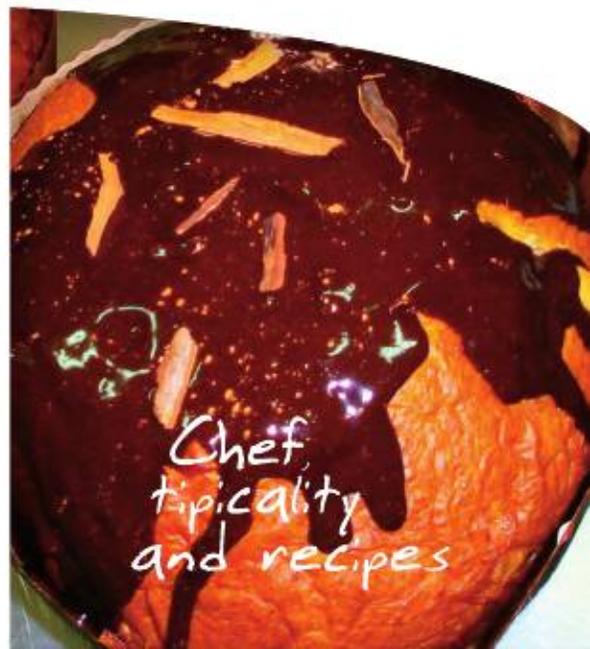


GUSTO

Mediterraneo

Editing by 3ONodi





Sapienza Napoletana

Nasce nel 1974 dall'entusiasmo e dalla passione di Antonio Leonessa. Una passione ereditata dal padre (nonno Oscar) e cresciuta con i tre figli che attualmente si occupano del pastificio.



Via Don Minzoni, 231 Cercola | NA Tel. +39 081 0815551107
www.pastaleonessa.it



*Acquista subito online i nostri prodotti su:
ecommerce.pastaleonessa.it*

*Scopri il catalogo Leonessa
e le nostre esclusive ricette.
Scarica la app gratuita su App Store*



GUSTO Mediterraneo

Editing by 30Nodi

SOMMARIO

Year 5th - N° 4 - October/November/December 2012
Free Magazine Editing by 30NODI
info@gustomediterraneo.it - www.gustomediterraneo.it

In front page:
Murgia, Pasta Leonessa, Chiavazzo.



CAMPANIA



Tour in Puglia
by D'Antonio

p. 3

Cilento Dop
by Petrosino

p. 9

Pastificio Leonessa
by Leone

p. 15

Pizzaeria Massé
by Del Sorbo

p. 20

Pizzeria Lazzarella Dop
by Esposito

p. 24

SWEET CHRISTMAS

Marigliano p. 28
Chiavazzo 32
Zago 34

Corsi di Cucina
Dolce&Salato p. 36



**CORSI
AMATORIALI**

**Passione...
per i fornelli**

dolcesalatoscuola.com
info@dolcesalatoscuola.com
Ente Accreditato Regione Campania



**CORSI
PROFESSIONALI**

**innovarsi
nel mondo del
cibo**

Informatevi presso di noi
s.s sannitica Km 265
Via Forche Caudine, 59 - 81024 Maddaloni (CE)
Tel. / Fax 0823.436022 - Tel.0823.202049



**MASTER
PROFESSIONALE**

**Formarsi
per l' opportunità
del domani**

E' TERRA MAGICA: E' LA MURGIA!

TOUR TRA BELLEZZE AMBIENTALI, PROFUMI E SAPORI PUGLIESI

A cura di Vincenzo D'Antonio

Spigolosa non è. Non ha le incapriccianti spigolosità che possono cagionare simpatie subitanee ma anche ritrosie da primo impatto. E' dolcemente austera. E pare che non sia essa a guardare il cielo, bensì sembra che sia il cielo ad ammirarla.

E' terra magica: è la Murgia. Qui l'uomo ci vive da sempre. Da tanti secoli la Murgia, duttilmente, con saggezza mai civettuola, ma carsica come le sue linfe, sa essere cerniera tra un Occidente ed un Oriente che tanto hanno da dirsi. Culla naturale degli elementi vitali, i suoi terreni sanno essere granai, similmente al vicino Tavoliere che a settentrione la cinge.

Ad ogni modo, precipuo elemento del Mediterraneo essendo, la Murgia esibisce il più grandioso degli abbracci, quello secolare e perenne dell'ulivo con la vite.

Il mare non la lambisce, ma alle sue rivierasche propaggini quietamente ondeggia. Ed è in città di mare, bellissima tra le belle città della costa pugliese,

che si trova affascinante alloggio. Sì, siamo a Trani. Il suo porto ricovera pescherecci ed i pescatori esitano il loro pescato a beneficio di acquirenti accorti e buongustai. Pesce guizzante e vivo.



GUSTO MEDITERRANEO



Qui la dieta mediterranea è la dieta naturale di tutti i giorni. Qui mangiare pesce crudo è ritualità domenicale; infausto il rinunciarvi. Scolianova è la sinagoga più antica di Europa. Ed in crogiuolo di culti, l'Oriente dappresso, svetta la Cattedrale di Trani. Così austera, così maestosa. Sembra sospesa sul mare. Da sola varrebbe la visita alla città. Trani ha anche sua ragguardevole ed allegra night life, lungo le stradine pavimentate con le tradizionali chianche. Diviene nostra dimora temporanea, a nostro immediato e naturale agio mettendoci, il Marè Resort, ubicato al secondo piano dello storico Palazzo Antonacci Telesio, prospiciente Piazza Quercia. Il mare è lì davanti. Con il mare e con la città si entra presto in confidenza. Il momento dolente, lo prevediamo agevolmente e così poi avviene, è il momento del commiato. La Puglia vitivinicola ha il suo nobile trio di vitigni autoctoni a bacca nera: il Negroamaro, il Primitivo ed il Nero di Troia. Appare frutto di silente e magico accordo tra questi tre vitigni il fatto che essi pervengano a maturazione in periodi differenti. A fine agosto il Primitivo (da cui il nome), a metà settembre il Negroamaro e dalla metà alla fine di ottobre il Nero di Troia. Murgia e Nero di Troia vivono in simbiosi.

E' dal corrente secolo, praticamente da una dozzina di anni che il risascimento della vitivinicoltura pugliese ha dato dignità ai vitigni autoctoni con conseguente valorizzazione dei vini che si fanno in Puglia.

