www.gustocampania.it | Novembre - Dicembre 2014

GustoCampania

COPIA GRATUITA

EMOZIONI, STORIE E SAPORI DALLA TERRA DEL BUONO

L'INTERVENTO

Vincenzo Mercurio

Bollicine Made in Campania

CELEBRITÀ AI FORNELLI

Don Pasta

Melanzana Electro Fusion

eqype
Design d'interni
Attrezzature e Allestimento
Locali e Attività di ristorazione
Via Learco Guerra, 33 - Casoria (NA)
tel: 081.5845252
e-mail: eqypedesignsrl@gmail.com

Contadini 2.0

Servizio alle pagine 4 e 5

FUORI

I Luoghi del Gusto

Le cucine di terra e di mare in Campania

DENTRO

I protagonisti e le aziende

Gli uomini e le donne della Terra del Buono

EVENTI

Girovagando in Campania

Gli appuntamenti, le rassegne e i festival

TREQQUARTI
ENOTECA
BISTROT
WINEBAR
www.treqquarti.it
info@treqquarti.it
081 8993019
Somma Vesuviana (Na)

HOTEL VICTORIA

Luonge Bar
Caffetteria
Baccanale
Via Madonnelle - Castello di Cisterna (NA) info: 081- 3296996 - www.hotel-victoria.it

L'APERTURA
04/05_ Contadini di andata e ritorno
Paolo Perrotta

L'INTERVENTO
03_ Le Bollicine Made in Campania
Vincenzo Mercurio

L'INTERVENTO
06_ La pizza Passepartout
Gino Sorbillo

TERRITORI
08/11_ Il Vesuvio, le Terre dell'Aglianico e gli Olii Campani
Brillante - Esposito

DENTRO
7_ ElectroPasta & Artusi Remix
Daniele De Michele, Don Pasta
12/13_ Natale tra dolci e sfizi
Panico - Perrotta

FUORI
14/15_ I luoghi del Gusto
Nei mari del sud, senza il sale con Mimmo Alba e sui carboni roventi come le carni di Mario Carrabs
Perrotta

RICETTE
18/21_ Le creazioni degli chef campani
Ilaria Aulicino, Stefano Borrelli, Vincenzo Del Sorbo, Fabio Ometo, Fabiana Scarica, Luciano Villani e il (non chef) Paolo Perrotta

EVENTI
22/23_ Girovagando in Campania

GustòCampania
Allegato a L'Ora Vesuviana | Reg N° 108 2003 Trib. Nola (Na)
Editore: Vesuvio Hub
Direttore responsabile: Salvatore Esposito
Responsabile commerciale: Antonio Mengacci
Consulente esterno: Pasquale Brillante
Redazione: Via Guindazzi 39, Pollena Trocchia 80040 (Na)
Commerciale: 366.4328891 - 338.3284746 - 081.5308119
Stampa S.G.E. - Acerra (Na). Chiuso in stampa il 28/11/14
Le collaborazioni sono a titolo gratuito
www.gustocampania.it - info@gustocampania.it

Diventiamo i primi!

La nostra terra, la terra del Buono chiude quest'anno con grandi successi: la chef scugnizza defi campi flegrei Marianna Vitale è cuoca dell'anno per la guida Gambero Rosso, sui nostri chef una pioggia di stelle (quelle Michelin) e i nostri vini (quelli irpini in particolar modo) super premiati. A questo dato si aggiunga che il comparto Agrifood campano da anni rappresenta il primo settore di export regionale con una quota di esportazione che supera il 6 percento e che è in costante crescita. Tutto bene? No. Si può e si deve crescere. Prendendo il treno che va a Bruxelles, il treno dell'Europa e dei fondi europei del programma 2014-2020 che potrebbero essere un'occasione da non perdere per gli imprenditori del Gusto e per tutta la nostra terra.

Salvatore Esposito

Il Sud capitale d'Italia

"…Sud è tutto quello che abbiamo attorno, confuso e splendente, cristallizzato in una officina del gusto: il nostro ristorante, SUD. Dove ogni giorno le idee di SUD sono gli arnesi per ricreare il Sud in una pietanza. Ogni giorno, guardandoci attorno SUD è una piccola idea con molte parole. L'amore e la passione, la furia e la fatica. L'ansia e la gioia, la ricerca e il lavoro. Parole che sono i mattoncini con cui abbiamo costruito il nostro modo di stare nel mondo: il modo di SUD". Questa corsara bellissima che assieme al suo uomo ha deciso di dedicare una vita alla cucina è stata insignita Cuoca dell'anno per la Guida ai Ristoranti d'Italia L'Espresso, Chef donna dell'anno per Paolo Marchi di Identità Golose, dalla Michelin ha visto confermata la sua (luminosa) Stella e il Gambero ne comprova senza mezzi termini la crescita ormai esponenziale. Noi siamo orgogliosi. Siamo orgogliosi perché se ci metti il cuore l'anima i sogni diventano realtà. E se i sogni sono a Sud, siamo anche felici! Complimenti Corsara!

Paolo Perrotta

nella cucina di GustoCampania...

Ilaria AULICINO, Stefano BORRELLI, Pasquale BRILLANTE, Urania CASCIELLO, Daniele DE MICHELE DON PASTA, Vincenzo DEL SORBO, Salvatore ESPOSITO, Antonio MENGACCI, Fabio OMETO, Paolo PERROTTA, Vincenzo PELLINO, Alessia PORSENNA, Fabiana SCARICA, Gino SORBILLO, Luciano VILLANI

Bollicine
Made in Campania

Negli ultimi anni l'Italia delle bollicine ha conquistato il mondo. Franciacorta, Trento, Moscato d'asti ed il Prosecco sono il quartetto vincente le cui vendite crescono ogni anno a doppia cifra. Il resto dell'Italia, sull'argomento spumanti, resta a guardare, con qualche sporadica eccezione, di ottima qualità, ma molto poco incisiva dal punto di vista commerciale. Per chi non lo sapesse, l'uva per gli spumanti, siano essi metodo classico o charmat, deve possedere gradazioni alcoliche modeste, elevate acidità e bassi valori di pH. A partire dal mitico champagne, i vini spumanti, sono prodotti in zone fresche o addirittura fredde, con discreta umidità e notevoli precipitazioni piovose. Questo il motivo per cui si pensa che al sud, e per l'appunto in Campania, le bollicine siano un capriccio di qualche azienda usato per arricchire la gamma commerciale o per far piacere al titolare. Nulla di più che un capriccio, un anomalia, un vino "fuori luogo". Quindi c'è chi "snobba" le bollicine del sud pensando che sia inopportuno anche solo il parlarne. Io sono convinto che questa visione non sia esatta. La Campania con il suo territorio rappresenta una interessantissima terra da spumanti di alta qualità. Le zone climatiche della nostra cara regione, sorprendono per la loro forte disomogeneità. In particolare il clima della costa presenta in media circa 6 gradi centigradi in più rispetto alla provincia di Avellino e di Benevento. Il clima della fascia costiera, che beneficia del tepore del mediterraneo, è senz'altro tipico del sud. La sorpresa è rappresentata dalla fascia appenninica, in particolare Sannio ed Irpinia. Quando si sale sull'altopiano irpino, altezza minima 345mslm, allora non sembra di stare al "sud", il clima è più rigido, le escursioni termiche più forti e soprattutto temperature minime molto basse. Le piovosità ad Avellino sono il doppio di quelle di Napoli. In questi areali vengono coltivate uve che rappresentano una interessantissima opportunità per la produzione di vini spumanti di qualità. Diverse le aziende che si stanno cimentando sia con il metodo classico, il quale prevede che la seconda fermentazione avvenga in bottiglia, che con il metodo charmat, tecnica che prevede la rifermentazione in autoclave. La crescita del mercato viticolo, in Campania comincia a mostrare qualche rallentamento, molte le aziende che accedono al comparto, proponendosi con vini spesso uguali a quelli prodotti dalle aziende che le hanno precedute, pochissimi gli imprenditori che investono sul "nuovo". Le bollicine in Campania sono una valida opportunità su cui poter creare, con l'aiuto di una strategia di comunicazione, un ulteriore elemento di rilancio della vitivinicoltura. Quale bollicina per Natale? Made in Campania... Prosit!

Vincenzo Mercurio
winemaker

Gusto&Istituzioni

Sommelier, in Campania la FIS

La Fondazione Italiana Sommelier sbarca in Campania e dopo la presentazione (affollatissima) al Gran Caffé Gambrinus di Napoli si prepara a lanciare i suoi corsi di formazione professionale e gli eventi dedicati al mondo del vino e dell'olio. "Vogliamo parlare di vino – ha dichiarato Carmela Cerrone, Presidente FIS Campania - in modo divertente, a volte ironicamente ma soprattutto con il sorriso, consapevoli ed entusiasti di divulgare la cultura del vino e dell'olio, come sigla la nostra Fondazione, sul territorio Campano. Il futuro ci vedrà partecipi di comunicatori del vino ma soprattutto del territorio a 360°, collaborazione con le varie entità associative che divulgano la nostra storia e le nostre tradizioni".

