

# GUSTO

Mediterraneo



## RESTAURANTS, THE FUTURE IS IN SCHOOLS



**Il Cantuccio  
in Nerano**



**Bagni Sant'Anna**



**Tasso Restaurant**



Massalubrense

## Ristorazione, il futuro è nelle scuole

Intesa tra l'associazione ristoratori lubrensi e gli istituti alberghieri. Gli esperti: "Un'occasione per i ragazzi"

**A**ssenza di personale, a Massa Lubrense nuova sinergia tra associazione ristoratori ed istituti alberghieri. "Formazione e sinergia tra istituti alberghieri e mondo della ristorazione, è questo il nostro immediato impegno: il futuro dipende da noi!". Francesco Gargiulo, presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi, ha annunciato nella tavola rotonda svolta a Nerano con gli operatori di settore una nuova era per investire sul futuro dei giovani studenti. Al centro del dibattito l'assenza di personale che ormai si registra in tutta Italia, soprattutto in quelle aree con operatività stagionale. "La gestione familiare delle nostre attività - continua Gargiulo - ci rende immuni a tali rischi, perché indirizziamo già da piccoli figli, nipoti, cugini verso le nostre attività. Ma ciò non basta, soprattutto a grandi strutture alberghiere o ristoranti con numerosi posti a sedere. Bisogna dunque investire negli istituti alberghieri per comprendere dove e come intervenire, spronando gli studenti a non abbandonare il settore ed individuare le criticità che spingono alla fuga professionale dal mondo



della ristorazione". Criticità analizzate nella tavola rotonda con esperti del settore: da Luciano Pignataro, giornalista de Il Mattino ed esperto di gastronomia; Enrico Camelio, giornalista di Radio Radio, docente di istituto alberghiero e consulente per varie aziende leader nel settore; Amalia Mascolo, dirigente scolastica dell'istituto alberghiero di Sorrento; Carmine Tormolino e Giovanna Martoriello, docenti dell'alberghiero di Castellammare di Stabia; Giovanna Staiano, assessore di Massa Lubrense; vari ristoratori dell'ARL. "La tipologia di contratti sicuramente penalizza il settore - commenta Camelio - I ragazzi si sentono sfruttati e poco incentivati. Bisogna iniziare invece a far capire che in questo settore si può crescere e si può fare una bella carriera anche ad una giovane età". "La sinergia tra mondo della formazione ed imprenditori è sicuramente un passo importantissimo - conclude Pignataro - per creare un percorso più sicuro per i professionisti del futuro e per ridare alla ristorazione la giusta marcia e decoro visto che parliamo di un ambito professionale importantissimo, qui in Campania e per l'Italia, per l'accoglienza e il turismo".



# Restaurants, the future is in schools

Agreement between the lubrense restaurateurs' association and hotel institutes. The experts: "An opportunity for youngs"

Lack of staff, in Massa Lubrense a new synergy between the association of restaurateurs and hotel institutes. "Training and synergy between hotel institutions and the world of catering, this is our immediate commitment: the future depends on us!". Francesco Gargiulo, president of the Lubrense Restaurateurs Association, announced at the round table held in Nerano with sector operators a new era for investing in the future of young students. At the centre of the debate is the lack of staff, that is now recorded throughout Italy, especially in those areas with seasonal operations. 'The family management of our activities,' Gargiulo continues, 'makes us immune to such risks, because we direct children, grandchildren, cousins towards our activities from an early age. But this is not enough, especially for large hotels or restaurants with numerous seats. It is therefore necessary to invest in hotel establishments to understand where and how to intervene, encouraging students not to leave the sector and identify the critical issues that lead to professional escape from the world of catering'. Criticalities analyzed

at the round table with experts in the sector: by Luciano Pignataro, journalist of Il Mattino and gastronomy expert; Enrico Camelio, journalist of Radio Radio, hotel institute lecturer and consultant for various leading companies in the sector; Amalia Mascolo, headmistress of the Sorrento hotel institute; Carmine Tormolino and Giovanna Martoriello, teachers at the Castellammare di Stabia hotel institute; Giovanna Staiano, councilor of Massa Lubrense; various ARL restaurateurs. "The type of contracts certainly penalizes the sector - comments Camelio -

The young people feel exploited and poorly incentivised. Instead, we need to start making people understand that in this sector you can grow and have a good career even at a young age". "The synergy between the world of training and entrepreneurs is certainly a very important step - concludes Pignataro - to create a safer path for the professionals of the future and to restore the right gear and dignity to the restaurant industry since we are talking about a very important professional field, here in Campania and for Italy, for hospitality and tourism".