Virtuoso fall-out del meccanismo di causa ed effetto di questo rinascimento in Murgia è la presenza di realtà vitivinicole molto interessanti, tutte interpreti meticolose del Nero di Troia. Nuovamente la proprietà è tutta della famiglia De Corato, dopo una lunga comproprietà con la Gancia, l'Azienda Vinicola Rivera ubicata in territorio di Andria. Giunta alla terza generazione con il valente e poliedrico Sebastiano, la storica azienda ha intrapreso un coraggioso percorso che la porta a vinificare in purezza il Nero di Troia, permanendo il 30% di Montepulciano soltanto nel blasonato "Il Falcone". Non vede legno, bensì solo acciaio inox e riposo in vasche di cemento, il Violante Castel del Monte DOC, di cui abbiamo degustato l'annata 2009. La Murgia ha epidermide ruvida ed endoderma fertile ed ubertoso. Di ciò ne ha abile e piena contezza una persona buona e brava: Pietro Zito. Pietro Zito in quel di Montegrosso di Andria è ortolano e cuoco. Qui gli ortaggi hanno sapore altro. Pietro cura le pianticelle come fossero figli suoi; bandito qualsiasi concime chimico. E Pietro lavora le creature del suo orto ed altri prodotti della sua amatissima Murgia nella cucina della sua trattoria Antichi Sapori, dall'orto poco discosta. Tra tutte le pietanze, qui citiamo il cosciotto di

agnello cotto lento con funghi carboncelli, patate e finocchietto selvatico.

Interpretazione originale e vincente del Nero di Troia è quella attuata da Cantine Carpentiere: vinificazione in bianco! Decana tra le cantine che hanno creduto all'intrinseca bontà del Nero di Troia, l'Azienda Vinicola Torrevento, in territorio del comune di Corato, vicina a Castel del Monte. E in Murgia si fanno formaggi eccellenti.

In prossimità del centro storico di Andria ha sede il Caseificio Famiglia Olanda, famoso nel mondo, che ha fiore all'occhiello il più fresco dei formaggi a pasta filata: la burrata di Andria. La burrata sublima l'idea dell'unicum edibile tra recipiente e contenuto. E sì, perché con una sfoglia di pasta filata si ottiene candido sacchetto all'interno del quale inserire un cuore morbido di panna e sfilacci graziosi di fiordilatte. Il fiocco, un tocco verde in tanto bianco, è dato da steli di vizzo. Il vizzo è un'erba che cresce spontanea in Murgia e conferisce alla burrata non solo il giuoco cromatico, ma anche sua caratteristica nota aromatica. La burrata: gioia per gli occhi e per il palato, emblema caseario della Murgia. La mangiamo tal quale, benedicendola; ma poi le si corredano peperoni ed acciughe e la ribenediciamo!

IT'S A MAGIC LAND: IT'S THE MURGIA!

It's not edgy. It hasn't the sharpness that can cause sudden sympathy but also reluctance at a first sight. It's gently austere. It seems that it is not looking at the sky, but it seems that it's the sky to admire it. It's a magical land: the Murgia. Here the man has been living since ever. For many centuries the Murgia, wisely and never flirtatious, but karst as its saps, has been known as a bridge between the West and an East that have much to say each other. Natural cradle of the vital elements, its lands can be known as barns, like the Tavoliere that surrounds it in the north. However, being a primary element of the Mediterranean, the Murgia exhibits the most grandiose of hugs, the one between the secular and perennial olive and the screw. The sea doesn't lick it, but it quietly waves at its foothills coasts.

And It is in this very beautiful seaside town among the beautiful coast of Puglia that it's possible to find a charming accommodation. Yes, here we are in Trani. Its harbor admits vessels and fishermen hesitate their catch for the benefit of noticed and gourmet buyers. Wriggling and alive fish. Here, the

Mediterranean diet is the natural diet everyday. Here eating raw fish is a Sunday ritual; unlucky to give it up. Scolianova is the oldest synagogue in Europe.



GUSTO MEDITERRANEO

And melting pot of religions, in the East side, stands the Cathedral of Trani. So austere, so majestic. It seems to float on the sea. It could be sufficient to visit only it.

Trani has also its remarkable and joyful night life along the streets paved with traditional "chianche" (typical limestone floors of Puglia).

Trani becomes our temporary home, putting us at our immediate and natural ease. The Marè Resort is located on the second floor of the historic building Antonacci Telesio, overlooking Piazza Quercia. The sea is in front. You soon enter in confidence with the sea and the city. The painful moment, it's easily to understand, it's the time to say farewell.

Puglia wine has its noble trio of black berry vines: Negroamaro, Primitivo and Nero di Troia. It's appear almost like the result of a silent and magical agreement between these three wine varieties that they received the maturity at different times. At the end of August the Primitivo (hence the name) in mid-September Negroamaro and from the mid to late October the "Nero di Troia".

Murgia and Nero di Troia live in symbiosis. So nature has kindly prepared and it is the world to benefit of this union. According to the legend it was Diomede to bring this grape. He was the lower horn of the

ancient flame, a veteran of the war of Troy. And people like this legend. However, this grape originated in Minor Asia.

It's since the current century, almost a dozen years that the renaissance of winemaking Puglia has been giving dignity to the wines with the consequent enhancement of the wines made in Puglia. Virtuoso fall-out of the mechanism of cause and effect of this renaissance in Murgia is the presence of viticultural very interesting viticultural realities, all meticulous interpreters of "Nero di Troia".



Therefore becoming, joy permeated, temporary citizen of the Murgia, of course, means to know the people who are passionate by Nero di Troia and from its grapes make an eponymous wine of which they are proud. Now the whole property is again of De Corato family, after a long co-owned by the Gancia, the Rivera winery located in the territory of Andria. At its third generation with the talented and versatile Sebastiano, the historic company has embarked on a bold path that leads to vinify in purity the "Nero di Troia", remaining the 30% Montepulciano only in the noble "Il Falcone".

The Murgia has rough skin and a fertile endoderm. Of this a good person Pietro Zito is skilled and fully informed. Pietro Zito in Montegrosso of Andria is gardener and cook. He has a garden to be visited, and in fact a lot of people, and not only from the Murgia and the rest of Puglia, visit it. Here vegetables have more flavor.

Peter takes care of the plants as if they were his own children. Every chemical fertilizer is banished. And Peter works his garden creatures and other products of his beloved Murgia in the kitchen of his restaurant "Antichi Sapori" not far from his garden. Dining at Peter Zito's it's a delicious cognitive and emotional experience. It's the real Murgia expres-

sed on the table. Of all the dishes we quote the slow cooked leg of lamb with mushrooms "carboncelli", potatoes and fennel.

And Murgia makes excellent cheeses. Near the old town of Andria there is the Dairy farm of Olanda family, famous throughout the world, who pride the freshest of string cheese: the "burrata" of Andria. The burrata sublimates the idea of an edible unicum between container and content. And yes, because with a sheet of spun paste it is obtained a white bag in which insert a heart of cream and soft lint graceful mozzarella. Flake, a touch of green in a lot of white, is given by withered stalks.

The withered is an herb that wild grows in Murgia and gives the burrata not only colour, but also its characteristic aromatic note. Burrata: feast for the eyes and for the palate, dairy emblem of the Murgia. Eat it as it is, blessing it, but then you can accompany it with peppers and anchovies and we re-bless it. The Olanda family works mostly milk from Friesian dairy herds of the Murgia.

And when the sun sets over the westernmost hills of the Murgia, where the bed Ofantino captures its light and mirrors, and resting lonely on hot stones of jazzo, we rise our eyes to the sky and admire the flight of the lesser kestrel.