Bufera Consorzio Bufala, dimesso Lucisano

Terremoto interno al consorzio Mozzarella Bufala campana Dop: il direttore Antonio Lucisano si è recentemente dimesso dopo l'ultima frattura interna al CdA del consorzio. Già lo scorso maggio Lucisano aveva presentato le dimissioni poi ritirate. Al centro delle polemiche il problema degli investimenti nel campo del marketing e della promozione da parte del Consorzio. "Utilizziamo fondi comunitari, ma dalla regione Campania non riceviamo le stesse risorse che altri prodotti DOP hanno a loro disposizione. Il termine mozzarella, non è difeso, se si va al supermercato questo brand è utilizzato in maniera inappropriata creando solo grande confusione nei consumatori", ha tuonato Lucisano. Pronta la replica del Presidente del Consorzio Domenico Raimondo: "Quando ci sono dei problemi prima si cerca di risolverli tra le persone coinvolte e poi, a risultato più o meno raggiunto, si procede con la comunicazione". La battaglia si sposta al prossimo CdA. (**Alessia Porsenna**)

Bugiardino al ristorante

Non ci sarà più ingrediente segreto che tenga. Dal 13 dicembre il menu dei piatti al ristorante diventerà come il bugiardino dei medicinali in farmacia: un minuziosissimo elenco di cibi e componenti. Che più che prendere per la gola gli affamati con i nomi appetitosi delle pietanze informerà i clienti della presenza o meno degli allergeni, cioè di tutte quelle sostanze, dal glutine al lattosio, responsabili delle intolleranze alimentari. "Non facciamo i chimici, il nostro è un mestiere artigianale. Ciò che rende celebre l'enogastronomia italiana è la ricchezza degli ingredienti locali che cambiano a ogni stagione e l'estro ai fornelli" dicono i ristoratori.

a cura di Salvatore Esposito

da padre in figlio

Per favorire il ricambio generazionale e lo sviluppo dell'imprenditoria giovanile il Ministero delle Politiche Agricole mette a disposizione dei giovani agricoltori, che intendano subentrare nella conduzione di un'azienda, una serie di agevolazioni e incentivi. Affinché vi siano i presupposti per il subentro è necessario che chi cede l'azienda abbia un'età anagrafica più avanzata rispetto al soggetto subentrante.Quest'ultimo in particolare deve avere un'età compresa fra i 18 e i 39 anni e possedere la qualifica di Imprenditore Agricolo Professionale.

Contadini, di andata e di ritorno

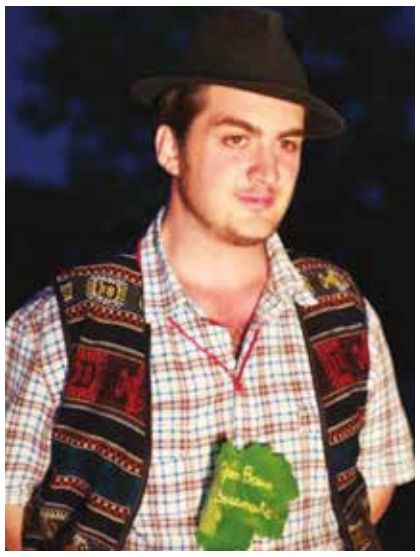
Una vita di ritorno, o una scelta presa alla base. Magari seguendo la tradizione familiare o il sogno della libertà. Perché la terra, se rappresenta sacrificio e dedizione da un lato ripaga in aria buona e libertà dall'altro. E lo sanno bene i nostri eroi romantici che questo numero ci accompagnano lungo il sentiero della eccellenza, della qualità e della ricercatezza che guarda all'origine. Perché i prodotti se fatti come facevano i vecchi contadini o pastori, vengon meglio e le nostre terre da anni sono abituate a sfornare i prodotti migliori. Dalle terre che si inerpicano fin sotto il Vesuvio, a quelle casertane dei Monti Trebulani a metà strada tra mare e monti, bagnati dal Volturno. Passando per Benevento e le sue tradizioni contadine. Giungendo alle campagne del Cilento e a quelle della Costiera Amalfitana. In controtendenza con una indagine Nomisma che vorrebbe l'agricoltura, pratica soprattutto degli over 40, in Campania molte aziende, ancora prima della misura del "Subentro" introdotto dal Ministero per le Politiche Agricole per favorire il ricambio generazionale nelle campagne, sono giovani. Succede infatti che una bella trentenne del Nolano, terra fertile di colture e cultura, metta nel cassetto una laurea e una specializzazione in Storia Medievale e si cimenti nell'azienda familiare, fino a trasformarla in un fenomeno, prima provinciale e regionale e oggi di importanza nazionale. La storica con la passione per la terra di chiama Marialuisa Squitieri e l'azienda che ha messo su assieme ai fratelli e alla mamma si chiama MadreNatura. Dal vecchio porta a porta a Poggiomarino, dove nasce, al negozio nella Napoli bene e alla fornitura per i migliori ristoranti, il sogno di Marialuisa diventa lentamente una gran bella realtà. Premio per la caparbietà e lo studio del prodotto ("contadini non ci si improvvisa e la passione non è tutto – dice Marialuisa – serve impegno e anche studio. Soprattutto esperienza, che te la fai sul campo") è l'Oscar Green il premio annuale di Coldiretti per le imprese virtuose. Una storia altrettanto bella, che parte male però è quella di Manuel Lombardi e ancor prima di Fabio, suo fratello, che nelle terre dei Monti Trebulani, tra il Casavecchia e le montagne di Caserta lontane dal centro, a soli ventidue anni perse la vita schiacciato dal trattore. Manuel era un giovane e promettente informatico che dalla sua terra sognava la Silicon Valley e oggi nella sua terra, come Fabio il fratello, fa il pastore e l'Agriturismo di famiglia (nato dal sacrificio dei genitori che ripresero a fare il vecchio formaggio ormai abbandonato nel casertano) oggi è tra quelli eccellenti: quattordici ettari di proprietà, quattro camere, 200 pecore, qualche vacca, l'orto, il vigneto, l'olio e quel viso vispo che combatte col tempo amico e nemico della terra e con la burocrazia. Manuel Lombardi fa un formaggio che si è sempre fatto da due millenni almeno, ma solo nel 2009, infatti, ha avuto la deroga per poter usare le anfore e le fuscelle, secondo la tradizione. Oggi il Conciato, anche grazie al duro lavoro di Manuel, nel ricordo di Fabio è sicuramente una delle eccellenze gastronomiche italiane, anche nel mondo. Il caglio raffermato nelle anfore, viene assaporito da una conciatura di olio, aceto, peperoncino e pimpinella, un'erba aromatica selvatica e oltre ad avere un sapore eccellente, riesce ad abbinarsi a molti piatti, perfino alla pizza. (famosa, col conciato di Manuele Lombardi è la pizza dei Fratelli Salvo a San Giorgio a Cremano).

Tra andata e ritorni

In Campania in controtendenza con il resto d'Italia sono sempre più i giovani che si dedicano alla terra. E sono sempre di più quelli che lo fanno dopo aver completato brillantemente il percorso universitario. Sono le storie di Marialuisa, Francesco, Michele, Manuel e Pasquale.

Applicano tecniche di comunicazione e marketing digitale alle produzioni dei nonni

E poi c'è lui. Il vesuvianissimo Pasquale Imperato, con i "Sapori Vesuviani" l'azienda a carattere familiare che conduce assieme alla mamma (depositaria della saggezza contadina trasferita a Pasquale) che ha fatto conoscere nel mondo come azienda stagionale. Sì perché Pasquale coltiva e commercializza solo i prodotti che la terra offre in quel dato periodo. Così nascono i pomodorini del piennolo (Imparato ha vinto un premio perché si è inventato una confezione regalo che permette al "mazzo di pomodorini" di girare in business class e in tutti i porti), le albicocche del Vesuvio, ortaggi, confetture, sciroppate, sott'oli, succhi di frutta, sughi pronti e passate sono le delizie prodotte nell'azienda, fortemente impegnata nella costruzione di una filiera corta dal campo alla tavola, dalla campagna alla città. Storia diversa, legata alla terra e alle sue passioni è quella di Francesco Martusciello, persona affetta da curiosità onnivora che ha avuto la fortuna di trasformare alcune sue passioni in lavori. Fondando prima Grotta del Sole, importante azienda vitivinicola della Campania e punto di riferimento del recupero dei vitigni autoctoni in Regione e poi appassionato di Netnografia e Societing ha dato vita a GAFF Strategy, realtà innovativa che opera nell'ambito del Marketing Digitale dove opera come Digital Strategist. Il suo nuovo cammino è nella Social Innovation tra i fondatori di Rural Hub assieme ad Alex Giordano e a Michele Sica che il contadino (digitale) lo fa per davvero. Nato a Salerno nel 1986, vive fino ai vent'anni all'ombra degli antichi castagneti che circondano il piccolo borgo di Calvanico, alle pendici dei Monti Picentini. Negli anni dell'adolescenza partecipa attivamente alla vita sociale del paese: è co-fondatore della rivista bimestrale "Futuraga", organizza la Festa del Boscaiolo. Poi l'Università: Marketing e Comunicazione Istituzionale e d'Impresa all'Università degli Studi di Salerno fino al 2011 quando si laurea con una tesi in Filosofia del Linguaggio. Un master a Roma su Marketing e comunicazione non convenzionale e poi la Summer School di Societing e un lavoro bello in una società di Merketing digitale a Roma. Dalla collaborazione coi ragazzi della Proloco di Caselle in Pittari in Cilento, nasce il progetto #Campodigrano: una settimana di alfabetizzazione rurale e innovazione sociale da cui son nati vari percorsi di studio sulle vecchie tecniche di approccio alla terra, come l'idea di Glocal Solution dettata da O' Catuozzo, antico metodo della carbonaia insegnato da un anziano maestro boscaiolo.

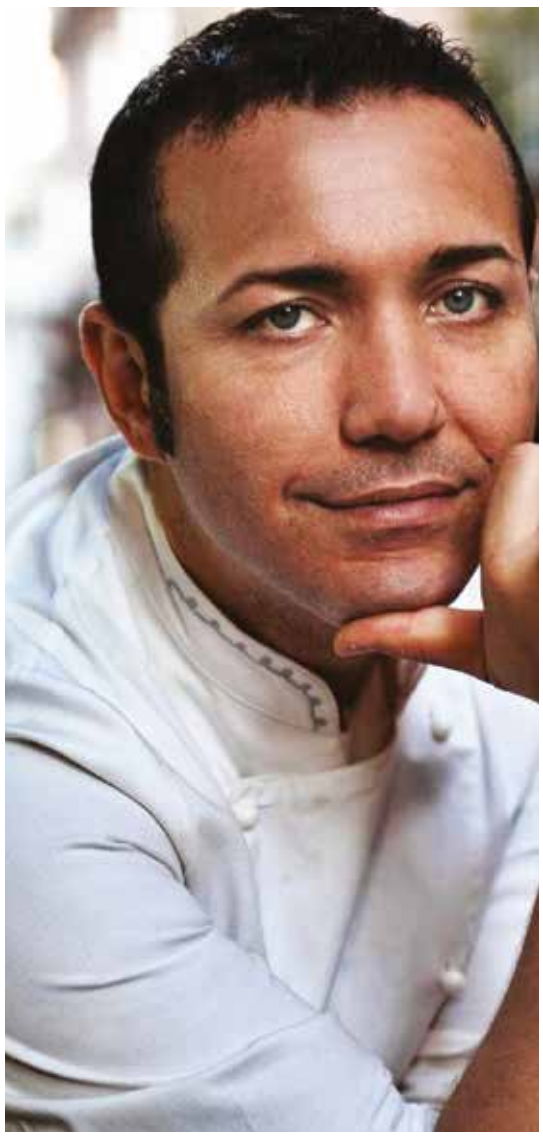


Paolo Perrotta

info: 392 2198820 / 081 459696 / 339 6476486
Fondazione Italiana Sommelier | Campania
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO
Formazione professionale ed eventi, anche in Campania.

