

GUSTO

Mediterraneo



110 years Of Ciccio Cielo Mare e Terra



Bagni Sant'Anna



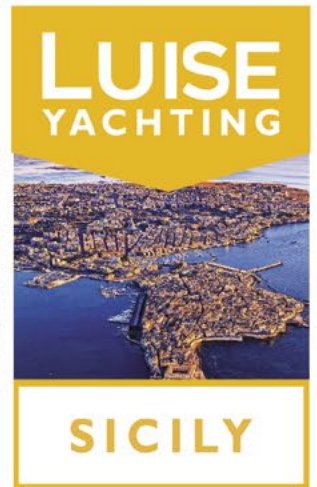
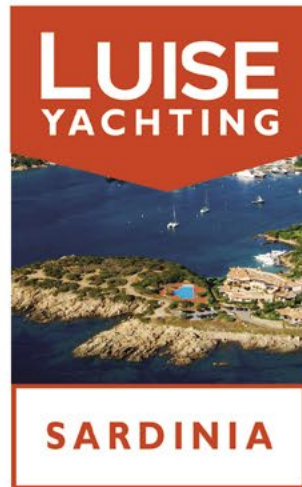
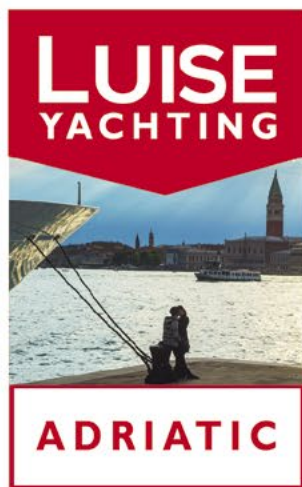
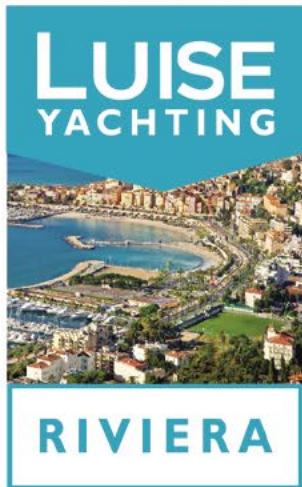
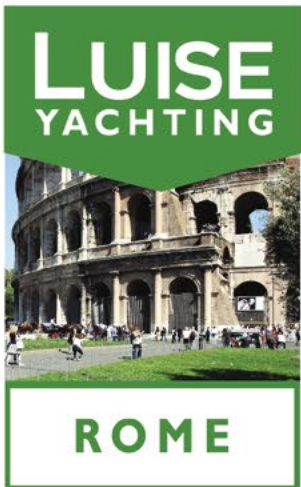
Quattro Passi Nerano



Josè Restaurant



PROFESSIONAL YACHTING SERVICE AT ITS BEST



The company was founded in 1847 in Naples by Joseph Luise and today manages over 25 offices and 250 employees along the entire Italian coastline. The Luise Group offers comprehensive VIP shoreside services to the super yacht industry 24 hours a day, 7 days a week including top class concierge services, berth reservations, marina management, provisioning and duty-free fuel.

Our network offers the following services:

- Berth Reservations
- Yacht Clearance
- Banking - APA - Services
- Firearms Authorization
- Duty Free Bunkering
- Spare Parts
- Ph. / Sim Rental
- Ship Provisions
- Luxury transportation
- Helicopter & Private Jet Transfer
- Music and Entertainment on Board
- Beauty & SPA treatments
- Medical Assistance
- Tourist Guided Excursions
- Courier Services World-Wide
- Travel Reservations & Accommodations
- Emergency Repairs
- Yacht Cleaning and Maintenance



L'associazione

Arl, in sessanta per Massa Lubrense

Insieme per voltare pagina dopo l'emergenza pandemica. È con questo spirito che una sessantina di ristoratori di Massa Lubrense ha deciso di fare squadra, dando vita ad Arl (Associazione Ristoratori Lubrensi). Tra gli iscritti figurano titolari di ristoranti stellati, Bib Gourmand, Chioccioline Slow Food, locali storici d'Italia, trattorie, pub ed enoteche che da anni sono un prezioso valore del sistema di accoglienza ed ospitalità della penisola sorrentina. Presidente è stato nominato Francesco Gargiulo del ristorante Antico Francischiello, presidente onorario Antonino Mazzola de La Torre One Fire, vicepresidenti Domenico De Gregorio (Lo Stuzzichino) e Sergio Fontana (Il Cantuccio). Tesoriere Francesco Gargiulo (Riccardo Francischiello), vicetesoriere Raffaele Mastellone (La Tavernetta), segretaria Amelia Mazzola (La Torre One Fire), vicesegretario Nicolò Francesco Astarita (Enoteca Wine Bar Tutt'Appost). A completare la segreteria Domenico Mollo (Mary's Beach), Rosa Andreone (Maria Grazia), Alfonso Caputo (Le Sirene) e Lucio Esposito (Da Francesco).

