

GUSTO

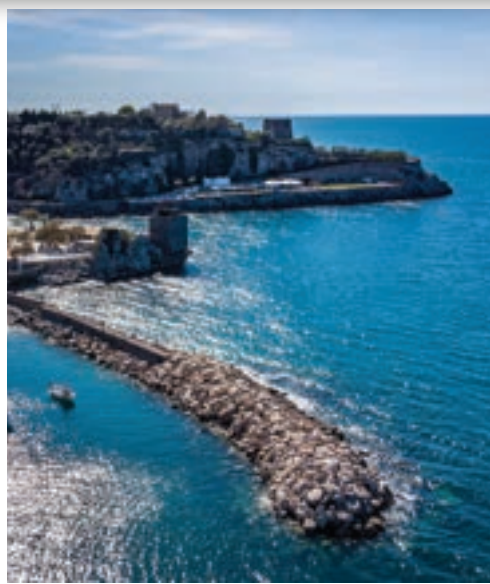
Mediterraneo



anemaecore



Da Bob Cook Fish



Marina di Puolo



Piazzetta Milù



anemaecore

Capri Night Life

info and contacts

+39 349 333 5935

+39 329 474 2508

e-mail

info@anemaecore.com



Stabia



PIAZZETTA MILU'

www.piazzettamilu.it

La stella Michelin e i 4 cappelli delle guide de L'Espresso testimoniano la qualità del ristorante. Tecnica, sperimentazione e divertimento fanno della cucina un'esperienza sempre nuova.

A Michelin star and 4 hats from L'Espresso guides testify to the restaurant's quality. Technique, experimentation and fun make cooking an ever-changing experience.



BIKINI

www.ilbikini.com

Su una baia di inconfondibile bellezza, gli ospiti possono trascorrere un'appassionata esperienza tra amore per il territorio e ricerca costante di nuove esperienze gastronomiche.

On a bay of distinctive beauty, guests can enjoy a passion-filled experience between love of the land and the constant search for new gastronomic experiences.



TAVERNA MAFALDA

www.mafaldahub.it

A due passi dalla stazione centrale della Circumvesuviana, fa della tradizione il punto di forza. Non mancano spunti innovativi di un'ampia offerta che include anche la pizza.

A stone's throw from the Circumvesuviana central station, it makes tradition its strong point. It does not lack innovative ideas from a wide range of options that include pizza.



BACCANERA

www.baccaneraenotecawinebar.it

Nata per esaltare le migliori etichette vinicole, l'enoteca-winebar rende omaggio alle eccellenze del settore. Le ampie sale interne consentano ai clienti di essere "cullati" in ambienti suggestivi.

Created to exalt the best wine labels, the wine bar pays tribute to the excellence of the industry. Spacious indoor rooms allow customers to be "rocked" in picturesque surroundings.



BANCO 41

www.facebook.com/banco41

Ottima brace, dove i sapori delicati del mare e quelli genuini della terra vengono esaltati dall'originalità delle proposte quotidiane. Esaltante il banco con i prodotti in esposizione.

Excellent barbecue, where the delicate flavors of the sea and the genuine flavors of the land are enhanced by the originality of the daily proposals. The counter with the products on display is elating.



MAMMA MIA

www.facebook.com/mamma.mia.stabia

La cucina tipica, sapientemente rivisitata, fa del ristorante un luogo di accoglienza unico, grazie anche alla straordinaria cortesia del personale. Non manca la pizza, realizzata nel forno a legna.

The typical cuisine, skillfully revisited, makes the restaurant a unique place of hospitality, also thanks to the extraordinary cordiality of the staff as well. There is no shortage of pizza, made in a wood-fired oven.



IRISH PUB MARACANA'

www.maracanapub.it

L'atmosfera profuma di luppolo e malto. Piacere legati all'autenticità, che si ritrova anche negli ingredienti proposti in ogni singola ricetta, dove si incontrano scoperta e riscoperta.

The atmosphere smells of hops and malt. Delight related to authenticity, which is also found in the ingredients offered in every single recipe, where discovery and rediscovery meet.