GUSTO MEDITERRANEO

OLIO DOP DEL CILENTO

PIETRABIANCA DAL 1993 A CASAL VELINO MARINA

Pietrabilanca nasce nel 1993 a Casal Velino Marina, nel cuore del Parco Nazionale del Cilento. Qui Antonio Monzo, con profondo amore per la sua terra e le sue tradizioni, appassionato di olivicoltura, decide di trasformare i frutti delle sue piante di ulivo. L'azienda agricola a conduzione familiare, vede oggi impegnati in prima persona i

figli di Antonio: Germano e Davide, che negli anni hanno maturato una forte esperienza nella coltivazione dell'oliva e nel metodo di frangitura. Il frantoio di proprietà dell'azienda e' caratterizzato da un moderno impianto a ciclo continuo per la lavorazione delle olive, che consente di produrre un olio extravergine di qualità eccellente.



GUSTO MEDITERRANEO

Pietrabbianca propone quattro tipi di olio extravergine di oliva, ognuno dei quali è ricavato da una Cultivar diversa; tutte provenienti dagli uliveti di proprietà dell'azienda, un totale di 10.500 piante su

un'area di 34 ettari. Le olive sono raccolte esclusivamente nella prima decade di ottobre e lavorate in giornata, danno così un prodotto eccellente adatti a tutti i tipi di palato.



LA BOTTEGA DI
**NONNA
VITTORIA**
DISPENSA & CUCINA
VINI, FORMAGGI, SALUMI,
PRODOTTI BIO, SPECIALITÀ DAL MONDO.

La Bottega di Nonna Vittoria è a Gragnano, il piccolo centro campano ben noto per la sua tradizione pastaia. Gastronomia e enoteca - vendita online Sì, siamo proprio a Gragnano, la famosa città della pasta! Con passione, cura ed amore selezioniamo i migliori prodotti dell'enogastronomia italiana ed internazionale. Labottegadinonnavittoria.it offre una selezione di circa 4000 prodotti talvolta difficili da trovare nella bottega sotto casa: un'ampia scelta di prodotti tipici campani (pasta di Gragnano, pomodori San Marzano, limoncello, etc...), sali e spezie del mondo, prodotti da agricoltura biologica, cibi rari e preziosi (fiori cristallizzati, oro alimentare, cioccolato e caffè monorigine, etc...), tè ed infusi esclusivi, oltre 2000 etichette in carta, pronte a soddisfare ogni portafoglio e curiosità enologica, sia in campo nazionale che internazionale.



Via Castellammare 60 Gragnano (Na)
Tel. 0818712067

www.labottegadinonnavittoria.it - info@labottegadinonnavittoria.it

PIETRABIANCA IN THE CILENTO NATIONAL PARK

Pietrabilanca was born in 1993 in Casal Velino Marina, in the heart of the Cilento National Park. Here Monzo Antonio, with deep love for his homeland and its traditions, fond of olives, decided to transform the fruits of his olive trees.

The farm family, see today personally committed Antonio's sons: Germano and Davide, who over the years have developed a strong experience in the cultivation of the olives and in the method of crushing.

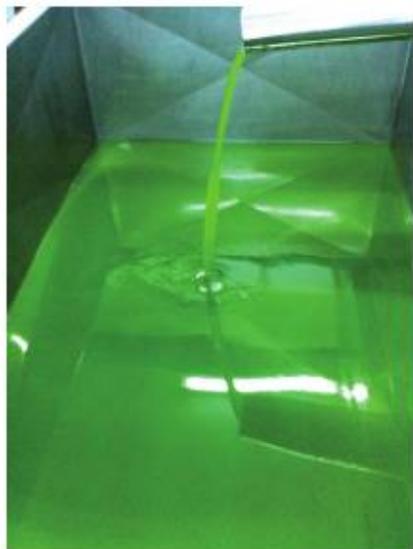


GUSTO MEDITERRANEO

The mill owned by the company and characterized by a modern continuous cycle plant for the processing of olives, which enables the production of extra virgin olive oil of excellent quality.

Pietrabilanca offers four types of extra virgin olive oil, each of which is derived from a different cultivar, all from the olive groves owned by the company, a total of 10,500 plants on an area of 34 hectares.

The olives are harvested only in the first ten days of October and worked during the day, giving an excellent product suited to all types of palates.



PIETRABIANCA

- FRANTOIO OLEARIO -

...SPREMIAMO IDEE





Via Andolfi, 80045 Pompei (NA) / tel.081.5369600 fax 081.8621821 / www.gmasrl.it- gma@gmasrl.it


GMA srl
Import Specialità
www.gmasrl.it

La GMA import Specialità srl, è escusivista della distribuzione per Campania e Basilicata dei prodotti delle maggiori case di birra a livello mondiale come Riegiele, Guinness, Harp, Bonne Esperance, Tennent's leffe, La Trappe; Stella Artois, Well & Young's, Juplier, Chimay, Lowenbrau. Dal 2010 la GMA è distributore per l'Italia di Mangners Original Irish Cider

NOVITA' EDITORIALI NEL SETTORE PASTAIO

Magazine Past.it e chef in calendario
con il Pastificio Artigianale Leonessa

Il Pastificio Artigianale Leonessa di Cercola ci stupisce anche quest'anno, con grandi novità in cucina ed editoriali. Da 15 anni infatti continua la tradizionale selezione di uno chef campano per il calendario aziendale, con 13 ricette, accompagnate da scatti, per accompagnare gli appassionati del cibo tutto l'anno. Per il calendario 2013 il protagonista sarà il ristorante Veritas di Napoli, con lo chef Gianluca D'Agostino e la sua brigata. Squadra vivace ai fornelli, dinamici e con grande spirito d'iniziativa i cuochi del Veritas. Tra gli scatti potrete notare lo staff operativo del calendario, coordinato da Oscar Leonessa, il maggiore dei fratelli divulgatori di Sapienza Napoletana a tavola.

Uno staff che ogni anno visita ristoranti e seleziona, fino a raggiungere un accordo su chi far diventare protagonista per un anno, creando ricette per la loro pasta.





GUSTO MEDITERRANEO

"Non puntiamo ad uno chef famoso - spiega Oscar Leonessa, amministratore del Pastificio Leonessa - ma agli chef che come noi amano il confronto e con noi si divertono ad approfondire la conoscenza della pasta e mille volti di ogni materia prima, con abbinamenti e creazioni di piatti, buoni in tutti i sensi". Ed ecco dunque l'idea di puntare sul Veritas, ristorante situato al Corso Vittorio Emanuele a Napoli. I menu del Veritas nascono dall'idea di proporre dei piatti con prodotti del territorio o quantomeno di uso comune e quindi facilmente riconoscibili, elaborati in chiave moderna. Con



qualche contaminazione, che è già una forma di arte. Ma le novità editoriali dei fratelli Leonessa per il 2013 sono due. Infatti oltre al calendario, nasce quest'anno Past.it.