"Marketing del territorio e strategie di turismo integrato - spiegano i promotori dell'associazione - è il binomio su cui si sta lavorando per una progettualità ad ampio raggio, per confrontarsi uniti con le istituzioni e contrastare i danni provocati dal Covid". Gli strumenti messi in campo saranno tanti: formazione, eventi, partecipazione a fiere e kermesse all'estero, nuove sinergie con associazioni del territorio di ogni forma e categoria, meeting e workshop. Come immagine per il logo dell'associazione è stata scelta un'immagine stilizzata del Vervece, l'isolotto situato davanti al porto di Marina della Lobra dove ogni settembre si svolge una messa sullo scoglio a cui assistono centinaia di imbarcazioni.

Arl, in sixty for Massa Lubrense

United, to turn the page after the pandemic emergency: it is in this spirit that sixty Massa Lubrense restaurant managers have decided to work as a team, giving life to Arl (Associazione Ristoratori Lubrensi). Among the participants appear many starred restaurants' managers, such as Bib Gourmand, Chioccioline Slow Food, Italian historic restaurants, trattorias, pubs and wine shops that for many years have given a precious tribute in the reception and hospitality system of the Sorrento Peninsula. Francesco Gargiulo (Antico Francischiello restaurant) has been nominated as President of the association; Antonio Mazzola (La Torre One Fire) is an honorary president; Domenico De Gregorio (Lo Stuzzichino) and Sergio Fontana (Il Cantuccio) are vice presidents. Francesco Gargiulo (Antico Francischiello) is also treasurer, while Raffaele Mastellone (La Tavernetta) is vice treasurer. Amelia Mazzola (La Torre One Fire) has taken the role of secretary, together with Domenico Mollo (Mary's Beach), Rosa Andreone (Maria Grazia), Alfonso Caputo (Le Sirene) and Lucio Esposito (Da Francesco), while Nicolò Francesco Astarita (Enoteca Wine Bar Tutt'Appost) is vice secretary. The association's promoters explain: "The combination of territorial marketing and integrated touristic strategies is what we're currently working on for a broad-ranging planning that will lead us to confront ourselves - as a united family - with institutions and to fight against the economical damages provoked by Covid". There will be many instruments put into the field: training, events, participation in exhibitions and abroad kermesse, new synergies with territorial associations of any kind, meetings and workshops. A stylized image of Vervece - a small island located in front of Marina della Lobra port - was chosen as the association's logo. There, on a rock, a Mass is held every September to which hundreds of boats assist.

Josè Restaurant Miglio d'Oro gourmet

Alessandra Meldolesi

È una bella storia di mecenatismo quella di Josè Restaurant, aperto nel 2017 dalla famiglia Confuorto presso la Tenuta Villa Guerra, splendida villa vesuviana del XVIII secolo appartenente al Miglio d'Oro, situata a Torre del Greco. È stata riportata allo splendore originario con un lungo restauro e convertita in ristorante, unica fra le 112 residenze che si affacciano sulla Tirrenia Inferiore. E dal 2019 c'è una stella sull'insegna, che omaggia Maria Josè Guidone, moglie del titolare.

In cucina hanno arruolato un purosangue, Domenico Lavarone, originario di Casavatore dai trascorsi importanti, alla Torre del Saracino di Gennaro Esposito e al Capri Palace di Oliver Glowig. Si iscrive nel trend della "nuova cucina vesuviana", perché, dice, in questo bacino ci sono stati grandi chef che hanno portato avanti il progetto di una cucina di territorio evoluta, mediterranea nell'immediatezza e nei timbri, grazie a manipolazioni minimali su materie prime anche povere, sempre riconoscibili e abbarbiccate nella memoria.

Per esempio gli ortaggi, il cui fabbisogno è coperto per il 65% dall'orto interno, o il pescato del porto di Torre, prelevato anche due volte al giorno. Con Lavarone ci lavorano il sous-chef Giuseppe Sposito e il pasticciere Andrea Marano; in sala il sommelier Pasquale Marzano e il sommelier Salvatore Maresca, cultore di biodinamici.

La carta del ristorante si è subito sintonizzata sulle stagioni: quindi all'apertura per una sensazione di primavera la pasta e piselli con astice e provola o la zuppa di carciofi con scuncilli, fave e cipolle marinate; con l'arrivo dell'estate i signature dello chef come il risotto limone, scampi e liquirizia; il gambero con fior di latte, biscotto al pepe e caviale; l'immane tonno con ricotta di bufala e ciliegie marinate. Fra le novità la ricciola marinata alle spezie con pesca bianca e peperoncini verdi e il gettonatissimo raviolo di patate arrosto, zucchine e gamberi con spuma di provola affumicata.