# Marina di Puolo, paradiso terrestre

**T**ipica zona di pescatori, presenta una delle spiagge più belle di Massa Lubrense. La vicinanza con la penisola sorrentina favorisce un ambiente suggestivo, in cui perdersi tra escursioni incantevoli, via mare e attraverso sentieri circondato di limoneti, uliveti e giardini fioriti, con vedute caratteristiche del Vesuvio. Marina di Puolo è un delizioso borgo a metà strada tra Capo di Massa e Capo di Sorrento. Mattonelle colorate indicano dall'alto la strada per raggiungere il mare, lì dove si trovano i parcheggi sulla parte sopraelevata. Giunti a destinazione, è possibile passeggiare lungo la spiaggia e osservare i pescatori a distanza, alle prese con il pescato del giorno, oppure fermarsi in riva al mare per degustare le specialità del posto. I ristoranti del piccolo borgo si contraddistinguono per la preparazione di piatti basati sulle tipicità stagionali della terra e del mare e non mancano quindi ricette saporite della tradizione locale. I ristoranti qui

hanno profonde radici e la gestione è familiare, tutti pronti a deliziare con sorrisi e semplicità ma con tanta bontà nel piatto!

## Ristoranti di Marina di Puolo associati ARL:

### LA TAVERNETTA

L'avventura gastronomica della famiglia Mastellone inizia nel lontano 1976. La grande passione per la cucina ha coinvolto tutti i componenti della famiglia che oggi partecipano attivamente alla conduzione del ristorante. Il ristorante La Tavernetta è comodamente raggiungibile attraverso il servizio navetta gratuito da tutti gli alberghi di Sorrento e dintorni. Luogo ideale per rilassarsi in riva al mare e anche per organizzare una festa privata, tra il magico gioco di luci del Golfo di Napoli. Ai fornelli lo chef Stefano Ruocco originario di Massa Lubrense con Daniele Mastellone. Ai dessert





mamma Rosaria, rinomata per ricette tipiche di dolci locali, dalle sfoglie delicate. In sala i fratelli Lello e Tonino. Posti a sedere circa 140, tutti vista mare. Prezzo medio 45 euro, escluso vini. Tra le ricette della casa il risotto al limone con battuta di gambero crudo o alla pescatora.

#### **L'ANGOLO DEL MARE DA CAPUOZZO**

Qui si trova il ristorante L'angolo del Mare da Capuozzo. Nasce come cantina agli inizi del '900 per poi diventare trattoria. La lunga esperienza nell'ambito della ristorazione, la cortesia ed il buon gusto fanno di questa trattoria una delle più rinomate del posto. Il piatto forte? Spaghetti alici e noci e una grattugiata di buccia di limone.

#### **DON VITO**

Il ristorante Don Vito, dal nome del fondatore Vito Stinga. A gestire lo storico locale ci sono oggi i figli: Salvatore ai fornelli e Francesco in sala. Alle loro spalle una lunga tradizione culinaria che si ispira alle



tipicità del territorio di Massa Lubrense. Sapori di mare e monti nella ricetta più rinomata: Mammarella delle colline Lubrensi farcita con scialatielli e gamberetti di nassa.

# Marina di Puolo, heaven on earth

A typical fishing area, it has one of the most beautiful beaches in Massa Lubrense. Its proximity to the Sorrentine peninsula favours a suggestive environment in which to lose oneself in enchanting excursions, by sea and through paths surrounded by lemon as well olive groves and flower gardens, with characteristic views of Vesuvius. Marina di Puolo is a delightful village halfway between Capo di Massa and Capo di Sorrento. Coloured tiles indicate from above the road to the sea, where parking spaces are located on the elevated part. Once there, you can walk along the beach and watch the fishermen at a distance, grappling with the catch of the day, or stop by the seashore to taste the local specialities.