Un megazine redatto da giornalisti professionisti di quotidiani nazionali, guide di gastronomia e riviste specializzate. Grandi firme del cibo, esperti del cibo dell'Università Federico II e della Feltrinelli, artisti e chef.

Un magazine innovativo, graficamente curato dalla società Karmastudio di Alfonso Cioffi e dal punto di vista editoriale dalla società 30Nodi.





NEW BOOKS ON PASTA

*THE MAGAZINE PASTA.IT AND CHEFS
IN THE CALENDAR BY LEONESSA*

The Artisan Pasta Factory "Leonessa" in Cercola amazes us again this year with great news and editorials in the kitchen.

For 15 years, it has continued the traditional selection of a chef from Campania for the calendar of the firm, with 13 recipes, with the addition of photos to accompany food lovers throughout the year. For the year 2013, the protagonist is the restaurant "Veritas" in Naples, with the chef Gianluca D'Agostino and his brigade.

Lively, dynamic and with great initiative kitchen team in Veritas restaurant.

Between photos you can see the operation staff of the calendar, coordinated by Oscar Leonessa, the eldest brother who popularizes the Neapolitan wisdom at table.

A team that every year visits and selects restaurants, to reach an agreement on who should become the protagonist for a year, creating recipes for their pasta.

GUSTO MEDITERRANEO

"We are not looking for a famous chef - says Oscar Leonessa, administrator of Pasta Factory "Leonessa" - but for chefs who like us, love the comparison and enjoy themselves with us to learn more about the pasta and many facets of each raw material, with combinations and creations of excellent dishes"

And in this way the idea is to focus on the Veritas restaurant located on Corso Vittorio Emanuele in Naples. The Veritas menu born from the idea to offer dishes with local products or at least common and easily recognizable ones, processed in a modern way.

With some contamination, which is already a form of art.

But the new publications of Leonessa brothers for 2013 are two.

In fact, in addition to the calendar, this year there will be Pasta.it. A magazine written by professional journalists of national newspapers, food guides and specialized magazines.

Big names of the food, food experts at by University Federico II and Feltrinelli, artists and chefs.

An innovative magazine, graphically edited by the company Karmastudio by Alfonso Cioffi and editorial point of view by the company 30Nodi.

At the forefront Leonessa brothers, Oscar, Luigi and Diego who together always aim to gain their customers with a taste of pleasure for the palate and in this case also with the reading.



MASSE', LA PIZZA NAPOLETANA DIVENTA GOURMET

CIRO SALVO, EREDE DI 3 GENERAZIONI DI PIZZAIOLI, FA SCUOLA A OPLONTI

A cura di Luisa Del Sorbo

Al centro di Torre Annunziata, in terrazza sul mare. Qui trova ispirazione per le sue pizze **Ciro Salvo**,



della pizzeria Gourmet Massè di Antonio Mauro e Andrea Mancino.

Grande storia alle spalle il giovane **Ciro Salvo**, erede di tre generazioni di pizzaioli, che hanno origine a San Giorgio a Cremano e a Torre Annunziata hanno trovato una nuova sede.

Semplice e allegro il giovane Salvo si fa aiutare in pizzeria dallo zio Gennaro.

Il suo punto di forza? Gli insegnamenti familiari nella preparazione della vera pizza napoletana.

Dalla farina biologica alla lievitazione lenta, dalla selezione di prodotti di qualità, come i presidi slow food, alle verdure e gli aromi dei Parchi Nazionali del Vesuvio e del Cilento. I risultati sono eccezionali. La qualità dell'impasto e la sua maturità si apprezzano immediatamente al palato e al naso. Gli abbinamenti dei prodotti, hanno reso lunga la lista delle margherite in menù e delle stesse marinare. Basta pensare alle diverse tipologie di pomodori utilizzati, dall'Agri-genus al Miracolo di San Gennaro, dal piennolo del Vesuvio all'Oro di Napoli.

A close-up photograph of a pizza being cooked in a traditional brick oven. The pizza is on a metal peel, and the oven's interior is filled with glowing red embers and flames. The text "GUSTO MEDITERRANEO" is overlaid at the top of the image.

GUSTO MEDITERRANEO

Fior di latte di Agerola ed alici di Cetara, per dare un tocco di costiera amalfitana. Cocozza di Napoli e conciato romano danno vita ad una pizza superba, che trova altre versioni con l'aggiunta di sciurilli e fior di latte. Una pizzeria dunque gourmet, vista la scelta di abbinare prodotti di alta qualità, selezionati e raccontati secondo la tradizione napoletana.

AT "Massè", THE PIZZA BECOMES GOURMET

*In the city center of Torre Annunziata, on a terrace overlooking the sea. Here **Ciro Salvo**, Pizzeria Massè by **Antonio Mauro e Andrea Mancino**, takes inspiration for his pizzas, the pizzeria **Gourmet Massè Antonio Mauro and Andrea Mancino**.*

*With a great story as background **Ciro Salvo**, heir of three generations of pizzaiuoli, originated in **San Giorgio a Cremano**, found a new home in **Torre Annunziata**.*

*The simple and cheerful young **Ciro Salvo** is helped in pizzeria by his uncle **Gennaro**.*

*His strenght? The family teachings in the preparation of true Neapolitan pizza. From organic flour to slow rising, from the selection of quality products, such as slow food products, vegetables and herbs of the National Parks of **Vesuvius** and **Cilento**.*

The results are outstanding. The quality of the mix and its maturity are immediately appreciated by the palate and nose.

*The combinations of products, have made long the list of pizzas **margherita** and "**marinara**".*

*For example the different types of tomatoes used, from "**Agrigenus**" to "**il miracolo di San Gennaro**,*

*piennolo from the "**piennolo**" of **Vesuvius** to "**Oro di Napoli**".*



GUSTO MEDITERRANEO

Mozzarella from Agerola and anchovies from Cetara, to give a touch of the Amalfi Coast. Neapolitan "cocuzza" and the Roman "conciato" give life to a superb pizza presented also in other versions with the addition of "sciurilli" and "fiordilatte".

A gourmet pizzeria, therefore, with the choice to combine high quality products, selected and described according to the Neapolitan tradition.

Pizzeria Massè

Corso Vitt. Emanuele III, 429

Tel 081 5363382

The pizzeria is open in the evening.

The lounge bar is always open.

Closed on Wednesdays.



LAZZARELLA DOP A CASERTA

PIZZERIA GOURMET, CON MATERIE PRIME ECCELLENTI E BIRRE IN PUREZZA



A cura di Tommaso Esposito

Quartiere un po' defilato dal centro città. Nei pressi di una grande multisala e a ridosso di rioni residenziali nuovi. Ampio parcheggio. Target naturale, quindi, giovani, famiglie e amici in uscita dal cinema. E invece non è così. O meglio è anche così, ma la proposta è diversa. E' quella di una pizzeria, birreria, braceria che si attesti dal punto di vista gastronomico sui livelli alti. Quindi materie prime di eccellenza, solo Dop e presidi Slow Food, trattati con grande riguardo e serviti con massima professionalità. La scommessa è stata fatta da Carmine Montella, Vittorio Perrotta e Carmine Ciccozzi. Complice un architetto, Massimo Carfora Lettieri, che ha modulato e arredato gli interni secondo il tema della degustazione.