Josè Restaurant gourmet Golden Mile

Josè Restaurant has a good sponsorship story. It was opened back in 2017 by the Confuorto family in the Villa Guerra property, a XVIII century splendid vesuvian villa belonging to the Golden Mile and located in Torre del Greco. It was brought back to its original splendor through a long restoration and it was then converted to a restaurant, proving to be the only location - among the 112 mansions - facing the Tirrenia Inferiore. Since 2019, there is a star on its sign in honor of Maria Josè Guidone, the owner's wife.

Domenico Lavarone was recruited in the kitchen: he is a thoroughbred, native of Casavatore and has relevant career experience at Gennaro Esposito's Torre del Saracino and at Oliver Glowig's Capri Palace.

He feels part of the "new vesuvian kitchen" trend because - as he says - there have been great chefs in this basin that carried on the project of an evolved territorial cuisine, which is directly and in timbres Mediterranean thanks to minimal manipulations on poor raw ingredients which are always recognizable and clung to the memory: for instance, our vegetables - which requirement is covered by the 65% thanks to our own garden - and our seafood bought in the port of Torre del Greco and collected twice a day. Sous-chef Giuseppe Sposito and pastry chef Andrea Marano work with Lavarone; sommeliers Pasquale Marzano and Salvatore Maresca - biodynamic connoisseur - work in the restaurant.

The restaurant's menu has immediately tuned in with seasons: the appetizer involves a "spring sensation" with pasta and peas with lobster and provolone cheese or artichoke soup with scungilli, fava beans and marinated onions; with summer approaching, the chef's signature is represented by lemon risotto, shrimps and liquorice; prawns with mozzarella and black pepper and caviar cookie; the ever-present tuna with buffalo ricotta and marinated cherries. Among the new dishes: herbs marinated amberjack with white peach and green chillies and the highly popular roasted potatoes ravioli with zucchini, prawns and smoked provolone cheese foam.



Mellino e i suoi Quattro Passi

Alessandra Meldolesi

Antonio Mellino è due volte figlio d'arte: il padre era un pescatore, la madre cuoca paraprofessionista. Di onde ne ha solcate, a 6 anni dalla nativa Argenti-

na fino a Nerano e dopo l'alberghiero sulle navi da crociera. La sua casa però è rimasta sempre ai Quattro Passi, il ristorante aperto a Nerano con la moglie Rita, stellato dal 2000, bistellato dal 2011. Oggi è affiancato dal figlio Fabrizio, che dopo la laurea ha lavorato a Montecarlo, in Spagna e in Giappone, premiato Giovane chef dell'anno dalla Guida Espresso nel 2019.

"La nostra cucina rispetta il Mediterraneo, con accorgimenti mirati e tecniche contemporanee di impiattamento e di cottura - premette Antonio - Al mattino organizzo personalmente la materia prima, faccio la spesa al mercato, curo gli approvvigionamenti dalle barche e dai nostri orti in biologico. Ne abbiamo due: uno al ristorante, l'altro in proprietà, fino a coprire il 70% del fabbisogno; più 150 piante di limone. Mentre la gestione operativa della cucina ormai spetta a mio figlio, con il quale abbiamo rivisto le ricette storiche, in modo da affinarle senza perdere il gusto. E quelle nuove sono tutte sue, anche se le testiamo e ne discutiamo insieme. La nostra è sempre stata una cucina in evoluzione. Poi c'è l'altro mio figlio, Raffaele, che ha studiato *hôtellerie* in Svizzera. Il suo percorso fra cucina e management lo rende idoneo a seguire tutta l'organizzazione esterna ai fornelli, dalla sala alle risorse umane, all'accoglienza. Funge da tramite fra mondi, il ristorante, il bar, l'hotel con le sue dieci suite".

Massa Lubrense resta celebre per la sua fertilità, i suoi limoni, da cui il limoncello, gli ulivi e gli ortaggi; ed è una cucina ad alto tasso di clorofilla quella dei Quattro passi, in abbinamento con paste secche e pescato locale. Il signature è la linguina con la zucchina e i suoi fiori; e poi la mezza manica con ragù di cocchio e scorfano, lucidata da Fabrizio con una quintessenziale salsa filtrata.



Mellino and his Quattro Passi

Antonio Mellino is twice a son of an artist: his father was a fisherman, his mother a paraprofessional cook. He rode many high waves, as at only 6 years old he traveled all the way from his native Argentina to Nerano and after catered on cruising ships. His home remains Quattro Passi, the restaurant based in Nerano and managed by himself and his wife, Rita: it gained one Michelin Star back in 2000 and it was twice starred in 2011. Today, he's supported by his son Fabrizio who has been working with his father in Montecarlo, Spain and Japan after his degree and was awarded as Young Chef of the Year at the Guida Espresso in 2019.

