take the highway and exit in Avellino east, directed to Cesinali (AV) to assist in the processing of Fiano Avellino, Pietramara Etichetta Bianca, Favati, there Rosanna Petrozziello, winemaker, waits for me to start with the stemming and pressing in a pneumatic press, here the harvest starts later and later because it is cooler, think that Taurasi is collected in November, and sometimes with the snow: a surreal sight!

Rutino (SA) is the last stop of the day, very intensive. I expect Francesco Barone of the cellars Barone. Cilento is a land where the Aglianico and Fiano express themselves in a manner totally different from Irpinia and Sannio. Here the wines are warmer, less acidic, softer. Here you can stay in Francesco's cottage overlooking the dam of Alento, with a view in the vast National Park of Cilento.

In Barone's cellars, tomorrow will come the last game of Aglianico, from the vineyards "Pietralena." Let's see the rows, when the sun is now at the end of the race. We come back walking in the vineyard leaving the darkness behind.

Back towards Torchiara we can see the sun again laying on the Gulf of Salerno, the sea becomes at first pink, then red and in the end dark blue.

In the car to keep me company: Michel Petrucciani, Training.

I arrived at home late, in harvest time is a classic, my loved ones are waiting for me for

dinner at night, we have earned a bronze Label Massico Falerno of 2006, which combined with a cutlet of veal with black truffles. I see the stages of the day, colors, smells, tastes, the warmth of the people and it is now tomorrow, my volkswagen is waiting for me, like a faithful horse, always ready to go.

...And the harvest continues...

#### RECIPES FROM THE FARM REVOLT ONION OMELET

Ingredients: peanut oil (extra virgin olive oil as an alternative), 12 eggs, 4 finely chopped onions.

Procedure: first fry onions until they are golden, then add the eggs and salt.

variants with the organic products are: broccoli, potatoes, eggplant, zucchini, peppers, honey mushrooms.







## IL CORMORANO AD AGROPOLI

### PER IL DIPIORTISTA: ASSAGGI DI PESCE FRESCO IN TERRAZZA SUL MARE

Il Ristorante è in terrazza sul Porto di Agropoli. Arrivarci in auto o con mezzi pubblici è un pò scomodo. Per i diportisti invece è perfetto. Si lascia l'imbarcazione e passeggiando sul porto si arriva al locale, Il Cormorano. Mise en place ben curata, il servizio è di buona qualità, anche se la scelta della carta dei vini è molto ristretta. In pratica solo vini campani, con una maggiore presenza di cilentani e qualche etichetta siciliana. Ogni vino ha una pagina con foto della bottiglia con scheda tecnica abbinata, che permette di raccontare la bottiglia. Probabil-

mente la stagionalità del locale non spinge ad acquisti molto ampi, in ogni caso qualche etichetta in più non guasterebbe.

Il menu è improntato alle tipicità del territorio: irrinunciabile il pesce fresco, i frutti di mare ed i crostacei, ma anche ceci, olio, mozzarella e tutto ciò che questa generosa terra sa donare. Piatti classici si alternano a creazioni dello chef, proposte elaborate talvolta con innovazione che non è mai rivoluzione. Gli ingredienti sono di qualità e la presentazione è invitante. Anche l'offerta dei dolci è varia.



## IL CORMORANO IN AGROPOLI

### SAMPLING OF FRESH FISH IN THE SEA TERRACE

The restaurant is on the terrace overlooking the port of Agropoli. Getting there by car or public transportation is a little uncomfortable. Other hand, is perfect for boaters. We leave the boat and walking on the port you arrive at the local, Il Cormorano. Mise en place well maintained, the service is of good quality, although the choice of the wine list is very limited. In practice, only wines from Campania, with a greater presence of Cilento and some Sicilian wines. Each wine has a page with pictures of the bottle with combined technical, which allows you to tell the

bottle. Probably the seasonality of the room does not push very large purchases, however some labels more would not hurt.

The typical menu is dictated by the territory renounced fresh fish, seafood and shellfish, as well as chickpeas, olive oil, mozzarella and whatever you can give this generous land. Classic dishes alternate with chef's creations, sometimes with innovative policy proposals that never revolution. The ingredients are quality and the presentation is appealing. Even the offer of desserts is varied.

# 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



À TAVERNA DÒ RE



VIA FONDO SUPPORTICO DI SEPARAZIONE, PIAZZA MUNICIPIO, 2/3  
(ADIAC. TEATRO MERCADANTE), 80133 NAPOLI - TEL. 081 5522424