The restaurants in the small village are characterised by the preparation of dishes based on the seasonal produce of the land and sea, and there is no shortage of tasty recipes from the local tradition. The restaurants here have deep roots and the management is family-run, all ready to delight with smiles and simplicity but with plenty of goodness on the plate!

## Restaurants in Marina di Puolo associated with ARL:

### LA TAVERNETTA

The Mastellone family's gastronomic adventure began back in 1976. The great passion for cooking has involved all the members of the family, who today actively participate in running the restaurant. The "La Tavernetta" restaurant can be easily reached by the free shuttle service from all the hotels in Sorrento and the surrounding area. An ideal place to relax by the sea and also to organize a private party, amidst the magical play of lights of the Gulf of Naples. Chef Stefano Ruocco from Massa Lubrense with Daniele Mastellone in the kitchen. At the desserts, Mamma Rosaria, renowned for her recipes for local desserts with delicate pastries. In the service the brothers Lello and Tonino. Seats about 140, all with sea view. Average price 45 euros, excluding wines. Among the recipes of the house the lemon risotto with raw shrimp or seafood.



### L'ANGOLO DEL MARE DA CAPUOZZO

Here you will find the restaurant "L'angolo del Mare da Capuozzo". It started out as a wine cellar in the early 1900s and later became a trattoria. The long experience in the restaurant business, courtesy and good taste makes this restaurant one of the most renowned in the area. The main dish? Spaghetti with anchovies and walnuts and a grated lemon peel.

### DON VITO

The Don Vito restaurant, named after its founder Vito Stinga. Today, the historic restaurant is run by his sons: Salvatore at the cooker and Francesco in service. Behind them is a long culinary tradition inspired by the typicality of the Massa Lubrense area. Flavours of the sea and mountains in the most famous recipe: Mammarella of Lubrensi hills stuffed with scialatielli and nassa shrimp.



# ARL

Associazione Ristoratori Lubrensi



LISCIA, GASSATA O...  
**Ferrarelle**

**CASEIFICIO  
DUE GOLFI**  
LAVORAZIONE ARTIGIANALE

**PICO  
MACCARIO**



**VILLA SANDI**  
ANNO 1623

**VITANUOVA**  
PREVIDENZA & PROTEZIONE

**GRUPPO ITALIANO VINI**

*Le Colline Lubrensi*

**CONTINI**  
1898

**CLIPPER  
IT Point**

**BENI DI  
BATASIOLO**

MARISA CUOMO  
**FURORE - ITALIA**

**Salvatore Martusciello**  
vini di persistenza

**BERTAGNOLLI**  
DISTILLERIA  
1870  
— CUORE —  
— TRENINO —

[www.associazioneristoratorilubrensi.com](http://www.associazioneristoratorilubrensi.com)

# Ristorante Tasso: sapori genuini

Dalle proposte di mare alla buona pizza cotta nel forno a legna: scelte per ogni tipo di esigenza

I Ristorante Tasso può ospitare fino a 250-280 persone ed è estremamente versatile: è in grado cioè di soddisfare il gusto di chi vuole assaggiare la genuinità dei sapori della penisola sorrentina o di una pizza di qualità, rigorosamente cotta nel forno a legna.

Grazie alla particolare struttura degli ambienti e all'efficiente organizzazione delle funzioni, il Ristorante Tasso ben si presta allo svolgimento di banchetti, eventi speciali, cene di lavoro e serate di gala, per un'esperienza che è sempre un viaggio nel gusto.

Lo chef, pur non rinunciando ad una giusta dose di creatività, privilegia il rispetto dei sapori nostrani. Ogni giorno seleziona attentamente i prodotti migliori curandosi del territorio, della stagionalità e della reperibilità.

È qui che nasce la filosofia del Ristorante Tasso, quella particolare cura che permette di proporre piatti di grande qualità, anche per clienti con specifiche esigenze alimentari. Al Ristorante Tasso non si lascia nulla al caso, men che mai la carta dei vini, bianchi e rossi. Con circa 500 prestigiose etichette di vini italiani ed esteri, continuamente aggiornata e valutata dal sommelier, la cantina è uno scrigno capace di esaltare le emozioni offerte dai piatti proposti.