CHALET MARIAROSARIA

www.facebook.com/people/Chalet-Mariarosaria/100063789272474/

Ideale per una serata spensierata, fa dell'offerta di mare una delle sue caratteristiche principali. Assai apprezzati anche le proposte di terra e il vino della casa.

An ideal place for a carefree evening, it makes the seafood offer one of its main features. The earth proposals and the house wine are also highly appreciated.



Il carciofo di Schito

Il carciofo di Castellammare è un sottotipo della varietà romanesco, da cui si differenzia per l'epoca di produzione anticipata e il colore delle bratte, verdi con sfumature viola. Il carciofo di Schito è presidio Slow Food carciofo Violetto. Il presidio Slow Food indica tutti quei prodotti selezionati attentamente dalla Fondazione Slow Food. Un'associazione (chiaramente no profit) impegnata continuamente nella valorizzazione di prodotti alimentari genuini e sani.

La sua origine affonda le radici nell'epoca romana: una frazione di Castellammare di Stabia, Schito, era considerata al tempo particolarmente vocata all'orticoltura. Prova ne è il fatto che la zona, non lontana da Pompei, era identificata con il toponimo "orti di Schito".

Un'altra particolarità è data dall'antica tecnica colturale, tradizionalmente associata a tale varietà. Era uso, infatti, coprire la prima infiorescenza apicale (mamma o mammoletta) con coppette di terracotta (pignatte o pignattelle) realizzate a mano da artigiani locali. La protezione dai raggi del sole, assicurata dalla pignatta nella fase di accrescimento del carciofo, lo rende particolarmente tenero e chiaro.

L'ortaggio è particolarmente apprezzato per la sua eccellente qualità: è privo di spine e con grandi infiorescenze rotonde, le sue foglie sono particolarmente tenere, per questo si possono mangiare anche crude.

Il "Carciofo degli Orti di Schito", celebrato nel periodo della sua raccolta con la "Sagra del Carciofo", è legato per tradizione alla secolare ricorrenza della festa religiosa di "Maria Santissima Annunziata", celebrata nell'omonima parrocchia (situata al bivio che da via Annunziatella, conduce a via Schito e a via Pioppaino).

The Schito artichoke

The Castellammare artichoke is a subtype of the romanesco variety, from which it differs in the time of early production and the color of the stems, green with purple hues. The Schito artichoke is a presidium of Slow Food Violet Artichoke. The Slow Food presidium indicates all those products carefully selected by the Slow Food Foundation. This is an association (clearly non-profit) continuously committed to the valorization of genuine and healthy food products. Its origin is rooted in Roman times: a hamlet of Castellammare di Stabia, Schito, was considered at the time to be particularly suited to horticulture. Proof of this is the fact that the area, not far from Pompeii, was identified with the toponym "orti di Schito."

Another peculiarity is the ancient cultivation technique traditionally associated with this variety. It was used, in fact, to cover the first apical inflorescence ("mamma" or "mammoletta") with terracotta cups ("pignatte" or "pignattelle") handcrafted by local artisans. The protection from the sun light, provided by the pignatta during the artichoke's growth phase, makes it particularly tender and clear.

The vegetable is especially valued for its excellent quality: it is thornless and has large round inflorescences, its leaves are particularly tender, which is why they can also be eaten raw.

The "Orti di Schito Artichoke," celebrated at the time of its harvest with the "Artichoke Festival", is traditionally linked to the centuries-old religious festival of "Maria Santissima Annunziata", celebrated in the namesake parish (located at the crossroads that from via Annunziatella, leads to via Schito and to Pioppaino street).