"Our cuisine reflects the Mediterranean but includes targeted features and modern techniques of plating and cooking" - premises Antonio. "In the morning, I personally organise raw materials: I go grocery shopping at the market, I take care of yacht's provisioning and our biological gardens. We have two gardens which cover 70% of the requirement: one is in the restaurant and the other one is co-owned. In addition, we have 150 lemon trees. The kitchen operative management is up to my son, with whom we have reviewed traditional recipes in order to refine them without altering their original taste. He created the new dishes, even though we always make sure to taste and discuss them together. Our cuisine has always been in continuous evolution. Then, there's my other son, Raffaele, who studied *hotellerie* in Switzerland. His journey through kitchen and management makes him suitable for arrangements that go beyond the kitchen: from HR to reception. He's the "liaison" among our 3 worlds: the restaurant, the bar and our 10 suites hotel."

Massa Lubrense remains popular for its fertility, lemons - hence, the Limoncello - olive trees and vegetables. Quattro Passi cuisine is at a high-rate of chlorophyll and goes hand in hand with dry pasta and local seafood. Its signature is zucchini linguine with zucchini flowers, not to mention mezza maniche with tub gurnards and redfish ragù, revisited by Fabrizio with a filtered, quintessential sauce.



Certificazioni di qualità, ricerca sul campo e selezione di allevamenti pregiati hanno permesso la lavorazione e distribuzione in Campania di carni pregiate.

Prodotti selezionati al punto di creare una linea **Riserva Ardolino** che viaggia tra le Nazioni Europee più rinomate nel settore.

Italia (carni certificate IGP e CCBI), Spagna, Germania, Irlanda, Stati Uniti, sono solo alcuni dei territori di riferimento per garantire dei prodotti sempre eccellenti, distribuiti in qualsiasi grammatura, 365 giorni all'anno e garantendo la **consegna in 24/48 ore.**



info@ardolineristorazione.it
www.ardolineristorazione.com

Tasso, nel cuore della città



Tasso, in the heart of the city

Nasce dall'idea di due amici e colleghi nel 2000 e può vantare oggi non solo una crescita esponenziale nella redditività ma anche nell'impiego di risorse umane coinvolte e nel segmento di mercato di sbocco che di anno in anno tende a proiettarsi sempre verso l'alto, così come per l'aspetto qualitativo. Gli aggettivi che siamo soliti utilizzare per descrivere al meglio il ristorante Tasso sono: autenticità, creatività, prelibatezza ed esclusività.

Tra i ristoranti presenti oggi a Sorrento, il Tasso e la sua cucina mediterranea sono un punto di riferimento per gli amanti della buona cucina. Situato a pochi passi dalla piazza principale e dal centro storico di Sorrento, il ristorante Tasso nasce dall'incontro di atmosfere tipicamente mediterranee con design moderno.

Il ristorante Tasso, grazie alla particolare struttura dei diversi ambienti, riesce ad ospitare un numero importante di persone e ben si presta per la realizzazione di banchetti, eventi, cene di lavoro e serate di gala.

Lo chef Tommaso De Turris è sempre impegnato nella ricerca dei prodotti migliori, dando priorità ai sapori nostrani senza però rinunciare alla creatività, proponendo dei piatti di qualità.

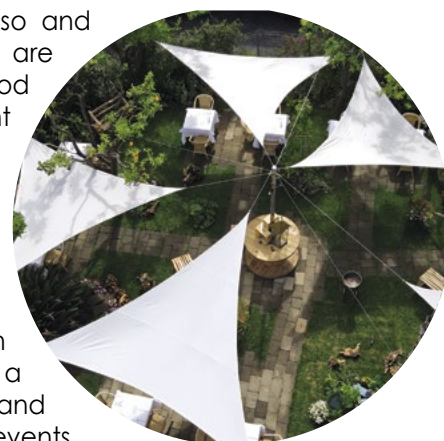
Al ristorante Tasso non viene lasciato nulla al caso, men che mai la carta dei vini e con essa la cantina, che è un vero e proprio scrigno, dove si contano circa 500 etichette prestigiose di vini italiani ed esteri, bianchi e rossi che vengono costantemente aggiornate dal sommelier.

Il ristorante Tasso è cresciuto nel corso degli anni e con esso anche il numero di clienti abituali: sono proprio loro che propongono il Tasso come tappa da compiere assolutamente.

Tasso was born from the idea of two friends and colleagues in 2000. To today, it can claim to have an exponential growth in profits but also in the human resources engagement involved and in the export market segment which, year after year, is projected upwards improving its qualitative aspect. The adjectives we often use to best describe Tasso restaurant, are: authenticity, creativity, delicacy and exclusivity.

Among the restaurants that can be found today in Sorrento, Tasso and its mediterranean kitchen are a point of reference for good kitchen lovers. Tasso restaurant is located a few steps away from the main square of Sorrento and blends a typical mediterranean atmosphere with a modern design. The restaurant, thanks to its particular structure for each space, manages to welcome a relevant number of customers and it is well suited for banquets, events, business dinners and gala evenings.