Unendo qualità e giusto prezzo, rispetto della tradizione e apertura alla fantasia, il Ristorante Tasso è incoraggiato nella sua ricerca gastronomica da un gran numero di clienti abituali. E sono proprio gli ospiti, oggi, a proporlo con convinzione come tappa immancabile nel tour tra i sapori tipici della Terra delle Sirene.

## Ristorante Tasso

Via Correale, 11C  
Sorrento (Napoli)  
e-mail: [info@ristorantetasso.com](mailto:info@ristorantetasso.com)  
tel.: +39 081 8785809  
fax: +39 081 8785437





# Tasso Restaurant: genuine flavours

From seafood to good pizza baked in a wood-fired oven: choices for every need

**T**he Tasso Restaurant can accommodate up to 250-280 people and is extremely versatile: it is able to satisfy the taste of those who want to taste the authenticity of the flavours of the Sorrento peninsula or a quality pizza, strictly cooked in a wood oven.

Thanks to the special structure of the rooms and the efficient organisation of functions, the Tasso Restaurant is well suited for banquets, special events, business dinners and gala evenings, for an experience that is always a journey into taste.

The chef, while not renouncing a fair dose of creativity, favours respect for local flavours. Every day he carefully selects the best products, taking care of the territory, seasonality and availability.

This is where the philosophy of the Tasso Restaurant comes from, that special care that allows it to offer dishes of great quality, even for customers with special dietary requirements. At Restaurant Tasso nothing is left to chance, least of all the wine list, both red and white. With around 500 prestigious Italian and foreign wine,



updated and evaluated by the sommelier, the winery is a treasure chest capable of enhancing the emotions offered by the dishes proposed.

Combining quality and fair price, respect for tradition and openness to the imagination,

the Tasso Restaurant is encouraged in its gastronomic research by many

regular customers. And it is the guests, today, who propose it with conviction as an unmissable stop on the tour among the typical flavours of the Land of the Sirens.

## **Ristorante Tasso**

Via Correale, 11C

Sorrento (Napoli)

e-mail: [info@ristorantetasso.com](mailto:info@ristorantetasso.com)

ph.: +39 081 8785809

fax: +39 081 8785437

SORRENTO

# Bagni Sant'Anna, mare a 360 gradi

Offerta gastronomica di qualità, prodotti ricercati e solarium: il cliente è sempre coccolato



In uno dei luoghi più incantevoli e rinomati della penisola sorrentina, il borgo marinaro di Marina Grande, i proprietari del Ristorante Tasso di Sorrento hanno deciso di lanciare una nuova sfida, ampliando ulteriormente l'offerta dei loro raffinati ed attenti servizi di ristorazione.

Dall'estate del 2014, i clienti possono quindi scegliere se trascorrere i loro momenti più gradevoli, memorabili e rilassanti nel centralissimo Ristorante Tasso o nella rinnovata struttura del Ristorante Bagni Sant'Anna che è oltretutto anche un ampio ed attrezzato stabilimento balneare con un panorama mozzafiato.

Il Ristorante Sant'Anna propone un menù principalmente a base di pesce, con prodotti "a chilometro zero" accuratamente selezionati dagli chef.

Il ristorante è aperto anche di sera e, con la complicità delle luci e dei profumi del borgo e più in generale di Sorrento, l'atmosfera risulta ancora più rilassante e suggestiva.

Nel solarium infine sono disponibili sdraio, lettini ed ombrelloni. L'ampia struttura consente di ospitare comodamente oltre cento persone, garantendo loro sempre il massimo comfort.

## Ristorante Bagni Sant'Anna

Via del Mare (Marina Grande)

Sorrento (Napoli)

Info e prenotazioni:

+39 081 8074178

+39 339 620 6647

e-mail: [info@ristorantebagnisantanna.com](mailto:info@ristorantebagnisantanna.com)

sito: [www.ristorantebagnisantanna.com](http://www.ristorantebagnisantanna.com)

Tutti i giorni dalle 10 alle 24





# Bagni Sant'Anna, the sea at 360 degrees

Quality gastronomic offer, refined products and solarium: the customer is always pampered

In one of the most enchanting and renowned places on the Sorrento peninsula, the village of Marina Grande, the owners of the Tasso Restaurant in Sorrento have decided to launch a new challenge, further expanding the offer of their refined and attentive catering services.