E complici pure: due pizzaiuoli provetti come Luigi Acciaio e Bruno Gerace; un cuoco Antonello Scopelliti e il suo aiuto donna Antonella Scopelliti; un ber sommelier Gilberto Acciaio.

GUSTO MEDITERRANEO

Elementi essenziali: San Marzano Dop e Presidio Slow Food Agrigenus; Pomodorini del Piennolo del Vesuvio Dop Pacchetella Azienda Agricola Sapori Vesuviani; Pomodori Miracolo di San Gennaro di Sabato Abagnale; Olio Pregio Dop; Fiordilatte di Agerola Fusco; Mozzarella di Bufala Garofalo; Alici e Tonno di Cetara; Farina Petra 3 Molino Quaglia.

In sala una brigata di giovani, ma attenti collaboratori. La filosofia è accompagnare con gusto la scelta dell'ospite. Ci pensa Carmine Montella che orienta e guida la lettura della carta. Ci sono le pizze, diciotto dalla Margherita alla Mastunicola; i ripieni, quattro tra infornati e fritti; le pizze speciali, sette da Don Peppino alla Cetarese; le pizze dop Lazzarella, quattro da Cantanapoli a Miracolo del Mare; le pizze dolci, quattro con i frutti di bosco e con il torroncino. Poi ci sono le insalatone, sette; le bistecche e le tagliate.

Per le birre e i vini non c'è che da scegliere a prezzi moderati. La mano di Luigi il pizzaiolo, e non da meno è Bruno, si vede subito. Lievitazione lenta e maturazione perfetta, quelle che richiede una farina ricca di germe di grano come questa. Forno a temperatura da manuale. Eleganza e sicurezza delle manovre di confezionamento. E poi con quelle materie prime il gioco si fa semplice. Ci

passa sottonasò un entrecôte di Angus. Tre settimane di frollatura. Birra a tutto campo per la degustazione. Riegele Privat cruda chiara e cristallina. Riegele Weisse monachese bianca fatta con frumento e lievito, non filtrata. Titanum 11. Alcolica, complessa, rotonda.



LAZZARELLA DOP IN CASERTA

Neighborhood a bit 'hidden away from the city center. Near a large cinema and close to the new residential districts. Or better it's also so, but the proposal is different. It's the offer of a pizzeria, pub, steak house that attests the gastronomic point of view on high levels. So excellent raw materials, only PDO and Slow Food, treated with great respect and served with utmost professionalism. The bet was made by Carmine Montella, Vittorio Perrotta and Carmine Ciccozzi. Aided by an architect, Massimo Carfora Lettieri, who decorated and modulated the interiors according to the theme of the tasting. With the complicity of two experienced pizzaiuoli as Luigi Acciaio and Bruno Gerace, a chef Antonello Scopelliti and his help woman Antonella Scopelliti, and a beer sommelier Gilberto Acciaio. Essential elements: San Marzano DOP and Slow Food Agrigenus; Vesuvius tomatoes "piennolo", PDO Pacchetella, Agricultural farm "Sapori Vesuviani"; "Miracle of San Gennaro's Tomatoes" of Sabato Abagnale, Dop Oil "Pregio"; "Fiordilatte" of Agerola Fusco, "Buffalo Mozzarella" of Garofalo, Anchovies and Tuna Cetara "Petra" flour of "3

Molino Quaglia".

In the dining room a brigade of young people, but attentive staff. The philosophy is to accompany tastefully the guest's choice. This is the task of Carmine Montella who directs and guides the reading of the menu. There are eighteen pizzas from the Margherita to Mastunicola, four baked or fried "stuffed pizzas", seven special pizzas from the "Don Peppino" to the "Cetarese"; PDO pizzas Lazzarella, four pizzas from "Cantanapoli" to "Miracolo del mare", the sweet pizzas, four with the berries and the nougat. Then there are seven mixed salads, and steaks.





CO-ROCCO-CO

RICETTA PER 30 PEZZI

INGREDIENTI

500 G FARINA "00"
 450 G ZUCCHERO SEMOLATO
 N° 1 ARANCIA GRATTOGIATO
 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).

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



Pasquale Marigliano
www.pasqualemariiano.com

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



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 GRATTOGIATA
N° 1 LIMONE GRATTOGIATO
N° 8 TUORLI D' UOVO
20 G ACQUA

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 fondevole al cioccolato o solo cioccolato fondevole.

RECIPES 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



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

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.

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 disks. 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

RICETTA DI P. MARIGLIANO



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

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.



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.

PICCOLO MONDO ANTICO

Ingredienti preimpasto serale:

Zucchero kg 1,7 - acqua a 30°l 1,7 - tuorli kg 2,300 - lievito madre kg 2
farina integrale petra 9 kg 4 - burro mg82% kg 1,500

Procedimento: Lavorare nella tuffante lo zucchero con l'acqua per qualche minuto, aggiungere i tuorli e lasciare omogeneizzare, inserire il lievito spezzato, aggiungere la farina, incordare l'impasto perfettamente senza scaldare, incorporare il burro tenuto a temperatura ambiente. Depositare l'impasto in un una conca e lasciare lievitare ad una temperatura 27° per 12/14 ore fino a che triplica.

Ingredienti impasto del mattino:

Farina integrale petra 9 kg 1,5 - zucchero gr 600 - tuorli gr 700 - burro gr 800
sale gr 120 - vaniglia qb - cannella qb - scorzone d'arancia candita kg 3 -
cubetti cioccolato fondente kg 1,5

Procedimento: Rimette l'impasto serale nella tuffante, aggiungere la farina, lasciare che tutto si incordi perfettamente, solo allora aggiungere poco alla volta i restanti ingredienti, l'impasto deve risultare liscio ed elastico, aggiungere in ultimo la frutta candita e i cubetti di cioccolato fondente. Posare sul banco da lavoro e lasciare puntare l'impasto per un'ora. Formare e depositare in stampi da 1 kg, lasciare lievitare 7/8 ore alla temperatura di 27°/28°. Cuocere in forno a 175°x 55/60 minuti, sfornare e lasciar raffreddare a testa in giù per almeno 8 ore. Glassatura al cioccolato fondente. Mistrà e cannella: Sciroppo di zucchero a 30° 1l 1, cioccolato fondente da copertura kg 1,7, alcool vanigliato a 96° ml 100, cannella qb, rosolio "Mistrà" ml 50. Scaldare lo sciroppo a 45° e versare sul cioccolato, sciogliere i tutto, a 25° aggiungere l'alcool e la cannella. Versare a macchia sul paneffone, decorare con stecche di cannella frantumate.