Chef Tommaso De Turris is always busy researching the best products, giving priority to italian flavours without giving up on creativity and proposing quality tables. At the Tasso Restaurant, nothing is left to chance, let alone the wine list and cellar which is a real treasure chest where about 500 prestigious (italian and foreign) brands can be found; whites and reds that are constantly checked by sommeliers. The restaurant has grown with the years and, with it, its numbers of repeat customers: they are the ones that propose "Il Tasso" as a destination worth visiting.



www.ristorantetasso.com
Via Correale, 9, 80067 Sorrento NA
Telefono: +39 081 8785809
E-mail: info@ristorantetasso.com

www.ristorantetasso.com
9, Via Correale
Sorrento - NA (80067)
Ph. +390818785809
Email: info@ristorantetasso.com

Bagni Sant'Anna a Marina Grande

Il Ristorante Bagni Sant'Anna è immerso nel cuore del caratteristico borgo della Marina Grande di Sorrento e svolge da decenni attività di stabilimento con annessa ristorazione e bar. Dall'estate del 2014 è entrato a far parte della "famiglia Tasso".

Lo stabilimento Bagni Sant'Anna è situato proprio in riva al mare di Sorrento, scenario tra l'altro del famosissimo film di Dino Risi "Pane, amore e..." e del festival musical "Premio Caruso" che si celebra come da tradizione ogni anno.

Si tratta di un luogo dove si può trascorrere una giornata piacevole coccolati dal mare e dove è possibile rilassarsi con un fantastico tramonto.

Sedie a sdraio, lettini ed ombrelloni possono accogliere numerose persone, rispettando la privacy del cliente e la sua tranquillità.

Essendo componente della famiglia Tasso, il ristorante Bagni Sant'Anna propone un menu ricco e di qualità, deliziando tutti i palati, anche quelli più esigenti.

Le materie prime sono principalmente a base di pesce, che insieme ad altri prodotti tipici vengono consegnati quotidianamente dai pescatori e dai commercianti che popolano il borgo.

Il ristorante è aperto anche di sera e le luci, i profumi del borgo rendono l'atmosfera rilassante, affascinante e lasciano un ricordo indimenticabile.

www.ristorantebagnisantanna.com
Via del Mare, 150, 80067 Sorrento NA
Telefono: +39 8074178
E-mail: info@ristorantebagnisantanna.com



Bagni Sant'Anna in Marina Grande

The Restaurant Bagni Sant'Anna is immersed in the heart of the characteristic village of Marina Grande in Sorrento and has been exercising beach resort activity - including restaurant and bar - for decades. From the summer 2014, it became a "member" of the Tasso family. The beach resort Bagni Sant'Anna is located right by the sea of Sorrento, a scenery that has been included in Dino Risi's world-famous movie "Scandal in Sorrento" and in the "Premio Caruso" festival musical which takes place every year as per local tradition. Bagni Sant'Anna is a location in which it is possible to spend a lovely day while being pampered by the sea or where it is possible to relax with a fantastic sunset. Sunloungers, sunbeds and beach umbrellas can host numerous customers while respecting their privacy and tranquillity. Being part of the Tasso family, the restaurant of Bagni Sant'Anna proposes a high-quality menu that pleases every palate, even the most demanding. The raw ingredients mostly consist of seafood which, together with other typical products, are provided on a daily basis by fishermen and merchants inhabiting the village. The restaurant is open for dinner too: the lights, the village's scents make the atmosphere relaxing, fascinating and leave an unforgettable memory.

www.ristorantebagnisantanna.com
150, Via del Mare
Sorrento - NA (80067)
Ph. +39 8074178
Email: info@ristorantebagnisantanna.com



110 anni Da Ciccio Cielo Mare e Terra



Lo storico ristorante della famiglia Cavaliere celebra l'anniversario con un menù che ripercorre le varie epoche della Divina Costiera

“Caponatina”, “Alici alla Piattella”, “Cappellini alla colatura di alici”, “Spaghetto al cartoccio”: sono solo alcuni dei piatti nel menù d'epoca creato dalla famiglia Cavaliere per celebrare i 110 anni di attività. Un menù che si potrà degustare Da Ciccio Cielo Mare e Terra di Amalfi in base al proprio gusto e tempi, ripercorrendo le varie epoche della Divina Costiera, attraverso le tipicità e i sapori, esaltati dalla cucina dello chef Marco Cavaliere, le descrizioni del maitre Antonio Cavaliere e gli abbinamenti del sommelier Giuseppe Cavaliere.

“Attraverso ricerche storiche - spiega Stefano Cavaliere, il più giovane dei fratelli alle public relations - e l'aiuto di mamma e papà siamo riusciti a ricostruire vari aneddoti di storia locale, ripercorrendo cambiamenti ed abitudini alimentari, tradizionali locali, delle varie epoche negli ultimi 110 anni”.