Since the summer of 2014, customers can therefore choose whether to spend their most pleasant, memorable and relaxing moments in the centrally located Tasso Restaurant or in the renovated Bagni Sant'Anna Restaurant, which is also a spacious and well-equipped bathing establishment with a breathtaking panorama.

The Sant'Anna Restaurant offers a menu mainly based on fish, with 'zero kilometres' products carefully selected by the chefs.

The restaurant is also open in the evening and, with the complicity of the lights and scents of the village and Sorrento in general, the atmosphere is even more relaxing and suggestive.

Finally, deckchairs, sun beds and parasols are available in the solarium. The spacious facility can comfortably accommodate more than one hundred people, always

guaranteeing maximum comfort.

## **Bagni Sant'Anna Restaurant**

Via del Mare (Marina Grande)

Sorrento (Naples)

Info and reservations:

+39 081 8074178

+39 339 620 6647

e-mail: [info@ristorantebagnisantanna.com](mailto:info@ristorantebagnisantanna.com)

website: [www.ristorantebagnisantanna.com](http://www.ristorantebagnisantanna.com)

Daily from 10 a.m. to midnight





ONTANO TRAVEL  
RIVENDITORE UFFICIALE

.italo  
Nuovo Trasporto Viaggiatori

SCEGLI DOVE ANDARE,  
AL RESTO CI PENSIAMO NOI



on  
tano  
travel



+39 331 1830265

[www.ontanotravel.com](http://www.ontanotravel.com)

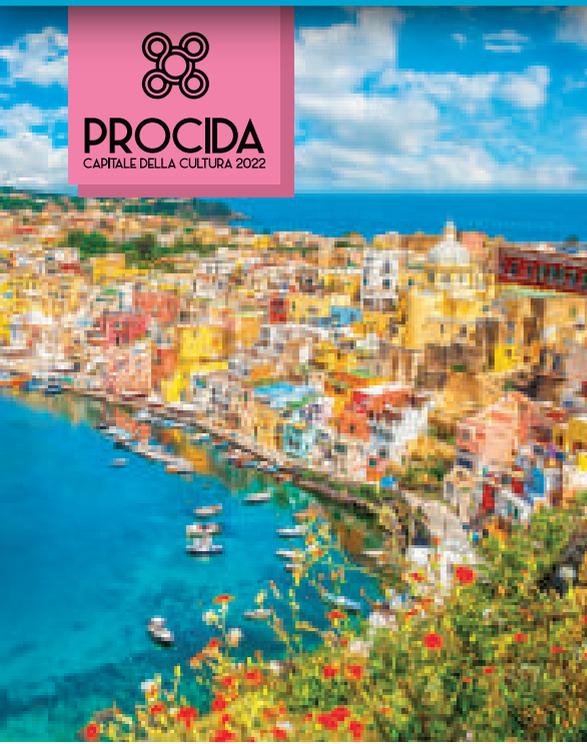


+39 081 5800340

[info@ontanotravel.com](mailto:info@ontanotravel.com)



PROCIDA  
CAPITALE DELLA CULTURA 2022



## MASSA LUBRENSE

# Con “Il Cantuccio” il gusto raddoppia

**A** Massa Lubrense, cittadina famosa per i limoneti, gli oliveti ed il suo mare cristallino, nella bella piazzetta Vescovado, cuore del centro storico, sorge il Ristorante Il Cantuccio della famiglia Fontana. È sicuramente la grande passione per la cucina, tramandata da generazioni, il motore principale che ha spinto un'intera famiglia a collaborare in perfetta armonia per trovare il connubio tra qualità gastronomica e sapori della tradizione, senza mancare di mettere in ogni pietanza un pizzico di creatività, un guizzo artistico che consente loro di reinventare le ricette e renderle uniche al palato dei fortunati avventori. Il Ristorante a Massa Lubrense ha un'ampia sala interna climatizzata, la pizzeria aperta anche a pranzo, una vasta carta dei vini, la tv satellitare e una fantastica terrazza con giardino a picco sul mare della Baia di Nerano con vista su Capri e sul Golfo di Napoli.