SMALL ANCIENT WORLD

By Il Giardino di Ginevra



Dough with just yeast, slow rising, stone-ground whole wheat flour, diced candied orange, dark chocolate chips, flavored with cinnamon, dark chocolate icing with Mystras and cinnamon sticks. Ingredients for the preparation of the dough in the evening before: 1.7 kg of sugar - 1,7 liters of water at 30 ° - 2.300 kg of eggs - 2 kg of yeast - 4 kg of petra flour 9 - 1,5 kg of butter mg82%.

Procedure: Work the sugar with the water for a few minutes, add the egg yolks and let mix, add the yeast broken, add the flour, work the dough perfectly without heat it, stir in the butter kept at room temperature Put the dough in a bowl and let it rise at a temperature of 27 ° C for 12/14 hours until it tripled.

Dough ingredients in the morning: 1.5 kg of flour petra 9 - 600 gr of sugar - 700 g of egg yolks - 800 g of butter - 120 gr of salt - vanilla to taste - cinnamon to taste - 3 kg of candied orange 3 kg - 1,5 kg of dark chocolate cubes.

Put the dough of the evening in the bowl add the flour, let it all work perfectly, only then add little by little the rest of the ingredients, the dough should be smooth and elastic; add at last candied fruits and dark chocolate cubes. Put the dough on the bench and let the mixture stand for one hour point, form and deposit in 1 kg tins, let rise 7/8 hours at 27 ° / 28 °. Bake at 175 ° x 55/60 minutes , oven and allow to cool upside down for at least 8 hours.

Chocolate dark chocolate, cinnamon and Mistrà: 1 lit of sugar syrup at 30 ° - 1,7 kg of dark chocolate to cover - 100 ml of vanilla alcohol at 96 ° - cinnamon to taste - 50 ml of rosolio "Mistrà". Heat the syrup at 45 ° and pour over chocolate, dissolve all at 25 ° add alcohol and cinnamon. Pour on the cake, decorate with crushed cinnamon sticks.

PANETTONE ALLA HY CUVÉE

Si tratta di un classico panettone artigianale con uvetta ma senza canditi, preparato solo con ingredienti naturali, senza sostanze chimiche. Lievito madre, farina, uova, burro, zucchero, uvetta: questi gli ingredienti fondamentali e di primissima qualità che uniti nell'impasto ad HY Cuvée permettono di ottenere un panettone morbidissimo, che richiama amabilmente i profumi e i sapori di una Cuvée di malto assolutamente eccezionale.

Questo panettone è prodotto con lievito naturale, detto anche "lievito madre" perché da esso può essere ricavato il lievito fresco di giornata.

Formato: panettone da 1 kg. Vi consigliamo di degustare il panettone dopo averlo riscaldato in forno a 140° per 5 minuti e servendo ciascuna fetta accompagnata da un cucchiaino di gelatina di HY Cuvée e da un calice della medesima birra.

Per info e prenotazioni:
GMA IMPORT SPECIALITA' DI POMPEI
www.gmasrl.it - tel. 0815369600



ZAGO GOURMET, PANETTONE WITH HY CUVÉE



ZAGO, from its thirty years passion for craft made beers, creates the first panettone with beer, inserting in the dough HY Cuvée, a Champenoise method beer, brewed by us.

It is a classic craft made panettone, with sultana but without candies, made only with natural ingredients, without chemical substances.

Mother Yeast, flour, eggs, butter, sugar, sultana, these the fundamental ingredients of first quality that mixed in the dough with HY Cuvée enable to obtain a very soft panettone, that re-calls scents and tastes of a malt Cuvée, absolutely exceptional. This Panettone is made with natural yeast, said "mother yeast", because from it could be taken the fresh yeast of the day.

Size: 1 kg. panettone. We suggest to taste Panettone after having heat it in oven at 140° for 5 minutes and serving each slice with a spoon of HY Cuvée jelly and with a glass of the same beer



DOLCE & SALATO

Dolce & Salato
Scuola di Cucina e Pasticceria

CORSI DI CUCINA PROFESSIONALI SCUOLA DOLCE&SALATO DI MADDALONI

05-06-07 Novembre - Corso di cioccolateria in tutte le sue forme....Pieces, decorazioni e praline. La tecnica del temperaggio, e tutti gli aspetti della lavorazione del cioccolato per poter ottenere la perfezione dell'oro colato in tutti i suoi utilizzi. A condurre il corso ci sarà uno dei più importanti esperti di cioccolateria mondiale: il Campione del mondo MOF il Maestro Stefan Le Roux. Costo €. 380,00 i.e.

05-06 Novembre - Corso di Management Ristorativo Alberghiero: Come calcolare il Food Cost e tecniche di vendita Applycate. Conoscere i costi, la leadership, la vendita di prodotti e di servizi, la gestione del personale. Affrontare con la giusta conoscenza, l'analisi dei costi del settore food and beverage. La gestione dell'impresa ed il marketing mix necessario per avviare e/o gestire un'azienda ristorativa. Dott. Nello di Caprio €. 360,00 i.e.

07 Novembre - Corso di discipline igienico Sanitarie e formazione HACCP. Seminario per addetti alla

manipolazione degli alimenti. La lezione si basa sulla sicurezza alimentare ma soprattutto per la tenuta dei registri secondo la redazione corretta del piano di Autocontrollo una documentazione da tenere sempre aggiornata secondo i validi criteri e fasi di lavorazione. Relatrice dott.ssa Anna Provenzi Costo €. 100,00 i.e.



GUSTO MEDITERRANEO

12-13-14 Novembre - Corso di Piccoli pani da ristorazione e panettone a lievito madre naturale. Il programma propone oltre ai pani ed al panettone anche dei prodotti sfogliati da prima colazione. Le tecniche più avanzate in panificazione e pasticceria lievitata vengono espresse in questo corso mani in pasta. Dalla fattura di croissant e altri, prodotti del buon mattino arricchiscono l'angolo della colazione. Maestro Panificatore Piergiorgio Giorilli. Costo € . 380,00 i.e.

12-13 Novembre - L'altro Aspetto del Cake Design corso di decorazione Torte da favola per bambini. Modellaggio di pupazzetti amati dal mondo dei piccoli. Decorazioni di torte per bambini e per gli altri eventi secondo lo stile classico ed elegante. Corso pratico: tutti lavoreranno a stretto contatto con la Maestra Teresa Doria. Costo € . 360,00 i.e. consigliamo di portare i propri attrezzi per lavorare. Qualora non foste dotati di strumenti vengono venduti dalla scuola al costo di € . 20,00 per il kit piccolo mentre quello grande ad € . 30,00. Orario lezione 09,00/17,00 con pausa pranzo dalle 13,00 alle 14,00 presso la scuola comprensiva nel prezzo del corso. Inoltre bisogna possedere un grembiule o giacca da lavoro.