La Pizza a Libretto incanta il Sindaco di New York

La pizza **passepartout**



La pizza napoletana fuori Napoli è ancora poco conosciuta, ma purtroppo lo è ancora anche nella nostra stessa Napoli. Questa confusione deriva dall'evidente diffusione di varie scuole e filosofie di pizza: alta, bassa, sottile, doppia, panosa, fragrante, gommosa, soffice, con cornicione alto, con cornicione basso, con poche alveolature, con grandi alveolature, con cotture veloci e con cotture lente: mille modi di declinare questa pietanza povera e nobile allo stesso momento. La grande varietà di proposte la possiamo trovare in ogni pizzeria della città, a volte anche da quartiere a quartiere c'è un modo diverso di interpretare la Pizza, per non parlare poi dell'intera Campania. Immaginate fuori regione come la si può preparare e quali sono le reazioni di coloro che neanche la conoscono o che la conoscono ancora molto poco. Ognuno può indicare la pizza che più soddisfa il proprio palato (spesso condizionato dal ricordo che ha delle pizze che da sempre ha mangiato) ed esprime il proprio personalissimo giudizio. Ma pochi sono i veri intenditori o comunque coloro che possono giudicare con vera competenza la Pizza. La mia pizza deriva dall'antica "Pizza a Libretto" che da secoli viene venduta nel centro antico di Napoli: digeribile, leggera, facile da mangiare, equilibrata, gustosa e accessibile a tutti. Il cornicione della pizza a libretto è quello "giusto": si può facilmente e comodamente piegare in quattro (come le storiche Pizze a Portafoglio) senza diventare un canotto immangiabile.

Gino Sorbillo

I nuovi piatti di Coccia

Novità in casa La Notizia. Sulle tavole dei tanti gastronauti che affollano la storica pizzeria di Enzo Coccia sei nuovi piatti che il maestro pizzaiuolo ha fatto realizzare in esclusiva per il suo locale. Le sei stoviglie sono state realizzate con la collaborazione di Germano Massenzio e Simone Prisco, fumettisti e illustratori, che hanno tradotto le idee di Cozzia su carta, e che poi Casolaro ha strasferito su porcellana.

Lo scandalo è il prezzo...

La madre degli stupidi è sempre incinta e qualche figliolo pare che sia cresciuto e pasciuto in Liguria, precisamente a Savona, splendida città del nostro Bel paese. In una pizzeria savonese infatti (evitiamo inutile pubblicità) si poteva ordinare la pizza "Speriamo nel Vesuvio". Paradosso e truffa: il costo della pizza proposta era di ben 9euro (nove!) per una simil pizza a base di pomodoro, stracchino, mozzarella, crudo di Parma e rucola. Per il nome stupido della pizza stupida del pizzaiolo stupido non mi meraviglio, il prezzo lo trovo inquitante!

Salvatore Esposito

info@gustocampania.it
+39 338.3284746

Tu paghi il caffé, noi ti offriamo la pubblicità.

GustòCampania
20mila copie free in tutta la Campania

Fusion di pasta e musica elettronica

Fu una ragazza di Ravello a parlarmi della parmigiana alla cioccolata di Maiori. Dolce di melanzane e cioccolata? Non ci ho creduto. Non ci potevo credere. Ho lasciato che l'informazione venisse interiorizzata dal mio cuore, troppo sensibile. Sono, senza falsa modestia, uno dei più grandi esperti mondiali di parmigiana. Avevo a quel punto una missione: ottenere la ricetta. Per averla ho dovuto superare diverse prove, alla fine delle quali tutto mi è sembrato più chiaro e ho capito perché gli uomini sono al mondo. La parmigiana al cioccolato è materia gastronomica, scientifica e filosofica al contempo. Un tale unicum nella cucina italiana che non so neppure come classificarla. Per questo la userò per spiegare il mio metodo di lavoro. Gli amalfitani, pazzi, geni, visionari, mi assicurano che è da catalogarsi come dolce, a riprova che una sorta di raffinatezza dionisiaca si diffonde nelle terrazze delle campagne della loro stupefacente costiera. Quando ho avuto notizia della sua esistenza, io, che vivo nella religione del parmigianesimo, ho avuto un sussulto, un mancamento. La mia personale sindrome di Stendhal. Mangiare è come respirare. Senza si muore. Non può e non potrà essere mai una cosa da trattare alla leggera. La cucina italiana è lo strumento più prezioso che abbiamo ricevuto per sapere che nella vita non ci si deve omologare mai passivamente alle regole, alle abitudini, alle leggi imposte, alla globalizzazione dei gusti che ogni cosa cancella. Perchè la cucina italiana nel suo esser cucina geniale a partire da poco, ha aiutato a vivere con dignità nella disoccupazione, nelle ingiustizie, nelle emigrazioni, durante regimi infami, nella guerra, nella fame.

Daniele De Michele
Don Pasta

Il libro: Artusi Remix

Don Pasta, per scrivere l'Artusi Remix, ha raccolto centinaia di ricette nell'arco di un anno, viaggiando per l'Italia ad incontrar "nonnine" o utilizzando le nuove forme di comunicazione (blog, facebook) per comunicare con i loro nipoti. E' una sorta di censimento della cucina italiana domestica e familiare del tempo presente, in cui si cerca di capire cosa sia cambiato nella cucina tradizionale e nella sua geografia. Ne viene fuori un ricettario della cucina popolare italiana costruito a partire dalle testimonianze della gente, un collage intergenerazionale di come si cucini oggi e di cosa si sia conservato della cucina del passato.

La Ricetta

Ingredienti per 5/6 persone: 5/6 melanzane, uova, farina e olio d'arachidi (per panare e friggere). Per la crema di cioccolata (tempo di cottura 60 min): 200 g di zucchero, 0,80 cl d'acqua, 150 g di cacao amaro, 150 g di cioccolato fondente, 1 l di liquore Concerto di Maiori (possibilmente fatto anch'esso in casa secondo l'antica ricetta). Per la polvere di amaretti: 15 amaretti, 60 g di cacao amaro e una stecca di cannella. Preparazione: Taglia le melanzane in fette sottili e friggi nell'olio d'arachidi. Poi passale in uova e farina e friggile nuovamente e lasciale scolare per 6/8 ore per asciugarle per bene. Prepara nel frattempo lo sciroppo di cioccolata con: zucchero, acqua, cacao, cioccolato fondente e liquore Concerto, lasciando cuocere il tutto a fiamma bassa per 1 ora circa, girando costantemente. Prepara poi una polvere di amaretti e cannella finemente tritati e cacao amaro in cui immergerai fettina per fettina le melanzane fritte due volte prima di passarle nello sciroppo di cioccolata sempre singolarmente. Una volta ricoperte completamente, si mettono direttamente nella teglia, dove avrete versato un mestolo di sciroppo di cioccolato sulla base, in cui si sistema il primo strato di melanzane. Tra uno strato e un altro si inseriscono una manciata di scorzette d'arancia e cedro (o canditi). Per decorare il tutto si finisce con amaretti e scorze lunghe di cedro e arancia. Il dolce si conserva in frigorifero. Anche congelato il piatto conserva i suoi aromi e quindi permette di averne una lunga conservazione. Si consiglia infatti di prepararlo nei mesi di luglio-agosto per la miglior qualità della melanzana.

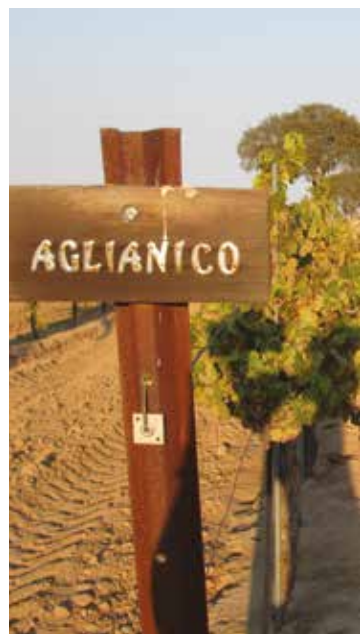
Daniele De Michele, Don Pasta

Aglianico, il rosso campano

Tra i vitigni a bacca rossa coltivati in Campania l'Aglianico è sicuramente la varietà più diffusa e più rappresentativa della nostra regione, coltivata in tutte le province è presente in tutti gli areali di produzione. Oltre alla Campania trova la sua terra di elezione anche in Basilicata dove il biotipo viene differenziato con il nome di Aglianico del Vulture, inoltre recenti studi hanno segnalato che le due varietà in realtà possiedono la stessa radice genetica ma differenze fenotipiche e genotipiche. Altre aree di produzione in Italia sono il Molise e la Puglia. Il vitigno è famoso riconosciuto anche con una quantità di sinonimi, anche molto diversi tra loro, tra cui: Aglianicone, Gnanico, Aglianica, Presella, Guanico, Ellanico, Gesualdo, Aglianica, Cascavoglia, Uva di Castellaneta, Uva Nera, Ruopolo, Uva dei Cani, Fresella, Uva Aglianica, Ghiandara, Ellenico. Il vitigno, secondo molte teorie, fonda le sue radici in Grecia tuttavia l'origine etimologia del nome è ancora incerta. Tra le ipotesi la storpiatura della parola "Ellenico", oppure la provenienza dalla città di Elea, oppure ancora la possibilità che derivi dalla parola latina "anicus" e dalla parola spagnola "llano" che insieme significano vino della pianura e tantissime altre nessuna ancora oggi certa. Si possono individuare tre biotipi dell'aglianico, quello dell'areale del Taurasi che si caratterizza per evidenti marcatori di spezie e fiori, quello coltivato nel beneventano che è del biotipo detto "amaro" e quello del Vulture, quest'ultimo coltivato su suolo vulcanico che si caratterizza maggiormente per i frutti rossi. Dai primi due biotipi si producono i principale vini DOCG Campani a bacca rossa: il Taurasi (DOCG dal 1993) e l'Aglianico del Taburno (DOCG dal 2011). Il vitigno è utilizzato anche nel resto della nostra regione per produrre vino DOP e IGP di buona qualità. I vini prodotti in queste aree si caratterizzano per una spiccata attitudine all'invecchiamento.