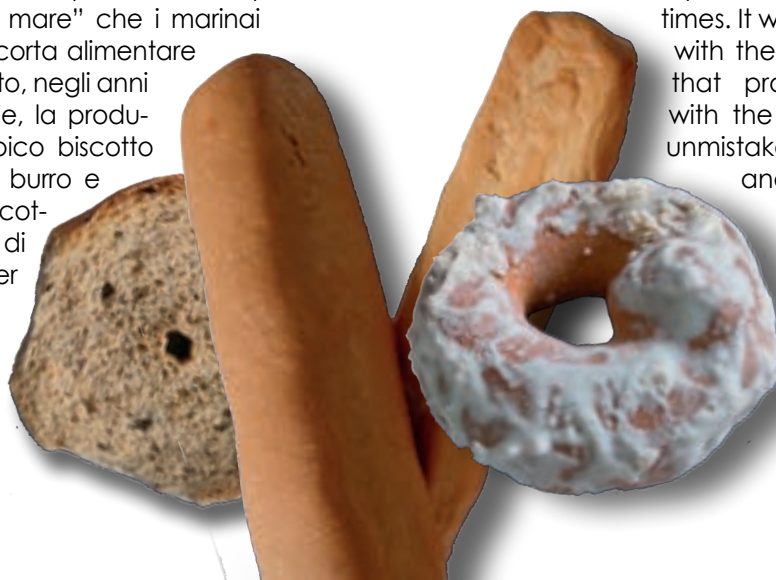
La storia dei biscotti stabiesi

di Pino Sangiovanni

I biscotto di Castellammare affonda origini antichissime, le varie famiglie di artigiani stabiesi hanno gelosamente custodito e tramandato la ricetta per vari decenni, fino ad arrivare ai giorni nostri. Secondo le fonti popolari, correva l'anno 1848 quando i fratelli Giovanni e Francesco Riccardi lo inventarono e lo modellarono, dandogli la sua forma classica a sigaro. All'epoca, la scoperta di questi biscotti fece affluire in città molti visitatori appositamente per assaggiarli.

Un altro punto vendita storico di Castellammare è il biscottificio Maresca. Pasquale Maresca, una delle colonne portanti delle attività, ha raccontato gli inizi del lavoro familiare e il modo in cui preferisce realizzare il prodotto: "I biscotti sono nati nella seconda metà dell'800, prima si producevano soltanto gallette e biscotti al burro. Il capostipite Vincenzo Maresca, nell'immediato dopoguerra, iniziò a produrre questi biscotti, aprendo il primo punto vendita nel centro antico di Castellammare".

Il Biscottificio Cascone nasce invece nel 1908, dalla nobile passione di Vincenzo Cascone e di sua moglie Carmela, dediti all'inizio soprattutto alla produzione di pane e gallette, i famosi "biscotti di mare" che i marinai portavano sulle navi come scorta alimentare fin dall'antichità. Solo in seguito, negli anni '20, con la nascita delle figlie, la produzione si arricchisce con il tipico biscotto dall'inconfondibile aroma di burro e vaniglia, e nasce il "frullo", biscotto di pasta frolla ricoperto di zucchero semolato, ideale per essere inzuppato nel latte.



The history of Stabiese cookies

The cookie of Castellammare has very ancient origins; the various families of Stabiese artisans have jealously guarded and handed down the recipe for several decades, right up to the present day.

According to popular sources, it was the year 1848 when brothers Giovanni and Francesco Riccardi invented and shaped it, giving it its classic cigar shape. At that time, the discovery of these cookies made many visitors flock to the town specifically to taste them.

Another historic outlet in Castellammare is the Maresca cookie factory. Pasquale Maresca, one of the mainstays of the business, narrated the beginnings of the family's work and the way he prefers to make the product: "Biscuits were born in the second half of the 1800s, before that they only made gallette and butter cookies. The progenitor Vincenzo Maresca, in the immediate postwar period, began to produce these cookies, opening the first store in the old center of Castellammare."

Biscottificio Cascone, on the other hand, was born in 1908, from the noble passion of Vincenzo Cascone and his wife Carmela, dedicated at first especially to the production of bread and gallette, the famous "sea cookies" that sailors carried on ships as a food supply since ancient

times. It was only later, in the 1920s, with the birth of their daughters, that production was enriched with the typical cookie with the unmistakable aroma of butter and vanilla, and the "frullo," a shortbread cookie covered with caster sugar and ideal for dipping in milk, was born.