15 Novembre - Corso di base sulla conoscenza dell'olio di oliva ed il suo utilizzo in cucina. La composizione dell'olio di oliva, classificazione e analisi degli oli, utilizzo dell'olio di oliva in cucina, l'olio di oliva come terapia. Saper riconoscere l'olio buono. I Vantaggi dell'olio nell'alimentazione mediterranea. Docente esperto dott. Alberto Marulli Produttore di Monte Della Torre. Costo € . 180,00 i.e.



19-20-21 Novembre - Corso di tecniche di cottura sottovuoto, le marinature e la cucina mediterranea per banqueting.

La tecnologia del sottovuoto ci consente oggi di avere dei risultati eccellenti per le svariate preparazioni di carni, pesce, vegetali e tutto ciò che ci permette di anticipare lavorazioni per piccoli e grandi numeri. Il programma prevede marinature, cotture a bassa temperatura e presentazione di circa 30 piatti tra: antipasti, primi, secondi proponibili per alberghi e ristorazione per banqueting. Maestro Vito Semeraro Costo € 380,00 i.e.



19-20-21 Novembre - Corso di sala e servizio. Mise en place standard ed applicata banchettistica. Regole di servizio e standard qualitativi atti a soddisfare il cliente. Dall'accoglienza al conto finale. Il menu e la wine list, accenno alla carta delle acque e distillati. Organizzazione degli eventi, il banqueting, la logistica, il personale, la mise en place, schemi di servizio per una corretta gestione del banchetto. Maestro Francesco Mussinelli del Capri Palace Costo € 380,00 i.e.

22-23 Novembre - Corso di cucina e pasticceria Vegana. La tematica di questo corso prevede la preparazione di piatti conformi alle regole della dieta vegana, pertanto esclude totalmente l'uso di prodotti animali e loro derivati (carne, pesci, latticini, uova, miele e pappa reale). La cucina vegana si pone come obiettivo la formulazione di un insieme di piatti dolci e salati che contribuiscano all'osservanza di un comportamento alimentare consona a quello che secondo la filosofia vegana sarebbe l'istinto naturale dell'uomo, vale a dire il cibarsi tendenzialmente di frutta, semi oleaginosi (noci, mandorle, nocciole, ecc.) e vegetali. Maestro Francesco Favorito con la collaborazione di Veronica Russo Costo € 360,00 i.e.



expert
somma



www.expertsomma.com

EXPERT SOMMA CASTELLAMMARE DI STABIA Via Don Minzoni, 187 - Tel 081 80 18 481 - assistenza.mega@grupposomma.com

26-27-28 Novembre - Corso di pasticceria creativa. I Dolci Monoporzione ed i dessert al piatto per Banqueting.

La produzione razionale in pasticceria, nuovi gusti e consistenze attraverso svariate ricette evolute dall'inconfondibile tecnica e raffinatezza del guru della pasticceria.

Una mano inconfondibile per le sue creazioni di deliziosi dessert da proporre in negozio da banco o da Ristorazione. Ogni preparazione avrà la sua corretta scheda di realizzazione secondo l'assemblaggio della monoporzione. Maestro Pasticcere Frédéric Bourse. Costo €. 380,00 i.e.

26-27-28-29-30 Novembre - La settimana della Pizza Napoletana Classica & senza Glutine per Celiaci. Un corso approfondito sulle tecniche di impasto sia Classico che senza Glutine, metodi di stendere la pizza, condimenti e materie prime. La filosofia del "Guappo" ci spiega come realizzare i prodotti più venduti ed apprezzati nella nostra terra così come le pizze semplici classiche, i ripieni, e rustici vari.

La cottura sarà praticata in forno a legna proprio come vuole il disciplinare STG. Maestro Marco Amoriello. Costo €. 500,00 i.e.

29-30 Novembre - Corso di Pasticceria Napoletana Natalizia secondo la tradizione dei dolci della ricorrenza di fine anno.

Prodotti tipici della tradizione campana e Siciliana, struffoli, roccocò, mostaccioli, cassatine, cannoli ed altre tipicità della tradizione dolciaria.

Ricette veraci per coloro che vogliono tuffarsi nel mondo della pasticceria tradizionale partenopea. Maestro Aniello di Caprio /Mario Barbato costo €.360,00 i.e.

03-04-05 Dicembre - Corso di cucina I tagli delle carni ed il loro utilizzo.

Sezionatura di una mezzena di vitellone, i tagli anatomici della carne, frollatura, conservazione, impiego e giuste tecniche di cottura da applicare. Verranno realizzati piatti come antipasti, primi, secondi, fondi di carne. Maestro Sebastiano Spriveri. €. 380,00 i.e.

03-04-05 Dicembre - Corso pratico di decorazioni di vegetali frutta e verdure per buffet. La tecnica di intaglio secondo il metodo Thay. Composizioni tra soggetti di frutta e verdure. Lavori puliti e ideati per ogni occasione. Maestro Antonio De Lorenzis costo €. 380,00 i.e.

GUSTO MEDITERRANEO

03-04-05 Dicembre - Corso di decorazioni Natalizie di panettoni con Ghiaccia Reale e Pasta di Zucchero. Natale in cioccolato, piccoli pupazzetti di cioccolato e marzapane. Realizzazione di soggetti da vetrina per il cesto di Natale. Corso pratico per tutti i partecipanti dal temperaggio delle coperture ai prodotti stampati. Maestro Diego Crosara. Costo € 380,00 i.e.

10 Dicembre - Corso di decorazione L'evoluzione del Cake Design secondo gli aspetti delle tecniche piu' raffinate. Vari sono gli incontri con la celebre Maestra del Cake Design:

- Dalle ore 09,00 alle 13,00 La Ghiaccia reale. Costo lezione € 130,00 i.e. Docente sig.ra Teresa Insero;

- Dalle ore 14,00 alle 18,00 i fiori in pasta di zucchero costo lezione € 130,00 i.e. Docente sig.ra Teresa Insero Lezioni pratiche, consigliamo di portarsi i propri attrezzi per lavorare. Qualora non foste dotati di strumenti vengono venduti dalla scuola al costo di € 20,00 per il kit piccolo mentre quello grande ad € 30,00. Inoltre bisogna possedere un grembiule o giacca da lavoro.

11 Dicembre - Modelling in PDZ, espressioni dolci. Dalle ore 09,00 alle ore 17,00 un incontro tutto dedi-

cato all'arte del Modelling "figurines" visage e soggetti vari. Costo € 180,00 i.e. Docente sig.ra Teresa Insero Lezioni pratiche, consigliamo di portarsi i propri attrezzi per lavorare. Qualora non foste dotati di strumenti vengono venduti dalla scuola al costo di € 20,00 per il kit piccolo mentre quello grande ad € 30,00. Orario lezione 09,00/17,00 con pausa pranzo dalle 13,00 alle 14,00 presso la scuola comprensiva nel prezzo del corso.