Le DOCG: Tarurasi e Aglianco del Volture

Pasquale Brillante



Con le carni, rossi corposi

Da abbinare alle carni rosse, ai brasati, i ragù tradizionali quando giovani; ai grandi formaggi stagionati nella loro fase di maturazione . Tra le aziende più rinomate in Campania, nell'areale del Taurasi Docg nella provincia di Avellino accanto alle storiche realtà come Mastroberardino, si segnalano Terredora, Quintodecimo, Feudi san Gregorio, Caggiano, di Meo, Villa Raiano, Tenuta Cavalier Pepe e Colli di Castel Franci. Tra le piccole realtà i Capitani, Cantina dei Monaci, Joaquin, Cantine Lonardo e Luigi Tecce. In provincia di Benevento Fattoria la Rivolta è da alcuni anni un punto costante di riferimento.

Pasquale Brillante

Il Sistema Aglianico

Fare sistema e promuovere l'Aglianico di Montemarano (Avellino) a livello nazionale. Con questo obiettivo lo scorso 19 novembre a Montemarano l'amministrazione comunale, le aziende vitivinicole del territorio e l'ambasciatore delle Città del vino Teobaldo Acone si sono incontrati per rilanciare il progetto locale di sviluppo dei territori vitivinicoli dell'Irpinia e sulle strategie da adottare per promuovere il territorio attraverso la filiera enogastronomica.

Salvatore Esposito

Gli olii della Campania

Contro gli olii contraffatti

Contro le truffe, entra in vigore l'obbligo del tappo antirabbocco per tutti i contenitori di olio extra vergine di oliva serviti nei pubblici esercizi, secondo quanto previsto dalla legge europea 2013 bis approvata dal Parlamento italiano. Si tratta di una misura di trasparenza per evitare che le vecchie oliere in bar, mense, ristoranti e pizzerie vengano riempite o allungate con prodotti stranieri.

L'Olivo è da oltre 6000 anni una delle piante mediterranee per eccellenza insieme alla vite. Scoperta in Asia arrivò successivamente in Grecia dove trovò il suo habitat ideale da lì si è poi diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo. Pianta dagli usi più disparati, simbolo di sacralità in tante culture e presente anche nei riti del cristianesimo.

Le aree di produzione

L'Ulivo "Olea Europea" può svilupparsi fino a 20 metri d'altezza, molto longeva, resistente alla siccità ma non tollera le basse temperature, il suo areale di coltivazione attuale è per il clima temperato tutto il bacino mediterraneo che comprende paesi come Libia, Tunisia, Marocco, Turchia, Israele e nella comunità Europea, Spagna, Grecia, Portogallo. In Italia la maggiore diffusione dell'ulivo è localizzata in Puglia, Campania, Calabria e Sicilia e più a nord in Lazio, Toscana e Liguria, per arrivare in Lombardia in alcune zone collinari miti come i laghi di Como e di Garda. Il prodotto si ottiene dalla semplice spremitura delle olive integre e sane appena raccolte.

La degustazione

L'olio è un elemento fondante della dieta Mediterranea per le sue innumerevoli proprietà. Dietro ogni d'olio esiste un olivicoltore, quando si versa non si può ignorare che dietro c'è una grande lavoro dell'uomo e della natura. Aldilà dei parametri tecnici è possibile valutare la qualità del prodotto attraverso un'analisi sensoriale che ne qualificano la bontà. La degustazione e l'assaggio non può prescindere da un approccio solo freddo e distaccato, senza una componente emozionale la degustazione è vana, infatti per apprezzare un buon olio occorre sempre il giusto equilibrio tra anima e ragione. L'Olio di qualità ha una pluralità di connotazioni che lo caratterizzano, tra gli odori più diffusi si possono scorgere sentori di mandorla, carciofo, mela, pomodoro, erba e altro ancora. Si esprime a seconda delle varietà e delle zone di coltivazione in una scala di espressioni variabili. Per assaggiarlo o anche degustarlo si versa in un cucchiaio o in un piccolo bicchiere. Il suo colore non è vincolante come nei vini, si annusa come primo passo per intercettarne gli odori, riscaldando con le mani leggermente il bicchiere se necessario, al fine di favorire l'evaporazione delle sostanze odorose. Successivamente se ne assume appena un sorso in bocca attraverso una suzione lenta e delicata per percepire le sensazione odorose a livello retronasale. Dal contatto con le papille gustative si percepiscono allo stesso tempo le sensazioni tattili.

Le varietà

L'olio di buona qualità è armonico, pulito, morbido, fine ed elegante. Deve avere sensazione più o meno intense di amaro e piccante. Mai squilibrato nelle sensazioni. Tra le varietà di ulivo coltivate in Italia le principali sono: Coratina, Frantoio, Leccino, Carolea, Ogliarola e Rotondella. In Campania una delle varietà più importante è la Ravece coltivata prevalentemente nella provincia di Avellino. In commercio oggi gli olii sono classificati in base al grado di acidità e di purezza. L'Olio di qualità e classificato come Olio extravergine di oliva ed è prodotto dalla selezione di sole olive fresche integre selezionate e di prima qualità, meglio se prodotto esclusivamente con materie prima coltivata in Italia. L'unico modo per riconoscere un buon olio di oliva è una fascetta tricolore presente sulle bottiglie. La legislazione europea negli ultimi anni è andata progressivamente a snaturare la riconoscibilità dei prodotti e della loro provenienza di origine. Attualmente l'unico strumento è quello, di valutare e conoscere le aziende produttrici e i volti che sono dietro.

Pasquale Brillante

ISIDE
DISINFESTAZIONE - DERATTIZZAZIONE
DISINFEZIONE - MONITORAGGIO
INFESTANTI - PEST PROOFING
DISERBO CHIMICO - PULIZIE CIVILI E
INDUSTRIALI - MANUTENZIONE VERDE
Servizi certificati per il settore Food&Wine
Richiedi consulenza e preventivi gratuiti
Numero Verde 800-926432
MAIL info@isidedisinfestazioni.it WEB www.isidedisinfestazioni.it

Leopoldo lancia i Taralli all'Olio di Oliva

Aria di novità nella storica azienda di taralli di Napoli. Leopoldo Infante, terza generazione, ha da poco inaugurato un nuovo punto vendita a Spaccanapoli, nel centro storico della città. La nuova apertura è stata anche l'occasione per presentare il tarallo all'olio d'oliva (sia nel Cuoppo che nella confezione di cartone) che trasforma il classico tarallo 'nzogna e pepe in un prodotto moderno, più vicino alle esigenze alimentari di oggi, pensato anche per i vegani e i vegetariani. Il nuovo tarallo è leggero, croccante e delicato al palato e si va ad aggiungere agli altri "gusti": friarielli, peperoni, mandorle, olive mais e formaggio. La ricetta è la stessa da sempre e prevede un unico metodo di lavorazione: quello manuale, artigianale.

Antonio Mengacci

Vesuvio, i vini vulcanici del Dio Bacco

Parlare di vino in Campania non può prescindere dalla viticoltura nell'areale del Vesuvio e della costa del Golfo di Napoli. La testimonianza che sul Vesuvio la coltivazione fosse diffusa sin dall'antichità e che il luogo fosse sacro a Bacco dio del vino è testimoniata dal disegno presente al Museo archeologico di Napoli raffigurante Bacco sul Vesuvio e ritrovato nella casa del Centauro a Pompei. Di sicuro la coltivazione della vite, pur nelle alterne vicende storiche legate anche alle continue eruzioni vulcaniche non è mai stata abbandonata nei millenni. Il fertile terreno vulcanico ed il clima temperato erano e sono ancora vocati per la produzione di vini di grande piacevolezza e bevibilità. Le alterne vicende legate alla guerra, le continue eruzioni del Vesuvio portarono ad una progressivo abbandono delle vigne dopo la distruttiva eruzione del 1926. Per ritrovare un importante segno di rinascita del comparto dobbiamo ritornare ai primi anni Ottanta con l'istituzione del Parco regionale del Vesuvio e la scrittura del disciplinare di produzione Doc dei vini del Vesuvio e dell'antica denominazione Lacryma Christi da parte di uno dei padri della storia del vino Campano, Antonio Mastroberardino che mirava a tutelare l'area di produzione ancora esistente. La DOC nata nell'83 prevedeva le tipologie di vino bianco, rosato, e rosso prodotti con le varietà autoctone più diffuse. Tra le uve bianche del Vesusio ci sono la falanghina, la coda di Volpe, il Caprettone, il Greco e la Verdeca. Tra le uve rosse il Piedirosso, l'Aglianico e lo Sciascinoso. Nei primi anni Novanta sono nate sul Vesuvio nuove aziende vitivinicole che hanno cominciato a valorizzare i vini ed a produrli secondo le nuove e moderne tecniche di produzione. Oggi tra le più significative nell'areale più esposte verso sud-est tra Terzigno e San Giuseppe Vesuviano si segnalano l'azienda Villa Dora e Vigna Pironti. Nell'area più a sud tra Boscoreale, Trecase e Pompei troviamo la maggior parte dei produttori: Sorrentino, Casa Setaro, I Nobili del Vesuvio e Terre di Sylva mala tra le più note. Tra Torre del Greco, Ercolano e Portici le Cantine Scala, Fuocomuorto e De Falco. A Ottaviano sono ancora attive e produttive due cantine storiche: l'azienda Fioravante Romano e Michele Romano. Negli ultimi anni grazie al riconoscimento della IGT Monte Somma si sta sviluppando anche la produzione dei vini a base di Catalanesca, uva portata in quest'area durante periodo della dominazione spagnola. Tra le cantine più significative si segnalano Cantine Olivella, Poggio Ridente e Montesommavesuvio. Tuttavia quello che oggi manca al comparto è un sistema di promozione del territorio e dei suoi vini attivo e coordinato, infatti i vini di questa terra per la loro unicità e territorialità hanno grandi margini di crescita.