### Ristorante Il Cantuccio

Largo Vescovado, via Pennino 1  
Massa Lubrense (Na)  
tel: +39 081 8789300  
mobile: +39 339 3318445  
e-mail: info@ristorantecantuccio.com

**A** poca distanza da Positano, nella Baia di Nerano, la location del Ristorante Cantuccio è situata su un tipico pontile di legno a ridosso del costone roccioso, sospeso come in una fiaba tra cielo e mare.

“Mangiare il mare” in questo luogo così speciale è un'esperienza sensoriale da non perdere, perché il gusto sarà pienamente appagato! Lo chef vi conquisterà con sapori nostrani, ricette semplici preparate esclusivamente con ingredienti freschi, prodotti bio a chilometro zero ricercati quotidianamente tra le migliori offerte locali, così da poter creare proposte uniche e deliziose.

### Ristorante Il Cantuccio Nerano

Maria del Cantone-Massa Lubrense (Na)  
tel: +39 081 8081288  
e-mail: info@ristorantecantuccio.com



# With “Il Cantuccio” the taste doubles

**I**n Massa Lubrense, a town famous for its lemon and olive groves and its crystalline sea, in the beautiful Piazzetta Vescovado, the heart of the historic centre, stands the Fontana family's “Il Cantuccio” Restaurant.

It is certainly the great passion for cooking, passed down through generations, that is the main driving force behind an entire family collaborating together in perfect harmony to find the perfect combination of gastronomic quality and traditional flavours, without failing to put a pinch of creativity, an artistic touch that allows them to reinvent the recipes and make them unique to the palate of lucky patrons. The restaurant in Massa Lubrense has a large air-conditioned indoor room, a pizzeria also open for lunch, an extensive wine list, satellite TV and a fantastic terrace with a garden overlooking the sea of the Bay of Nerano with a view of Capri and the Gulf of Naples

### Ristorante Il Cantuccio

Largo Vescovado, via Pennino 1  
Massa Lubrense (Na)  
tel: +39 081 8789300  
mobile: +39 339 3318445  
e-mail: info@ristorantecantuccio.com



**J**ust a short distance from Positano, in the Bay of Nerano, the Cantuccio Restaurant's location is on a typical wooden pier close to the rocky ridge, suspended as in a fairy tale between sky and sea. “Eating the sea” in this very special place is a sensory experience not to be missed, because your taste buds will be fully satisfied! The chef will win you over with local flavours, simple recipes prepared exclusively with fresh ingredients, organic products at zero kilometer sought daily among the best local offers, so as to be able to create unique and delicious proposals.

### Ristorante Il Cantuccio Nerano

Maria del Cantone-Massa Lubrense (Na)  
tel: +39 081 8081288  
e-mail: info@ristorantecantuccio.com

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](mailto:info@pastaleonessa.it)