Del resto mamma Marinella e papà Ciccio, sempre in prima linea, hanno seguito con attenzione l'evolversi del tempo, abitudini della clientela e del proprio territorio di origine, ed ancora oggi continuando il percorso di famiglia avviato nel 1911, senza mai fermarsi, di fronte alle più grandi difficoltà dai trisavoli ad oggi. In che modo? Ciccio, alias Francesco Cavaliere, dedicandosi a pesca, giardinaggio e all'azienda agricola biologica creata sulle colline del comune di Scala, a pochi chilometri da Amalfi. Mamma Marinella invece amante dei dolci, continua a produrre bontà della tradizione e confrontandosi con lo chef di famiglia Marco coordina il settore dolci in cucina, dando un pizzico di creatività e rivisitazione ai dessert. Infatti nel menù creato per celebrare i 110 anni non manca un dessert d'eccezione: la torta frutta, presentando su un pan brioche versioni e consistenze diverse di frutta di stagione.



110 da Ciccio
cielo mare terra
1911 - 2021



RISTORANTE DA CICCIO CIELO MARE E TERRA

Giorno di chiusura: martedì

Aperto: lunedì, mercoledì e giovedì solo a cena; venerdì, sabato e domenica a pranzo e cena

www.ristorantedaciccio.com



110 years Of Ciccio Cielo Mare e Terra

The historical restaurant of the Cavaliere family celebrates its anniversary with a menù that revisits the various stages of the Divine Coastline

“Caponatina”, “Alici alla Piattella”, “Cappellini alla colatura d’alici”, “Spaghetti al cartoccio” are only a few of the dishes proposed on the “vintage menù” created by the Cavaliere family to celebrate 110 years of activity. It will be possible to enjoy this menu at Da Ciccio Cielo Mare e Terra in Amalfi according to your own taste and pace. This will lead you to experience the various historical times of the Divine Coastline thanks to tradition and flavors highlighted by the cuisine of chef Marco Cavaliere, the maître Antonio Cavaliere’s descriptions and the sommelier Giuseppe Cavaliere’s pairings. Stefano Cavaliere, public relator and the youngest of the brothers, explains: “Through historical research and the help of my mother and father, we managed to retrace many anecdotes of our local history, going through changes, food habits and local traditions in the last 110 years.”

After all, Marinella and Ciccio – the parents who’re always at the forefront – have carefully observed the evolution of time, the customers’ habits and their land of origin. They still do seamlessly, as they continue tracing the



family path that saw the light in 1911 through thick and thin, from their great-great grandparents to today. How? Ciccio, aka Francesco Cavaliere, dedicated himself to fishing, gardening and to his organic farm located on the hills of the Municipality of Scala, a few kilometres away from Amalfi. Marinella, instead, has a sweet tooth and continues to create traditional food delights, while confronting herself with family chef Marco as she coordinates the desserts section in the kitchen. Her son contributes to desserts with a pinch of creativity and revisitation. As a matter of fact, the menu created to celebrate 110 years of activity, includes an exceptional dessert: Torta Frutta, presented on a pan brioche with seasonal fruit of different versions and textures.

RISTORANTE DA CICCIO CIELO MARE E TERRA

Closing day: Tuesday

Open: Mon – Wed – Thu (only dinner) / Fri – Sat – Sun (lunch and dinner)

www.ristorantedaciccio.com



Amalfi

Pisani, sapori della Costiera Amalfitana

Alessandra Meldolesi

È l'indirizzo preferito di Alain Ducasse e Guy Savoy, quando scendono in Costiera: sarà per quella terrazza che avanza sul porticciolo azzurro di Amalfi, con la spiaggia privata per gli aperitivi e la ristorazione veloce; sarà per una cucina che più verace non si può, capace di catturare il *genius loci* sulle bancarelle del mercato. Quando i coniugi Pisani lo acquistarono, non era che una pizzeria senza troppe pretese.

Ed è lì che Antonio Pisani, che oggi guida la cucina, è cresciuto, affiancando via via la mamma ai fornelli. "La cucina resta molto semplice, ma di grande qualità", assicura Antonio. È fondata sulla selezione delle materie prime a chilometro zero e del pescato in particolare. "Perché la gente cerca quello: alici, totani, pesce bandiera, uno spaghetti al pomodoro. Tutto stagionale. Sono io ad acquistare: scelgo solo pesce pescato all'amo, che arriva a terra vivo, non strapazzato nelle reti; delle alici l'ultima calata, che non viene buttata in ghiacciaia".

Secondo la tradizione dei luoghi, però, anche il vegetale fa la sua parte. Il ristorante ha il suo orto e supplisce al resto con i contadini dell'entroterra. Poi c'è qualche piatto di carne, come la genovese, ancora eseguita secondo la ricetta di mamma Maria, che ogni mattina passa, sgrida e se ne va. Poi ci sono la moglie Simonetta all'accoglienza, i figli Raffaele, che dà una mano in estate, e Maria Chiara in sala. Perché Lido azzurro è rimasto un ristorante familiare.



Pisani, flavors of the Amalfi Coast

It is Alain Ducasse and Guy Savoy's favourite place to go to whenever they come to the Coast: it could be for that terrace facing on the small, blue harbor of Amalfi with its private beach for aperitifs and fast food restaurant; perhaps also for their cuisine which is as genuine as it gets, capable to catch the "*genius loci*" of the farmer's markets. When the Pisani spouses bought it, it was no more than an unpretentious pizzeria.