Pasquale Brillante

Il Nocillo

A San Giuseppe Vesuviano, l'idea di mettere in funzione un vecchio alambiccco di rame risalente ai primi del '900 che era stato abbandonato per quasi ottant'anni da Gaetano Amato, il fondatore della distilleria, viene nel 1997. Da quel giorno la Distilleria Amato produce i miglior distillati tra cui il Nocillo, capostipite della tradizione liquoristica vesuviana, prodotto dalle noci, ottimo digestivo, può diventare un drink interessante.

Un Vulcano di Sapori

La città vesuviana è un territorio baciato da Dio! Non vengano a raccontarcelo solo come terra del rischio (vulcanico) ma proviamo a raccontare il Vesuvio (termine che meglio identifica l'intera regione Campania nel mondo) come una opportunità e non un freno per lo sviluppo, e lo sviluppo - basti guardare i dati positivi dell'export campano per il settore agrifood - passa per questa fetta buona della nostra terra del Buono. Il Vesuvio è creator, non solo steriminator, il Vesuvio è una risorsa. Le tante eccellenze di questo territorio reppresentano una concreta possibilità di sviluppo: dal Pomodorino del Piennolo Dop al Pane di San Sebastiano al Vesuvio, dalle albicocche vesuviane alla capitale del Baccalà e dello Stocafisso: Somma Vesuviana.

Il Pomodorino del Piennolo

L'oro rosso del Vesuvio, il Pomodorino del Piennolo (da qualche anno Dop) invade le tavole di tutto il mondo in tre forme: allo stato fresco, "al piennolo" e in conserva. Raccolto in estate il pomodorino esalta due piatti eccezionali della cultura gastronomica napoletana: gli spaghetti al pomodorino fresco e sua maestà la pizza.

Pane di San Sebastiano

Da padre in figlio in tutti i comuni vesuviani si tramanda l'arte bianca della panificazione come la tradizione insegna: lievitazione naturale con il "criscito": ovvero acqua, farina e parte dell'impasto delle precedenti infornate, lasciato a fermentare per oltre dieci ore.

Le albicocche vesuviane

L'80 per cento della produzione campana delle "crisommole" è vesuviana che in questa terra si raccolgono in una quarantina di biotipi differenti, tra le più note: Ceccona, Palummella, S. Castrese, Vitillo, Fracasso, Pellecchiella, Boccuccia Liscia, Boccuccia Spinosa e Portici.

Baccalà e Stoccafisso

Sotto il Vesuvio la capitale del Baccalà e dello Stoccafisso: Somma Vesuviana. Il pesce nordico, essiccato in Norvegia, viene ammollaggiato nelle "magiche" acque vesuviane. ottimo l'abbinamento con il pomodorino del Piennolo e la Catalanesca del Vesuvio.

Salvatore Esposito

Sagra del Capretto anastasiano

Dal 28 al 30 novembre ritorna la Sagra del Capretto anastasiano la cui fama si collega all'antica pratica della transumanza, quando pastori abruzzesi, molisani ed irpini, nel condurre il bestiame verso il mare durante il periodo invernale, erano soliti sostare nel vesuviano nelle campagne di Sant'Anastasia (Napoli).

Vesuvio Gourmet

Segnalazioni

a cura di Salvatore Esposito

La Pentola Magica

In un mondo che va velocissimo lo chef **Giuseppe Ciriello** recupera le tradizioni gastronomiche vesuviane e (vero dogma) non butta via nulla. Da assaggiare sia la pizza con i pomodorini gialli del Vesuvio e i ventricelli di stoccafisso.

Via Nola, San Gennaro Vesuviano - 081 528 7182

Il Poeta Vesuviano

Mediterraneità, qualità assoluta delle materie prime e modernità. Questi gli ingredienti della cucina vesuviana del "poeta" **Carmine Mazza**, tutto ovviamente Made in Vesuvio.

Via Panoramica, Boscoreale - 081 8832673

Cieddì tra il mare e il Vesuvio

Tra il mare e il Vesuvio. A Portici in una depandace di una Villa Borbonica immerso in un gioardino-agrumeto la cucina di **Nunzio Spagnuolo** che pesca nel mare del Granatello, nel suo orto e sul Vesuvio i prodotti per la sua cucina.

Via Pagliano, Portici - 081 7752502

Le cose buone di Nannina

Salumeria osteria, un luogo della memoria nato dalla volontà di **Pietro Parisi**, lo chef contadino di Palma Campania, che ritorna nel paese della sua infanzia, San Gennaro Vesuviano, dove nonna Nannina gli preparava merende genuine.

Via Ferrovia, San Gennaro Vesuviano

Melissa sposa il panettone

Un panettone prodotto da un bravissimo artigiano campano, fatto con materie prime di qualità con prodotti di nicchia è un altro mondo rispetto al quello industriale e da alcuni anni è diventato un vero must enogastronomico. Se la proposta classica di abbinamento è con il Moscato, vino leggero con livello zuccherino elevato e la bollicina, mi piace proporlo con un vino dolce campano, un vino emblematico prodotto con il vitigno principe della Campania: un passito di uve 100% Fiano il Melissa dell'azienda Fattoria La Rivolta a Torrecuso (Benevento). Canditi, frutta, scaglie di cioccolata e spezie, albicocca, e mela lievitati delicatamente e gustosi, un vino passito dolce che si esprime setosità e mordidezza, fresco al palato che lascia persistenti sensazioni di agrumi canditi, cannella, pesca e tante bellissime sensazioni profumate che avvolgono il palato in un armonico connubio di piacere.

Pasquale Brillante

Il dolce Natale delle ecc

Se Vigilia e Pranzo di Natale son segnate dai sapori della tradizione (Spaghetti con le vongole, Baccalà e capitone fritto, Insalata di rinforzo e broccoli al limone, per il cenone e Minestra maritata, Gallina al brodo e Insalata di rinforzo per il Pranzo di Natale) e a farla da padrone è il pesce, chi detta la linea, non solo sotto l'albero rispetto alle tipicità locali sono i dolci. Quelli che si ammirano dalle vetrine delle pasticcerie, quelle che le nonne preparavano mentre cercavamo di scorgere le ciotole con gli ingredienti o quelli ormai diventati capolavori della cucina e del design cooking Regionale. Secondo un'indagine della Coldiretti, anche quest'anno il 90% delle famiglie italiane passerà il giorno di Natale a casa, gustando il pranzo natalizio in intimità con i cari; è di oltre un miliardo e mezzo di euro la spesa complessiva dedicata ai cibi registrata in questi giorni.

Le Zeppole

Tipiche della costiera sorrentina, sono ciambelline fritte preparate con una pasta a base di farina acqua latte ed anice, e condite con miele, diavulilli (per chi non lo sapesse sono i confettini piccini e coloratissimi che ci riportano alla mente le decorazioni dei nostri alberelli di natale) e scorzette d'arancia. Tra i mestieri napoletani esisteva anche quello della zeppollara che in strada friggeva queste ciambelle in strutto o grasso animale e le serviva ricoperte di miele.

Gli Struffoli

Questo è un tipico dolce natalizio, la cui forma è a base di sfere ricoperte di miele e dai multicolorati diavulilli. L'origine degli struffoli è greca: il nome, deriva da strongulos, cioè pasta a forma sferica, arrotondata o incavata; anche questa preparazione è consolidata nella tradizione pasticciera napoletana, splendide erano le confezioni ad opera delle Monache dei conventi della Croce di Lucca e di quelle di S. Maria dello Splendore. Quelli più cool sono targati Fofò Ferriere e riposano su una foglia di limone di Sorrento. Traendone l'aroma.

Le Paste di mandorle o Pasta reale

Sono altri dolcetti che trovano la loro origine nei conventi napoletani, dai delicati colori pastello che vanno dal rosa, al verde al giallino, preparati con mucchietti di paste di mandorle sistemati su di un ostia tagliata che serve da base e dalle forme piu' svariate. Sono i dolci della vigilia di natale, le suore li preparavano rispettando la dieta di magro perche' erano preparati con farina zucchero, spezie e mandorle finemente tritate e non era utilizzato alcun grasso animale, essendo il loro condimento ottenuto esclusivamente dall'olio premuto dalle stesse mandorle.