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

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





**MV MARINE**

**Via Vesuvio, 25**  
80035, Nola (NA)  
**Ph. +39 0815116001**  
info@mvmarine.it  
**www.mvmarine.it**



FINE PROVISIONING *FOR YACHTS*

**OceanoMare**  
g r o u p

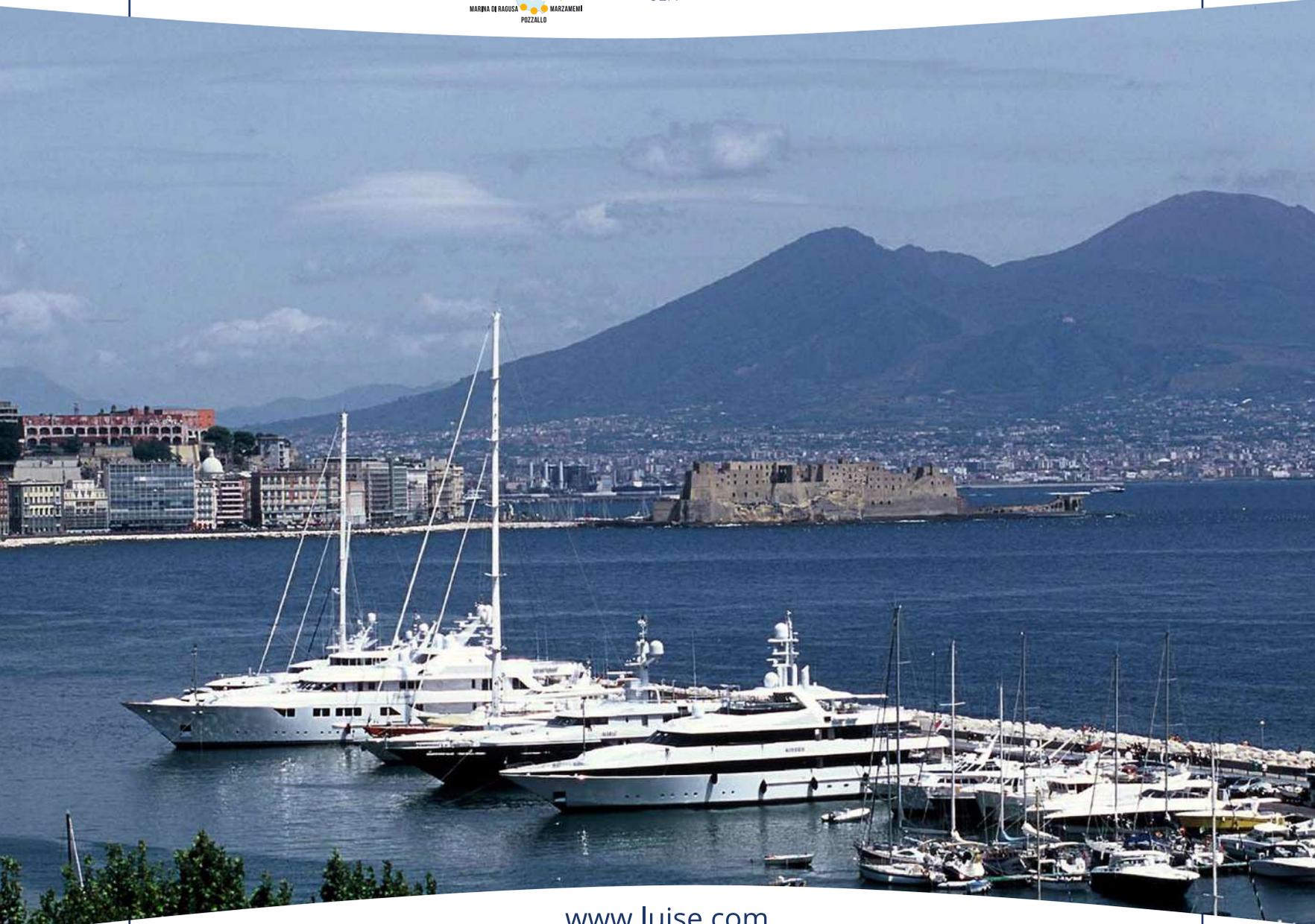


Via F.Caracciolo, 13 - 80121 Naples (Italy)  
mob. +39 3462570450  
email: [info@oceanomaregroup.com](mailto:info@oceanomaregroup.com)  
[www.oceanomaregroup.com](http://www.oceanomaregroup.com)





**PROFESSIONAL  
YACHTING SERVICE  
AT ITS BEST**



[www.luise.com](http://www.luise.com)

luise@luise.it / luise@luise.com - ph. +39 0819633396 - fax +39 0819633333



**Via Vesuvio, 25**  
80035, Nola (NA)  
**Ph. +39 0815116001**  
info@mvmarine.it  
**www.mvmarine.it**



FINE PROVISIONING FOR YACHTS

# OceanoMare

g r o u p



Via F.Caracciolo, 13 - 80121 Naples (Italy)  
mob. +39 3462570450  
email: [info@oceanomaregroup.com](mailto:info@oceanomaregroup.com)  
[www.oceanomaregroup.com](http://www.oceanomaregroup.com)