Area vesuviana



CANTINA DEL VESUVIO

www.cantinadelvesuvio.it

Dal 1930 un impegno quotidiano per creare un luogo dove la produzione vinicola si unisce all'accoglienza. Il resto lo fanno le degustazioni in un ambiente davvero unico.

Since 1930, there has been a daily commitment to create a place where wine production combines with hospitality. The tastings in a truly unique setting do the trick.



IL PRINCIPE

www.ilprincipe.com

La filosofia di cucina sposa la cultura e la tradizione napoletana, senza mai far mancare cenni storici sapientemente reinterpretati in chiave moderna dello chef e patron Gian Marco Carli.

The cooking philosophy embraces Neapolitan culture and tradition, without ever failing to mention hints of history skillfully reinterpreted in a modern key by chef and patron Gian Marco Carli.



TAVERNA 49 typical Italian pizzeria

www.facebook.com/taverna49

Dalla pizzeria gourmet alla braceria, dalle birre alla spina a quelle di produzione artigianale, dai primi piatti ai dolci di propria produzione, un'offerta di qualità adatta a tutti i palati.

From gourmet pizzeria to steakhouse, from draft beers to craft beers, from pasta dishes to home-made desserts, a quality range suitable for all palates.



JOSE' RESTAURANT

www.joserestaurant.it

Non c'è miglior spiegazione, di quella data dai proprietari: "Il nostro più grande obiettivo è farvi sentire come a casa. La cucina è il mezzo con cui vi comunichiamo le nostre radici".

There is no better explanation, than that given by the owners, "Our greatest goal is to make you feel at home. The kitchen is the means by which we communicate our roots to you."



PASTABAR LEONESSA

www.pastabarleonessa.it

Il locale, nato dall'esperienza dei fratelli Leonessa, è ideale dal punto di vista commerciale per l'appeal dell'offerta e l'atmosfera gioiosa, capace di mettere gli avventori a proprio agio.

The restaurant, born from the experience of the Leonessa brothers, is commercially ideal for the appeal of the offerings and the joyful atmosphere, capable of putting customers at ease.

ABOVALL

AC
GROUP

CUSTOMERS



ristorante **tasso**

www.ristorantetasso.com

Via Correale, 11/d 80067 Sorrento (NA)

tel. +39 081 878 5809



RISTORANTE
BAGNI
SANT'ANNA

www.ristorantebagnisantanna.com

Via del Mare (Marina Grande) - Sorrento (NA)

tel. 081 8074178



DA BOB
COOK FISH
SORRENTO

www.dabobcookfish.com

Largo Parsano Vecchio, 16, Sorrento (NA)

tel. 081.17783873





Ho dei gusti semplicissimi:
mi accontento sempre
del meglio!

Oscar Wilde

ELLEGROUP
F.III LEONESSA





PENISOLA SORRENTINA



TERRAZZA BOSQUET
One Michelin Star Luxury Hotel
Grand Hotel Excelsior Vittoria
www.terrazzabosquet.exvitt.it

Il menu è un'elegante proposta gourmet realizzata utilizzando prodotti di primissima scelta. Non c'è luogo migliore per ammirare panorami unici e per vivere una raffinata esperienza culinaria.

The menu features an elegant gourmet proposal made by using the finest products. There is no better place to admire unique views and enjoy a fine dining experience.



CIRCOLO DEI FORESTIERI
www.circolodeiforestieri.com

Una splendida terrazza con vista del Golfo di Napoli: ecco la principale caratteristica di questo ristorante, che fa di una proposta ricca e variegata il proprio importante biglietto da visita.

A splendid terrace overlooking the Gulf of Naples: this is the main feature of this restaurant, which makes a rich and variegated proposal its important business card.



RISTORANTE CARUSO
www.ristorantemuseocaruso.com

Il prestigio della cucina d'autore riscopre l'emozione del gusto. Il menu propone varie combinazioni, sperimentazioni curiose in un dialogo gustoso senza fine tra tradizione e innovazione.

The prestige of signature cuisine rediscovers the emotion of taste. The menu offers various combinations, curious experiments in a flavorful, endless dialogue between tradition and innovation.