cellenze a tavola

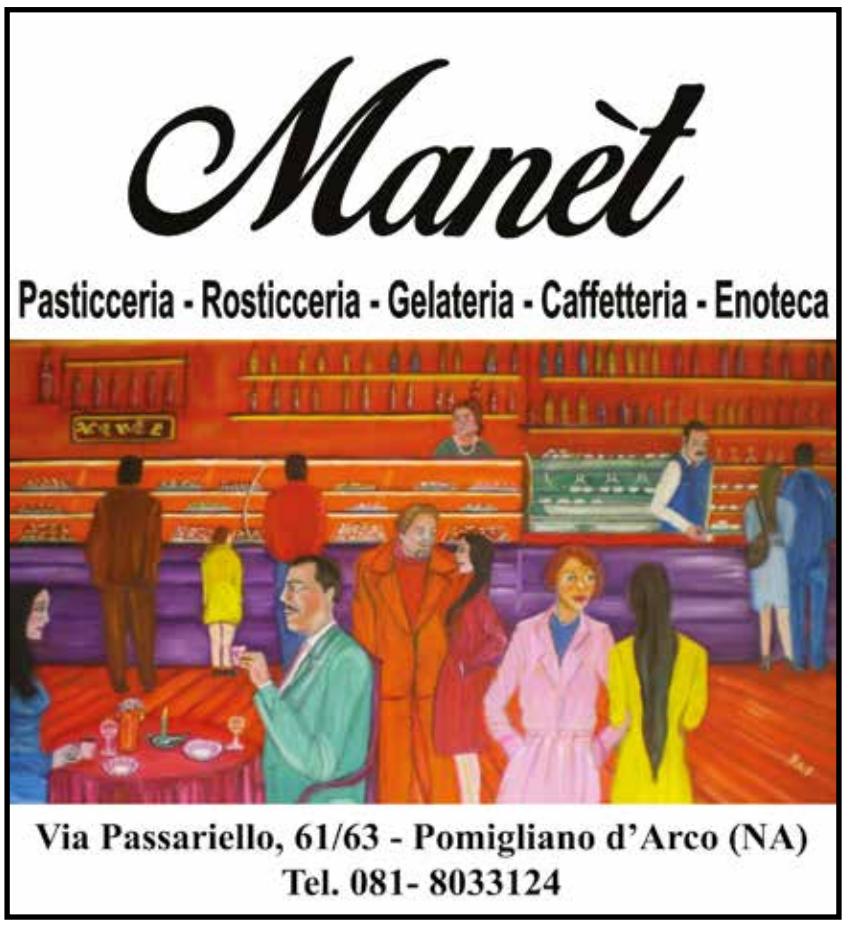
I Susamielli
A forma di 'S' i Sosamielli venivano impastati con del miele liquido ed anticamente venivano distinti in sosamiello nobile, preparato con la farina bianca e v'era l'usanza di offrirlo alle persone di riguardo, il sosamiello per zampognari, impastato con farina ed elementi di scarto, che veniva offerto al personale di servizio ai contadini in visita e a coloro che venivano a suonare in casa, ed in ultimo il sosamiello del buon cammino imbottito con la marmellata di amarene e che veniva offerto ai soli religiosi.

Le Sapienze (leggera variante dei susamielli)
Devono il loro nome al Convento di S.Maria della Sapienza, in cui venivano egregiamente preparate dalle Clarisse.

I Divinamore
A base di pan di Spagna ricoperto di colorata glassa rosa traggono il loro nome dalle Religiose dell'omonina comunità di clausura.

Il Roccocò
A forma di ciambella, adatto a chi ha denti buoni, trae la sue origini invece dal francese rocaille per la barocca e rotondeggiante forma di conchiglia. Aromatizzato si abbina bene con gli amari vesuviani o il limoncello sorrentino.

Paolo Perrotta



Ciociole e Spasso
da cibo povero a ospite di lusso

I napoletani sono i più grandi consumatori (italiani) di frutta secca. Non riescono proprio a rinunciare a noci, nucelle e nucelline, mandorle e sementi, ma anche a pistacchi e ceci secchi. 'E ciociole. La domenica, ad ogni angolo di strada, soprattutto nei quartieri più popolosi, è d'obbligo fare una sosta dai piccoli carretti, furgoncini attrezzati o semplicemente bancarelle ambulanti che espongono sacchi contenenti frutta secca, come in un mercato arabo, forse eredità proprio di quella cultura che tanto ha influenzato la società partenopea: nocciole, noci, castagne del prete, sementi di zucca essiccate, noccioline americane (arachidi), mais tostato, anacardi, pinoli, lupini e ceci secchi. Proprio questi ultimi, di cui i napoletani sono ghiotti, sono un retaggio del periodo post-bellico e, ancor prima di carestie e crisi economiche, come quella del '29. A differenza di altri paesi, però, a Napoli e in Campania la frutta secca non si mangia solo nel periodo natalizio, quando questi prodotti registrano il picco massimo di consumo (21%), o si utilizza in cucina per preparare rustici e dolci, ma tutto l'anno. E' un rito domenicale che affonda le radici tra la fine dell'800 e gli anni '50 del secolo scorso quando era consuetudine acquistare un "cuoppo" di sementi e frutta secca da consumare passeggiando lungo via Toledo, il lungomare o in Villa comunale. Cuoppo di ciociole che, grazie ad un gruppo di ambulanti, sta tornando di moda. Dalla strada alla casa il passo è breve e così, oggi, il mix di frutta secca è divenuto il passatempo - 'o spasso appunto – in attesa del pranzo domenicale o a fine pasto chiacchierando amabilmente con gli altri commensali. Nel periodo delle feste di Natale questa usanza accompagna le tavolate e la tumbulella. Negli ultimi 30 anni alla tradizionale frutta secca si sono aggiunti anche prodotti come le mandorle e le arachidi pralinate, fiocchi di mais, anche piccanti, mentre nel periodo natalizio sono immancabili l'uva passita, datteri, prugne, albicocche e fichi secchi, anche ricoperti di cioccolato. Un toccasana, che bisognerebbe mangiare tutto l'anno, almeno 30-40 grammi al giorno. Secondo uno studio recente durato oltre trent'anni, tra i più pubblicato sul New England Journal of Medicine, infatti, la frutta secca, disidratata o a guscio, è il vero elisir di lunga vita! Chi la consuma abitualmente ha il 20% in meno di probabilità di contrarre malattie di qualsiasi genere, principalmente quelle cardiache e circolatorie.

Giancarlo Panico

I Panettoni del Sole

Da anni i panettoni artigianali dei pasticceri campani raccolgono grande successo conquistando il palato dei critici gastronomici e di un pubblico sempre più consapevole. panettoni che raccontano luoghi e territori: dal profondo Cilento ai castagneti dell'Irpinia. I limoni della Costa d'Amalfi, le nocciole di Giffoni, i fichi bianchi del Cilento, il pomodorino del piennolo del Vesuvio sono solo alcuni degli ingredienti che rendono speciali questi panettoni che Donatella Bernabò Silorata, giornalista napoletana, racconta nel libro I panettoni del Sole per le Edizioni Malvarosa.

La cucina senza sale di un ballerino siciliano del '700

Ci sono dei luoghi fuori dal tempo. Dove, dopo esserci entrati è come se ti perdessi. Se ad accompagnarti lungo il viaggio è un ex ballerino, oggi abile chef dopo un percorso da manager della comunicazione, il viaggio diventa magico. Un viaggio intenso nelle terre del Sud a metà strada tra i Monsù della Sicilia e i Borbone a Napoli. La cucina di Mimmo Alba è un viaggio nella storia e La cantina di San Teodoro, il regno della tradizione, rivista e corretta nel gusto e non nella sostanza. Mimmo ex ballerino di ottima fattura, veste i panni dello chef alla corte del Re, che qui non c'è se non ti riferisci ai suoi piatti. Regali, in tutta la loro semplicità. E poi la particolarità a casa di Mimmo Alba è la totale assenza di sale dalle pietanze, che non significa insipido. Anzi. Il Settecento in tavola, coi prodotti di un tempo che Mimmo ricerca nei mari e nelle terre del Sud, come i surfisti con l'onda perfetta. "Utilizzo gli ingredienti poveri dell'epoca e mi lascio guidare dal mio estro e dal mio istinto. A partire dai sapori: nel Settecento si ricercavano forti e saporiti, oggi si preferisce qualcosa di più delicato. La stessa ricetta può cambiare, in base a quello che ho a disposizione. Mi piace creare ed emozionare" racconta Mimmo, mentre presenta i suoi piatti. Mare e terra si fondono all'orizzonte del baffo alla Salvador Dalì di Alba, che cammina danzando e parla scandendo bene le parole, come fa chi sa cosa significhi comunicare. E non sol le emozioni in tavola. La cantina di San Teodoro è una bella esperienza, di palato e di vita. Bella e ricchissima carta dei vini che non è snob ma intelligente e very cool. Mimmo Alba spiega i piatti evocandone le storie. Come per la cipollata sotto il tonno di Palermo con alici e olii eccezionali. Il piatto perfetto: pesce spada siciliano. Puro con aggiunta di Finocchietti con tarocchi con olio al mandarino. Senza sale perché Mimmo cucina così. Il pane che fa lui (con lievito madre e farine di Maiorca che usava il nonno che di mestiere faceva il pasticciere e quando non esistevano le stelle, lui stava in alto nel firmamento dei pasticcieri siciliani, che giravano il mondo) induce la scarpetta. "Chi l'ha detto che non si può" e gli accenti abbondano, come gli occhi sbarrati nel vedere i piatti serviti con audace maestria e delicata passione. Chiuso tra le mura dell'antica Palazzo San Teodoro, vico Satriano a Napoli, il ristorante di Mimmo Alba stupisce nei minimi dettagli. Minimal e chicchissimo. "È come una bella donna, deve indossare l'indispensabile". Ci saluta Mimmo.