Nella foto il Maestro Alfonso Caputo, durante una lezione alla Scuola di Cucina Dolce&Salato di Maddaloni (CE)



GUSTO MEDITERRANEO

12-13 Dicembre - La cucina mediterranea D'Autore l'evento di fine anno. Un corso di alta cucina dal gusto semplice, i profumi della costiera, il mare, le fragranze, l'intuito di uno dei più grandi cuochi Italiani. L'idea gastronomica ci propone antipasti, primi e secondi piatti della costiera interpretata dal **Maestro Chef Gennaro Esposito del Ristorante la Torre Del Saracino II Stelle Michelin** - Costo €. 380,00 i.e.

07-08-09-10-11 Gennaio 2013 - La cucina di base per principianti e neofiti della gastronomia. ABC del mondo dei fornelli, impostazione di laboratorio, mise en place, percorsi del cibo, tecniche di cotture e manipolazione degli alimenti. L'evoluzione della Ristorazione dagli anni '80 ad oggi. Maestro Chef Giuseppe Daddio & Angelo Guida. Costo €. 500,00 i.e. lezione teorica Pratica.

14-15 Gennaio - Corso di Decorazioni per Torte Cake Design. Il nuovo modo per ideare le torte per le grandi occasioni. Un concept oramai diffuso in tutto il mondo quello del Cake Design fatto con decorazioni semplici, realizzate in pasta di zucchero. Modellare, figurines, applicare, colorare con gusto sono gli elementi che verranno messi in

evidenza durante il corso. Corso tutto pratico. Maestra YASMINA BAOUIA Costo €. 360,00 i.e. Lezioni pratiche, consigliamo di portare i propri attrezzi per lavorare.

Qualora non foste dotati di strumenti vengono venduti dalla scuola al costo di €. 20,00 per il kit piccolo mentre quello grande ad €. 30,00. Orario lezione 09,00/17,00 con pausa pranzo dalle 13,00 alle 14,00 presso la scuola comprensiva nel prezzo del corso. Inoltre bisogna possedere un grembiule o giacca da lavoro.



Voi raccontateci la Vostra favola e noi la metteremo in scena



purecomadv.it

Lo stile delle nostre cerimonie

Santa Caterina château de charme nasce dalla ristrutturazione armoniosa di un antico monastero del XVI secolo ed offre un'atmosfera davvero particolare in un ambiente di gran classe. Qui la famiglia Leonessa, continuando la sua ultradecennale tradizione di maestri della ristorazione, unisce al fascino dell'antico, i sapori unici e pregiati dell'autentica tradizione gastronomica partenopea.

Un' oasi di verde che fa da cornice

Il magnifico parco che circonda il Castello, accuratamente studiato per esaltarne la bellezza, fa da cornice fiorita e profumata al Vostro banchetto. Le nostre cerimonie permetteranno di vivere il Vostro Sogno.

Gli ospiti saranno intrattenuti nei fantasiosi saloni del Castello circondati da un'oasi di verde, tra alberi di limoni e angoli gastronomici finemente studiati.

28-29- 30-31 Gennaio 2013 - Gli Chef e le Stelle ai Fornelli La cucina gourmet per piatti da ristorazione à la carte e cucina d'albergo. Un percorso di ricerca ed innovazione tra due noti chef. I primi due gg. Chicco Cerea, ci propone una cucina fatta di concetti di alta ristorazione Gourmand. I piatti spazieranno in mare e terra, antipasti, primi e secondi. Gli altri due giorni sono allietati dal raffinato chef Davide Bisetto il quale proporrà una cucina cucinata basata sulla tecnica, le materie prime ed il gusto. Costo €. 500,00 i.e.

28/29 lunedì' e Martedì' - Chicco Cerea "Ristorante Da Vittorio 3 stelle Michelin".

30/31 Mercoledì' e Giovedì' - Chef Davide Bisetto "Casa Del Mar di Porto Vecchio Corsica 2 Stelle Michelin".

01 Febbraio - Corso di base sulla conoscenza dell'olio di oliva ed il suo utilizzo in cucina. La composizione dell'olio di oliva, classificazione e analisi degli oli, utilizzo dell'olio di oliva in cucina, l'olio di oliva come terapia. Imparare e riconoscere l'olio buono. I Vantaggi dell'olio nell'alimentazione mediterranea. Docente esperto dott. Alberto Marulli Produttore di Monte Della Torre. Costo €. 180,00 i.e.

G
i
u
s
e
p
p
e

D
a
d
i
o





04-05-06 Febbraio - La piccola pasticceria salata per buffet ed i finger food da mangiare in un morso. Argomenti da svolgere: Preparazione degli impasti di base, Produzione di piccola pasticceria salata, classica e rivisitata in chiave moderna. Piccoli finger salati da trancio. Variazione di tartellette e biscotteria secca salata. Mignon salati stampati, finger food in bicchiere ed in stecco. Tecniche e tecnologie di conservazione, sistema di rigenerazione del prodotto. Allestimento buffet, presentazione dei finger elaborati.
Maestro Gabriele Bozio. Costo € . 380,00 i.e.

07 Febbraio - "corso di pasticceria" la tecnica di esecuzione del dolce fresco con crema per il Cake Design.
Una giornata intera dedicata all'elaborazione pratica di una torta a tre piani superando tutte le difficoltà che si incontrano nel decorare le torte. Livellare, ricoprirla in pasta di zucchero e sovrapporla con altri piani non sembra affatto semplice. Lo scopo del corso vuole trasmettere ai partecipanti come organizzare in modo tecnico l'assemblaggio della torta prima di decorarla nello stile del Cake Design.
Maestro Antonio Capuano. Costo € . 180,00 i.e.

11-12-13 Febbraio - La pasta fresca e la produzione tecnologica per la tecnica artigianale. La pasta fresca & secca, all'uovo, ripiena, estrusa, salse e abbinamenti di primi piatti Regionali. Un corso tutto dedicato al mondo della pasta con l'utilizzo di farine e semole speciali per impasti di qualità. Il corso si consiglia ai negozi di paste fresche, cuochi e gastronomie. Maestro Pastaio Raimondo Mendolia. Costo corso € . 380,00 i.e.



Ferrarelle®
∞

} FERRARELLE

l'acqua dal gusto unico

Ferrarelle è un'acqua che viene imbottigliata come sgorga dalla sorgente per cui l'unica cosa che noi di Ferrarelle possiamo fare è assistere il processo per prevenire un'eventuale contaminazione da parte dell'uomo o dall'ambiente esterno e garantire l'integrità del prodotto. Attraverso delle sonde di rilevazione monitoriamo la falda acquifera sotterranea e superficiale per una corretta gestione del patrimonio idrico e per far sì che la quantità di CO₂ presente nell'acqua alla sorgente sia la stessa che ritroviamo in ogni bottiglia di acqua.





Lenoteca *on line*

La piu'
grande
enoteca
on line

www.lenotecaonline.it

Castellammare di Stabia (NA) - 80053 Via Napoli - Tel./Fax: 081 5391735 -
081 5391745 Tel.081 87167 74/75 - www.lenotecaonline.it - Email: info@lenotecaonline.it