IL BUCO
www.ilbucoristorante.it

Non un semplice ristorante: un mondo. Luogo unico, dove ogni dettaglio è curato nei minimi particolari. Occasione per fare un'esperienza di gusto intensa ed avvolgente.

Not just a restaurant: a whole world. A unique place, where every detail is carefully catered in the smallest details. An opportunity to have an intense and immersive tasting experience.



IL TASSO
www.ristorantetasso.com

Un ristorante estremamente versatile, in grado di soddisfare chi vuole provare i sapori genuini della penisola sorrentina o una pizza, rigorosamente cotta nel forno a legna.

An extremely versatile restaurant, capable of satisfying those who want to try the genuine flavors of the Sorrento peninsula or a pizza, rigorously cooked in a wood-fired oven.



BAGNI SANT'ANNA
www.ristorantebagnisantanna.com

In un luogo incantevole, i proprietari hanno lanciato nel 2014 una sfida che ha subito riscosso successo, grazie a piatti sapientemente preparati con il pescato del giorno e i prodotti del territorio.

In an enchanting location, the owners launched a challenge in 2014 that has immediately met with success, thanks to dishes expertly prepared with the catch of the day and the products of the area.



PENISOLA SORRENTINA



DA BOB COOK FISH

www.dabobcookfish.com

Sapori del pescato locale, atmosfera che richiama il mare, sessanta posti a sedere e un'importante garanzia: l'esperienza e la tradizione sono poste al servizio della clientela.

Flavors of local catch, an atmosphere that evokes the sea, sixty seatings and an important guarantee: experience and tradition are placed at the service of customers.



CANTUCCIO MASSA CENTRO

sea-view garden pizzeria

www.facebook.com/Ristorantecantuccio

Passione ed amore: sono le caratteristiche fondamentali del lavoro quotidiano, svolto per trovare il perfetto connubio tra qualità gastronomiche e sapori della tradizione.

Passion and love: these are the fundamental characteristics of the daily work done in finding the perfect combination of gastronomic quality and flavors of the tradition.



I 4 PASSI

www.ristorantequattropassi.it

Il profumo della costiera, il sapore della Baia di Nerano e il colore della penisola, sono arricchiti dall'equilibrio di una ricetta perfetta e dalla continua ricerca della perfezione.

The scent of the coast, the flavor of the Bay of Nerano and the color of the peninsula are enriched by the balance of a perfect recipe and the continuous search for perfection.