Paolo Perrotta

Cantina San Teodoro
Vico Satriano 12 - Napoli
Tel: 081 1899 0558
www.cantinasanteodoro.it

In mezzo al mar'

a cura di Paolo Perrotta

Locanda Battisti

Al centro di Caserta a pochi passi dalla Splendida Reggia non ti aspetti di mangiare il pesce così buono come se stessi in un Porto. Ma da La Locanda Battisti si può iniziare il pranzo o la cena col crudo di scampi, gamberi, tonno rosso e ostriche, per poi proseguire con la specialità della casa: spaghetti con vongole veraci e cannolicchi, mentre per secondo una bellissima e saporitissima frittura di calamari, gamberi, merluzzetti e triglie.

via Battisti, 97, Caserta - tel. 0823322757

Sunrise Restaurant

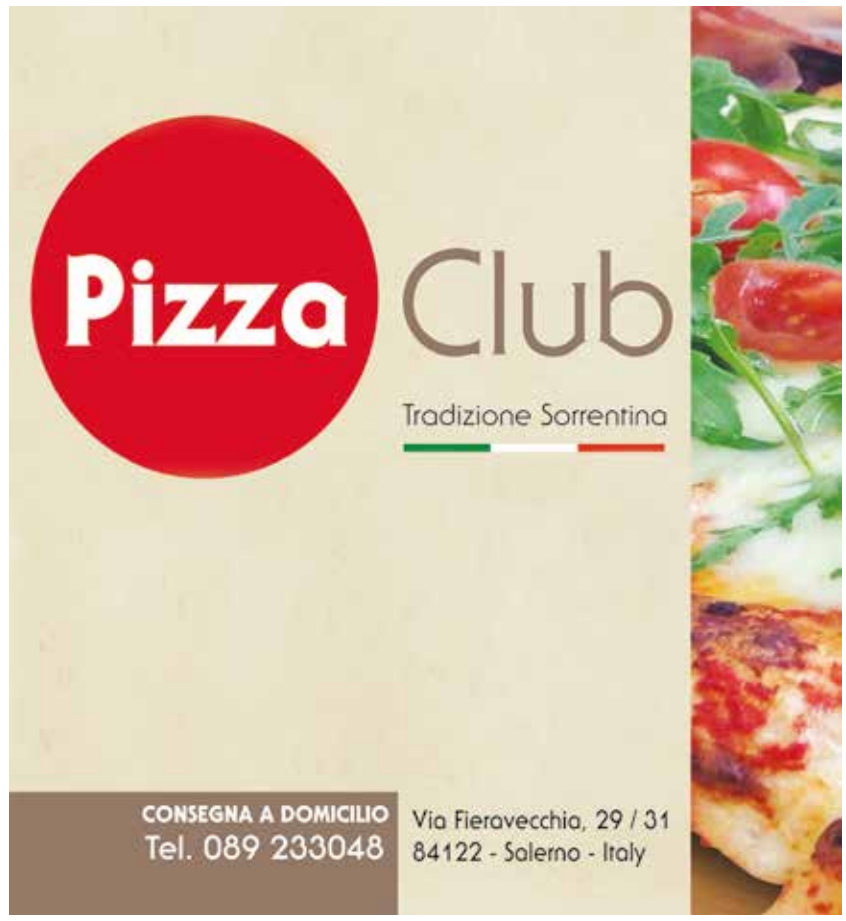
Per una cenetta romantica o di lavoro a Caserta, subito dietro il centro della movida, in via Roma c'è il Sunrise Restaurant. Accogliente, con un bel design e un'ottima cucina. Di pesce soprattutto. Belli anche gli eventi organizzati dalla nuova gestione. Dal crudo ai risotti, passando per ottime grigliate e altrettanto ricercatissimi tagli di pesce freschissimo. Belli gli abbinamenti coi vini.

via Roma, 99 Caserta - tel. 0823443100

Frien Fuie

On the road, coi prodotti deklla tradizione napoletana. Frien fuie il progetto di Vincenzo Di Fiore che con tre ape car porta in giro le eccellenze della frittura e i piatti delle tipicità. Friggi e scappa, con abbinamenti di birre artigianali e vini di qualità. In primis campani. www.frienfuie.com

Fotografa i tuoi piatti e postali su Instagram con #gustocampania



MeatIN, cuoco e carbone
Non solo steakhouse targata Peppe Guida e Maurizio Cortese

Il focolare domestico diventa cool. La cucina tradizionale, quella delle nonne, quella delle carbonelle ritorna e diventa moda. Il 21 novembre in via Timavo al Vomero (Napoli) ha aperto le sue porte Meatin'. Non si tratta della solita steak-house: qui l'innovazione, vale a dire il prodotto arrostito esclusivamente su carbone e barbecue Weber®, sposa la migliore tradizione campana grazie alla consulenza della Stella Michelin, Peppe Guida (Nonna Rosa a Vico) e alla passione dei proprietari che han voluto in tutto e per tutto solo il meglio. Non solo steak-house, ma i salumi e le carni di Mario Carrabs (l'artista delle carni di Gesualdo), la fanno da padrona tra sapori e odori che sono anche un bel vedere dall'open space che contiene i barbeque. C'è il Mediterraneo nelle grigliate di verdure freschissime e rigorosamente di stagione. Lo styling Peppe Guida si vede tutto e la passione di Maurizio Cortese esce fuori anche dalle mura del bel locale del Vomero, scommessa interessante di Angelo Aruta, Luca Nappi e Giovanni Stanzione. Carta dei vini ricercata con sguardi ben oltre le solite eccellenze quasi tutte abusate e ottimi distillati. Resta impressa al palato, agli occhi e al cuore il menu dei dessert proposto ai carboni, come la frutta.

Paolo Perrotta

Recensioni
a cura di Paolo Perrotta

Bocca di Bacco

Bocca di Bacco nasce nel 2006 da un bel progetto che proponeva assieme a una buona selezione di vini, degli assaggi di carni. Oggi il locale gestito con passione è una delle mete delle carni in Campania e offre una carta dei vini quasi importante come le qualità di carni cotte e servite con attenzione in un ambiente ormai per appassionati. Carni da fare invidia alle migliori bracerie fiorentine che Onofrio e famiglia selezionano dai migliori fornitori. Tutto rigorosamente tracciato. Bella e interessante anche la selezione di carni internazionali, cotte e servite come nei paesi di provenienza.

via Croce 12, Cimitile (Na) - Tel 0815124154

Casa Marigliano

Marigliano, ricomincia da tre. E il fatto che si trovi a san giorgio a cremano non è affatto un caso. Locale rinnovato, stessa formula per la pizza di qualità, con l'aggiunta (azzeccatissima) del ristorantino tipico dove gustare ottimi piatti sia di carne che di pesce e una altrettanto prelibata braceria. Una delle più vecchie pizzerie sotto il Vesuvio che si apre a is sapori delle braci e all'ottima cucina col cuore al passato egli occhi al futuro. Locale oggi bello anche a vedersi, evoluzione della passione di una famiglia. Oggi si chiama Casa Marigliano.

via Cappiello 81, San Giorgio a Cremano (Na) Tel 0812551680

Mozzarella Prêt à Porter

In principio fu Obikà, oggi in Campania e non solo si stanno sviluppando concept store dedicati all'oro bianco della nostra regione: la mozzarella di Bufala campana. Nonostante gli allarmi (spesso poco fondati) che spesso fanno notizia (fasulle come la mozzarella blu) e i terremoti interni al Consorio che tutela del prodotto, la mozzarella di Bufala campana gode di ottima saluta. Ne è prova il fiorire di punti in cui poter degustare in diversi modi questa grande eccellenza campana. giusto dieci anni fa nasceva Obikà, che proprio questo mese per festeggiare il suo compleanno e la sua italianeità cambia logo e sostituisce la "K" con la "C" trasformandosi in Obicà. da una idea di Ernesto D'Avino e Luigi Muroli invece nel cuore di Napoli, zona Vomero, negozio caldo, accogliente, con un atmosfera raffinata. Gli spazi richiamano i vecchi ambienti di stagionatura, in cui legno, rame e acciaio si fondessero insieme per dar vita ad un ambiente unico e stimolante.Un ambiente, senza barriere, in cui sia possibile circolare liberamente tra i prodotti, apprezzandone i profumi, la preparazione e i sapori grazie a continue degustazioni gratuite. Sempre a Napoli in via Alabardieri un Lounge (pensato in tre format) dedicato alla Mozzarella: Muu Mozzarella Lounge. bella e giovane scommessa imprenditoriale giovani napoletani, Salvatore Maresca e Vincenzo Guarino, che partendo da Chiaia puntano sulle eccellenze campane virando sia sulla ristorazione (a base di mozzarella, ovviamente) che sulla distribuzione diretta dei prodotti lattiero-casearei campani. In Provincia di Napoli invece la sfida del gruppo Coppola, da sempre impegnatio nella industria casearia. Da pochi mesi è infatti nato a Castello di Cisterna (Napoli) Bù Mozzarella Bistrot, concept store che presenta tutta la filiera: produzione, distribuzione ed eventi degustativi.

Salvatore Esposito

Le strade della Mozzarella

Il 13 e 14 aprile 2015 Paestum (Salerno) ritorna palcoscenico del congresso di cucina d'autore "Le Strade della Mozzarella". A unire tutti gli interventi un minimo comune denominatore: il lavoro di ricerca che i grandi cuochi svolgono sulla Mozzarella di Bufala Campana DOP.

Fior di bufala

Nel cuore del Cilento importanti sperimentazioni gastronomiche. Il Caseificio Chirico oltre a realizzare ottimi yogurt con latte di Bufala propone anche un prodotto speciale: il gelato Fior di Latte.
via Mulino Vecchio 23, Ascea Marina (Sa) - Tel 0974.971584

Il liquore al latte di Bufala

La Campania è terra di eccellenze enogastronomiche, ma anche di grandi imprenditori che pur nelle difficoltà di una terra complessa e difficile riescono a realizzare progetti di grande qualità. Fondendo l'esperienza nella distillazione dell'antica distilleria familiare (a Mondragone dall'800) alla materia prima più importante del territorio, il latte di Bufala, Andrea Petrone decide di investire su di un prodotto che coniugasse le cose. Da qui l'idea di realizzare il liquore a base di latte di Bufala e con aggiunta di Brandy. La ricetta è segreta ma il successo immediato. Il nome, Guappa, viene dalla consuetudine dei pastori di attribuire alla bufale un nome ad ognuna per condurle alla mungitura, una di queste tra le prolifiche appartenente ad uno dei maestri distillatori veniva così denominata per riecheggiare il nome spagnolo "Guapa" (in italiano "Bella"), da qui il nome scelto per dare vita a questo intrigante prodotto. Il Guappa è un liquore delicato non eccessivamente alcolico e molto accattivante. Al gusto esprime la piacevolezza e la morbidezza dell'alcool sapientemente equilibrato dalla nota aromatica del latte di bufala, un fine pasto da abbinare ai dolci al latte alle noci e alle mandorle, ma anche alla cioccolata.

Gli ambasciatori della Terra del Buono tra stelle e grappoli...

Il presepe degli chef

In casa di Maurizio Cortese, bravo consulente food, ritorna il presepe con gli chef campani del grande artigiano dell'arte presepiale Marco Ferrigno.