It was there that Antonio Pisani - today at the lead of the kitchen - grew, standing beside his mother as she cooked. "The cuisine remains very simple, yet of great quality", ensures Antonio. It is based on a selection of raw, zero kilometer products and particularly on seafood. "That's what our customers are looking for: anchovies, squids, frostfish, tomato spaghetti. All in-season. I buy the ingredients myself: I choose line-caught fish that arrives alive onshore and that it's not "scrambled" by fishing nets; I buy the freshest anchovies

that have never been thrown in a cooler". According to these places' tradition, however, vegetables make their contribution too. The restaurant has its own garden and supplies are supported by inland farmers, too. Not to mention the meat dishes, such as "genovese", prepared according to Mamma Maria's recipe: she still pops by the restaurant, tells everybody off and then leaves. Simonetta, Antonio's wife, is at the reception; their children, Raffaele and Maria Chiara, are respectively helping during high season and working at the restaurant. This goes to show that Lido Azzurro remains a family restaurant.

PASTIFICIO ARTIGIANALE

dal 1974

LEONESSA

NAPOLI

Made
in Italy

Sapienza Napoletana

*Quarantadue anni di impegno e di passione nel realizzare Pasta artigianale,
prodotto dal sapore antico, dalla storia millenaria.*



Sede e Laboratorio: Via Don Minzoni, 231 - 80040, Cercola (NA)

Tel: +39 081 5551107 Fax: +39 081 5552777 info@pastaleonessa.it

www.pastaleonessa.it

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



Tv e cibo, un binomio vincente

Giuseppe Giorgio

Il linguaggio della buona cucina continua a unire popoli e benpensanti anche attraverso la letteratura gialla in tv e le fiction. Un connubio, quello del cibo con la televisione, che ha avuto da sempre un asso nella manica con i più famosi investigatori di tutti i tempi. Parlando di gastronomia e televisione vengono in mente gli sceneggiati di Nero Wolfe, interpretati nel 1969 da Tino Buazzelli e nel 2012 da Francesco Pannofino con le famose "salsicce a mezzanotte"; la serie su Sherlock Holmes di Nando Gazzolo con le sue citazioni del Chianti e del Toccai; i film su Hercule Poirot con il suo "soufflè al cioccolato"; le puntate di Maigret di Gino Cervi con l'amato "blanquette de veau"; fino a giungere ai detective dei giorni nostri, come Montalbano con Luca Zingaretti, Ricciardi con Lino Guanciale, Lojacono con Alessandro Gassman e Lobosco con Luisa Ranieri. Una carrellata di personaggi uniti da quel comune rincorrere, tra un delitto e l'altro, l'appagamento del palato. Così, prendendo a modello gli "arancini" amati dal siciliano Montalbano oppure il "polpo" che si "squaglia in bocca" o il suo desiderio per la "granita" e i "cannoli", la televisione continua a produrre un'inarrestabile diffusione della passione per le delizie della tavola. Per il giallista Maurizio de Giovanni "il mangiare cose buone stimola la fantasia e l'inventiva, elementi fondamentali per uno scrittore". Ed è grazie a queste affermazioni che non ci vuole molto a comprendere come l'attraente Luigi Alfredo Ricciardi, abbia avuto tra gli ingredienti del suo successo, oltre alla capacità di risolvere i casi, l'amore per i piatti tipici napoletani e la sfogliatella. Un sentimento diviso con la cucina cilentana di Tata Rosa, interpretata da Nunzia Schiano, divenuto uno dei personaggi più amati della fiction nei panni della seconda mamma del commissario. "La passione per la buona cucina -



ha spiegato Schiano - è un fatto ereditario. Pertanto è stato un piacere trovarmi alle prese con la famosa 'Ciambotta', piatto tipico della dieta mediterranea di ortaggi e verdure che dona lunga vita e con la pasta cilentana, tra cui i cavatelli". Una cucina espressa nei romanzi gialli per la televisione che, sempre a proposito di de Giovanni e dei "Bastardi di Pizzofalcone", trova riscontro nell'ispettore Lojacono e nel suo attaccamento al "pane" napoletano, alla "pasta e patate" e allo "scarpariello". Amore a prima vista, quindi, tra televisione e cibo, così come tra gli attori protagonisti che, vicini anche nella vita alla buona tavola, non dicono no alle réclame sul piccolo schermo. Tra questi Luisa Ranieri e Luca Zingaretti che, con "Le indagini di Lolita Lobosco" lei e con "Il commissario Montalbano" lui, hanno raggiunto ascolti da record. E non meno successo hanno ottenuto con la campagna pubblicitaria dedicata allo spaghetti gragnanese "XXL" del Pastificio Garofalo. Una vicinanza alla tavola, quella di Luisa Ranieri, che risale alla giovane età. "Tornavo a casa, mamma non c'era, io mettevo giù la pasta. Cucinavo per noi tre, pulivo i piatti, poi studiavamo, alle quattro preparavo la merenda, alle 19.30 apparecchiavo per la cena".