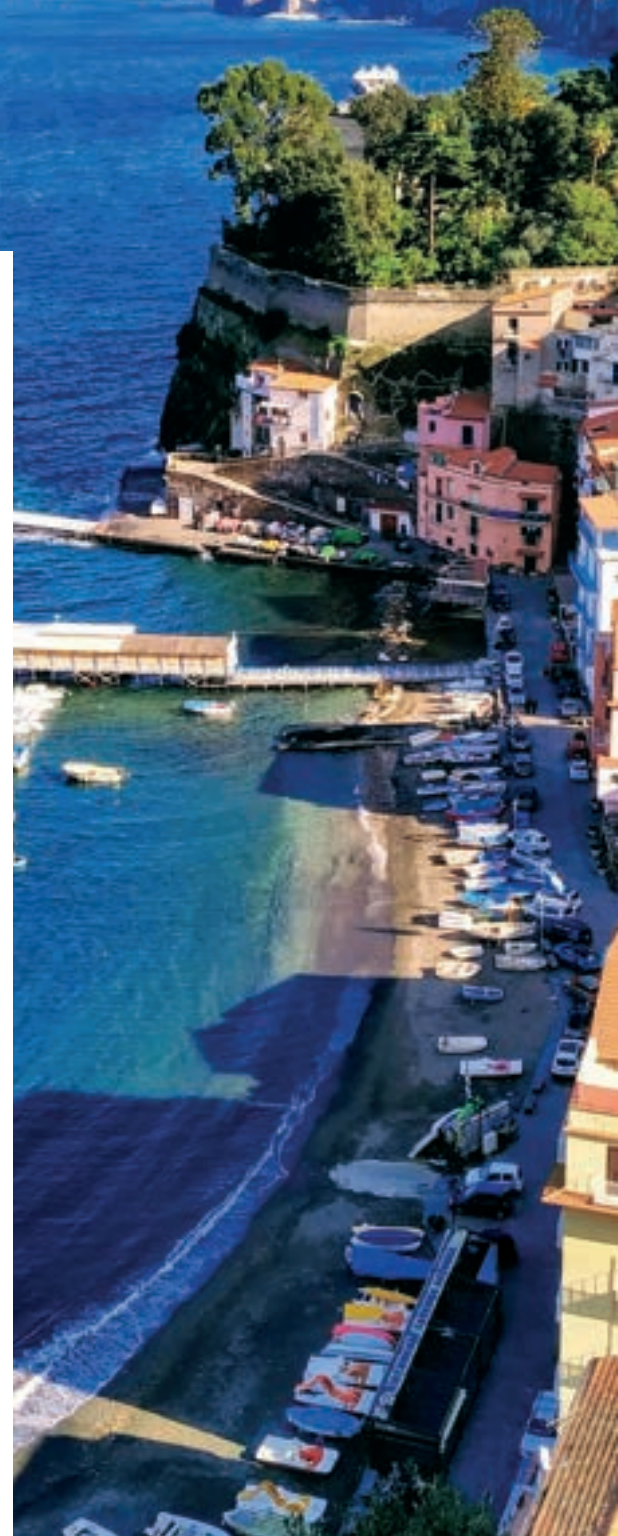


PARLATO RESTAURANT

www.parlatorestaurant.com

Qualità delle materie prime, stagionalità del menu e valorizzazione dei prodotti locali: tutto in una location a due passi da uno degli scorci più suggestivi della penisola sorrentina.

Raw ingredients quality, menu seasonality and enhancement of local products: all in a location a stone's throw from one of the most striking views of the Sorrentine Peninsula.





mediterranean
cookingcongress

NOVEMBRE 2023

ALL'OMBRA
DEL VESUVIO

APRILE 2024

SULLE COSTE
DEL PORTOGALLO



**OLTRE I CONFINI... DAL MARE ALL'OCEANO
MILLE MIGLIA NAUTICHE DI BACCALÀ**



INFORMARE PROMUOVERE TUTELARE

info@cookingcongress.com - www.cookingcongress.com



ARL

Associazione Ristoratori Lubrensi





Marina di Puolo, paradiso terrestre

Tipica 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. Presenta mattonelle colorate indiano dall'alto lungo 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 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!



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!



COSTIERA AMALFITANA



LA SPONDA, One Michelin Star
Remese Hotel Sirenuse
www.sirenuse.it

Ispirata dalle grandi tradizioni culinarie napoletane, la cucina mediterranea di uno dei ristoranti più romantici della Costiera si basa rigorosamente su ingredienti freschi, stagionali e locali.

Inspired by the great culinary traditions of Naples, the Mediterranean cuisine of one of the most romantic locations on the Coast is based strictly on fresh, seasonal and local ingredients.



ZASS, One Michelin Star
Luxury Hotel San Pietro
www.ilsanpietro.it

I piatti incarnano la ricerca di purezza, armonia e raffinatezza: "quadri contemporanei" legati alla tradizione gastronomica italiana. Obiettivo: migliorare il prodotto rispettando gli ingredienti.

The courses embody the search for purity, harmony and refinement: "contemporary paintings" linked to the Italian gastronomic tradition. Goal: to enhance the product while respecting the ingredients.



GLICINE dell'hotel Santa Caterina
hotel, restaurant, beach club
www.hotelsantacaterina.it/ristorante-glicine

Il mare negli occhi e nel piatto, la natura mediterranea tutt'intorno a sé: è questa l'esperienza immersiva da vivere in questo ristorante gourmet basato su una cucina dal grande equilibrio.

The sea in your eyes and on your plate, the Mediterranean nature all around you: this is the immersive experience immersive to be lived in this gourmet restaurant based on a highly balanced cuisine.



LA CARAVELLA
www.ristorantelacaravella.it

Dal 1959 una sorta di ambasciatore nel mondo della Costa di Amalfi, il ristorante conta dodici tavoli nel cuore della città Costiera, all'interno del palazzo ducale Piccolomini del XII secolo.

It is, since 1959, a sort of ambassador to the world of the Amalfi Coast. The restaurant has twelve tables in the heart of the insular coastal town, inside the 12th-century Piccolomini ducal palace.



RADA
www.radapositano.it

Due terrazze sul mare. Il bianco, il blu, il suono di un pianoforte. Le luci di Positano si perdono sullo sfondo. Nel piatto la creatività affonda le radici nelle tradizioni di queste bellissime terre.

Two terraces overlooking the sea. White, blue, and the sound of a piano. The lights of Positano are lost in the background. On the dish, creativity is rooted in the traditions of these beautiful lands.



LIDO AZZURRO
www.ristorantelidoazzurro.it

Terrazzino privilegiato dal quale godere le bellezze della Costiera, è una location ideale dove poter assaporare i piatti della tradizione locale, riscoprendo i profumi e i sapori del passato.

A privileged terrace from where you can enjoy the beauty of the Coast. This is an ideal location where you can savor traditional local dishes, rediscovering the aromas and flavors of the past.



BACCO A FURORE
typical Italian restaurant

www.baccofurore.it

Semplicità, genuinità ed esperienza sono gli ingredienti fondamentali posti nell'operato di chi da quasi mezzo secolo opera ai fornelli di un ristorante che opera nel solco di una tradizione familiare.

Simplicity, authenticity and experience are the fundamental ingredients placed in the work of those who has been operating, for almost half a century, at the stove of a restaurant in the wake of a traditional family.



I SENSI

www.sensiamalfi.it

Lo chef propone una accurata selezione di piatti che con delicatezza racconteranno tutti i segreti, i colori, i profumi del mare e di una terra della sconfinata bellezza.

The chef offers a careful selection of dishes that will delicately tell all the secrets, the colors, scents of the sea and a land of boundless beauty.

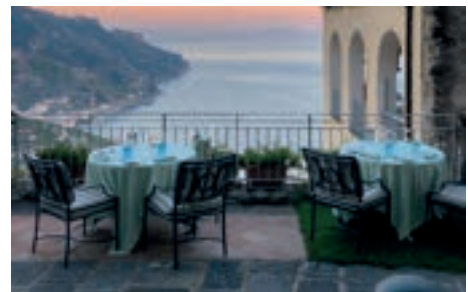


CANTINA MARISA CUOMO

www.marisacuomo.com

Tra viti e rocce a strapiombo sul mare di Furore, dal 1980 l'azienda vinicola punta su selezione di uve nobili, ricerca del giusto grado di freschezza e umidità uniti a vecchi ma attuali segreti.

Among vines and rocks overhanging the sea of Furore, the winery has been focusing since 1980 on the selection of noble grapes, search for the right degree of freshness and humidity combined with old but current secrets.



"BELMOND" at Hotel Caruso

www.belmond.com/it/hotel-caruso-amalfi-coast

Garanzia di freschezza e genuinità dei prodotti locali, rivisitati con creatività e ricercatezza, sono alla base del menu. Affreschi nelle sale e vista a picco sul mare completano un'atmosfera unica.

The guaranteed freshness and authenticity of local products, revisited with creativity and refinement, are the basis of the menu. The frescoes in the rooms and views overlooking the sea complete a unique atmosphere.

FAST FERRY AND TOUR



PROCIDA

CAPRI

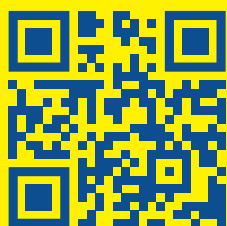
ISCHIA

CILENTO

AMALFI

POSITANO

SORRENTO



**PRENOTA
SUL NOSTRO
SITO
UFFICIALE**



 **BOOKING ONLINE: WWW.ALICOST.IT**

 +39 089871483  (MESSAGGI) +39 3271872703

 booking@alicost.com