Performance

Tv and food, a winning combination

The language of good cuisine continues to connect communities and right-thinking people also through the world of crime fiction in tv and tv series. The "food and tv" combination has - going beyond advertisement - always had an ace in the hole with the most famous detectives of all times. Talking about gastronomy and television through the years, many drama series come to mind, like Nero Wolfe, interpreted in 1969 by Tino Buazzelli and in 2012 by Francesco Pannofino with the famous "midnight sausages"; the Sherlock Holmes series by Nando Gazzolo, with his quotes on "Chianti" and "Tocai"; the movies on Hercule Poirot with his "chocolate soufflé"; the episodes of Maigret by Gino Cervi with his beloved "blanquette de veau"; not to mention nowadays praised detectives like Montalbano (interpreted by Luca Zingaretti), Ricciardi with Lino Guanciale, Lojacono with Alessandro Gassman and Lobosco with Luisa Ranieri. It is a roundup of characters united by palate satisfaction - meant as compensation for a not so tranquil life - between one crime and the other. Let's randomly pick as an example the "arancini" loved by the sicilian Montalbano, or his "octopus" that "melts in the mouth", or his desire for a "granita" and "cannoli": television continues to produce an unstoppable diffusion of passion for table delights.

As mystery writer Maurizio de Giovanni explains: «eating good things stimulates fantasy and creativity, which are fundamental elements for a writer. As we write about passions - either good or bad - I think that lust and gluttony are two wonderful sins that are connected to one another. I love traditional neapolitan cuisine and ragù and "genovese" make me happy. For me, the Pastiera is the posthumous evidence of God's existence while if we talk about Casatiello, I don't think there's anything comparable to it that exists in nature». Thanks to this argument, it does not take too long to understand why the fascinating Luigi Alfredo Ricciardi could have, among the ingredients of his success in tv, - besides the ability to solve cases thanks to his power to relive the last moments of the victims' lives - a love for typical neapolitan dishes and for "sfogliatella". This bond with the Cilento cuisine was shared with his Nanny, Rosa, interpreted by the actress Nunzia Schiano. She became one of the most loved characters of the tv series in the role of the chief's second mother, a woman coming from a village of Fortino; the famous performer found herself immersed in the Cilento cuisine soon enough. "The passion for good cuisine - explained Nunzia Schiano - for me is an hereditary matter. Therefore it has been a pleasure - during the making of the tv series - finding myself dealing with the famous "Ciambotta", a typical dish of the Mediterranean diet made with vegetables. This dish is known to give long life along with pasta made in Cilento, including "cavitelli": this pasta was originally produced using umbrella ribs or, sometimes, willow sprigs. Moreover, we must not forget the legumes soup called "cicci amaretati", pasta and beans and the "scuratielli cilentani", pastries that were originally made in the Ancient Greece in the shape of Alpha and Omega: they resemble our struffoli. Nanny Rosa brings to the table different sauces, that's why I got very passionate about the "ragù di castrato". Finally, after "pastiera", I have appreciated the "parmarieddi" and the related connections with wheat and its meaning". Cooking is expressed in tv crime fictions, and that - with regard to de Giovanni and his "Pizzofalcone Basterds" - is reflected again in detective Lojacono and in his attachment to neapolitan bread, pasta and potatoes and to pasta "allo scarpariello". Love at first sight between tv and food, as well as between some lead actors that share the same passion for food in real life, too, and that seem not to refuse to advertise it on the small screen. Among them, Luisa Ranieri and Luca Zingaretti: the former in "The Investigations of Lolita Lobosco" and the second in "Chief Montalbano", have both reached record ratings. Not to mention the success they have obtained through the recent advertising campaign dedicated to the "XXL" spaghetti of Gragnano produced by the Pastificio Garofalo. Luisa Ranieri's closeness to food comes from a very young age: "I would go back home and my mother wasn't there. I would put the pasta in the water - recalls the actress during an interview - and I would cook for the three of us, wash the dishes and then all three of us would study. At four o'clock, I would prepare a snack and at 19.30 I would set the table for dinner".

Questa estate #VolaviaMare CON ALICOST

Partenze giornaliere da/per **SALERNO**

CAPRI E ISCHIA - COSTA DI AMALFI - COSTA DEL CILENTO - ISOLE EOLIE



scopri di più su alicost.it

BOOKING ONLINE

INFO +39 089 871483



AVANTO 29

T.



MV MARINE

Via Vesuvio, 25

80035, Nola (NA)

Ph. +39 0815116001

info@mvmarine.it

www.mvmarine.it



OceanoMare

g r o u p

**FINE PROVISIONING
FOR YACHTS**



Via Caracciolo, 13 - 80122 Naples (Italy)
Tel.: (+39) 081.96333305/6 - (+39) 335.6787907

info@oceanomaregroup.com - www.oceanomaregroup.com