Il 2014 si chiude con una pioggia di riconoscimenti e successi per la Campania: la terra del Buono.

Le stelle Michelin

La Guida Rossa dei ristoranti italiani Michelin rende omaggio ai grandi chef campani con una pioggia di stelle. Successo per i giovani fratelli Sposito di Taverna Estia (Brusciano, Napoli) che conquistano la loro seconda stella. Pieno di doppia stella in Campania con i riconfermati Torre del Saracino, Capri Palace, Il Mosaico dell'Hotel, Don Alfonso e Quattro Passi. Nuovi stellati sempre in provincia di Napoli con la prima stella conquistata dal ristorante President di Pompei di Laila e Paolo Gramaglia e il ristorante Mammà a Capri. Stellati anche Relais Blu a Massa Lubrense e il ristorante Flauto di Pan di Villa Cimbrone a Ravello. Perde invece la stella il ristorante di Pappacarbone a Cava de' Tirreni (Salerno).

Gambero Rosso, cuoca dell'anno e miglior trattoria in Campania

La scugnizza flegrea Marianna Vitale è cuoca dell'anno per l'edizione 2015 della Guida Gambero Rosso. Il prestigioso riconoscimento è stato conferito alla cuoca del ristorante di Quarto "Sud". Altro premio importante per la Campania – sempre provincia di Napoli - è il titolo di migliore trattoria dell'anno conferito a Mimmo De Gregorio della trattoria Lo Stuzzichino a Sant'Agata sui due Golfi.

I 5 Grappoli Bibenda

La Campania dei vini fa il pieno di 5 Grappoli della guida Bibenda della Fondazione Italiana Sommelier guidata dal Presidente Franco Ricci, giunta alla sedicesima edizione e ormai testo sacro per professionisti e appassionati di food and wine. Ben 23 aziende vitivinicole campane portano a casa il prestigioso riconoscimento Bibenda. L'Irpinia si riconferma terra di grandi vini con i preziosi riconoscimenti al Fiano (Ciro Picariello, I Favati, Tenuta Sarno e Villa Diamante) e al Greco di Tufo (Cantina dei Monaci, Quintodecimo e Benito Ferrara). Successo anche per il Taurasi di Luigi Tecce, Matroberardino, Feudi di San Gregorio e Antonio Caggiano.

Salvatore Esposito

★★★★
Villa Capriccio
Per le coppie che scelgono VILLA CAPRICCIO
per il loro Matrimonio nel 2015
SUPER OFFERTA
Matrimonio di classe a partire da 80 €
In OMAGGIO servizio Auto di Lusso
e Pernottamento in struttura I° categoria.
Via Panoramica
San Sebastiano al Vesuvio (NA)
tel. 081-7714609
www.villacapriccio.com

Maccheroncino
al broccolo nero, fagiolo di Controne e Cozze Campi Flegrei

Ilaria Aulicino
Da Ninì
Via Molo di Baia,47
Porto di Baia - Bacoli
081 868 8671

La cucina è il mio modo di essere, di rappresentare me stessa, è un modo di conciliarmi con quello che mi circonda, è un modo di amare, persuadere e comunicare. E' una cucina essenziale, autentica e "tradizionalmente moderna"; gusto e creatività si intersecano attraverso la ricerca e la selezione di prodotti e materie prime diffuse nel vasto e meraviglioso territorio Campano e che si contaminano dei profumi, sapori, colori della calda e solare terra di Sicilia. Stagionalità, freschezza dei prodotti sono centrali di una cucina che non abbandona mai le proprie solide radici tradizionali ma che si rinnova continuamente, come tutti i più moderni linguaggi.

Ingredienti per 4 persone - 400 gr di maccheroncini di gragnano trafilati al bronzo; 500 gr di broccoli neri; 200 gr fagioli di Controne; 500 gr cozze di Miseno Campi flegrei.

Procedimento - Il piatto che propongo ai lettori di Gusto Campania è Maccheroncino Broccolo Nero, fagiolo di Controne e Cozze campi Flegrei. Prodotto centrale della ricetta è il fagiolo di Controne che ha la caratteristica di avere una buccia sottile e una cottura breve. Non necessita dell'ammollo. Cuociamo i fagioli in acqua leggermente salata, nel frattempo puliamo i broccoli neri, anche questi particolarmente gustosi, sbollentiamoli qualche minuti in acqua bollente. Puliamo bene le cozze eliminiamo il bisso, i denti di cane, laviamole in abbondante acqua corrente, sfregandole tra esse. Soffriggiamo uno spicchio di aglio con qualche gambo di prezzemolo facciamo aprire le cozze, preleviamone il frutto e mettiamo da parte. In un'altra padella mettiamo un altro spicchio di aglio; soffriggiamo i broccoli, i fagioli di Controne e diamo una prima cottura ai maccheroncini, scoliamoli a metà cottura. A questo punto della preparazione uniamo i maccheroncini ai broccoli e i fagioli completiamone la cottura aggiungendo un po' di brodo vegetale, acqua di cottura della pasta soltanto poco prima di servire in tavola aggiungiamo le cozze.

Ilaria Aulicino

Cicatielli con salsiccia rossa di Castelpoto e crema di friarielli

Ingredienti per 4 persone: Per la pasta: Acqua 130gr; Farina 00 125gr; Farina di semola rimacinata 125 gr; Acqua 130 gr; Sale 5 gr; Olio extravergine di oliva 5 gr. Per la crema di friarielli: Friarielli 500gr; Sale 10gr; Olio 50 gr; Aglio 1 spicchio.

Procedimento: Preparare l'impasto della pasta unendo le due farine ed il sale formando al centro una classica fontana, aggiungere l'acqua poco alla volta, l'olio ed impastare fino a raggiungere un impasto liscio e morbido. Lasciare riposare l'impasto in frigo per circa un'ora, dopodiché fare i cicatielli tagliando dei piccoli tocchetti di pasta, e esercitando su di loro una leggera pressione scavandoli appunto al suo interno, ponete la pasta su vassoio e lasciare seccare almeno un'ora in frigo in modo da avere una consistenza più robusta durante la cottura. Togliere il gambo ai friarielli e pulire le foglie lavandole in abbondante acqua, dopodiché sbollentare per circa 10 minuti, scolare e bloccare la cottura mettendo quest'ultimi in acqua fredda. Frullare i friarielli, aggiustare di sale e aggiungere dell'olio extravergine che avremo precedentemente fatto insaporire soffriggendolo con uno spicchio d'aglio in camicia. Cuocere la pasta per circa 5 minuti in acqua salata, in una padella soffriggere la salsiccia rossa di Castelpoto, unirvi i cicatielli e mantecare, adagiare la crema di friarielli sul piatto e infine la pasta mantecata.

Chef Luciano Villani
La Locanda del Borgo di Aquapetra Resort&Spa
Località Monte Pugliano, Telese Terme (BN)
Tel 0824 841878 – 0824 975007 www.aquapetra.com

GustòCampania
EMOZIONI, STORIE E SAPORI DALLA TERRA DEL BUONO
20mila copie free in tutta la Campania
Fai conoscere i tuoi prodotti, la tua azienda
+39 338.3284746 | info@gustocampania.it

SpaghettiAmo
le sei forchettate per Natale

Spaghetti con gamberoni rossi

Ingredienti: 20 gr spaghetti; 2 gamberoni; 2 pomodorini; 1/2 spicchietto d'aglio; 1 ciuffetto di prezzemolo; 1 cucchiaino d'olio evo; Sale pepe q.b. **Procedimento:** Preparare un soffritto d'aglio ed olio aggiungere un gamberone sminuzzato ed uno intero lasciare rosolare ed aggiungere i pomodorini tagliati a cubetti bagnare con poca acqua e lasciar cuocere pochi minuti, regolare di sale e pepe. Scolare la pasta al dente e mantecare col sughetto precedentemente preparato, guarnire con il gamberone intero ed un ciuffetto di prezzemolo.

Spaghetti alla carbonara

Ingredienti: 20 gr di spaghetti; 1 uovo; 1 tuorlo; 1 fettina di guanciale; 1 cucchiaino d'olio evo; pecorino; Sale e pepe q.b. **Procedimento:** Scottare il tuorlo in un padellino antiaderente. Battere l'uovo con sale pepe pecorino e pepe. Rosolare il guanciale in padella. Scolare gli spaghetti e mantecarli con il guanciale allontanarsi dalla fiamma e mantecare. Con l'uovo battuto impiantare e guarnire col tuorlo scottato.

Spaghetti alla Nerano

Ingredienti: 20 gr di spaghetti; 1/2 zucchina piccola; 20 gr olio evo; un ciuffetto di basilico; parmigiano grattugiato; sale pepe q.b. Procedimento: Affettare le zucchine a rondelle sottili e cuocerle dolcemente in olio aggiungere una chiffonade di basilico, mantecare con gli spaghetti al dente condire con parmigiano grattugiato e servire.

Spaghetti con pomodorino del piennolo

Ingredienti: 20 gr di spaghetti; 4 pomodorini del piennolo; 1/2 spicchietto d'aglio; 1 cucchiaino d'olio evo; basilico in foglie; sale q.b. **Procedimento:** Preparare un soffritto con aglio ed olio aggiungere i pomodorini del piennolo spaccati regolare di sale e lasciar cuocere pochi minuti, scolare la pasta e mantecare col sughetto ottenuto guarnire con un ciuffetto di basilico.

Spaghetti al pesto

Ingredienti: 20 gr di spaghetti; 1 ciuffetto di basilico; 1 cucchiaino di pinoli; 1 cucchiaino di parmigiano; 1 cucchiaio di olio evo. **Procedimento:** Frullare il basilico con tutti gli altri ingredienti e condire gli spaghetti scolati al dente guarnire con foglioline di basilico fresco.

Spaghetti ai frutti di mare

Ingredienti: 20 gr di spaghetti; 1 spicchietto d'aglio; 1 cucchiaio d'olio; 2 vongole veraci; 2 tartufi di mare; 1 fasolaro; 1 ciuffetto di prezzemolo. **Procedimento:** Preparare un soffritto con aglio ed olio aggiungere i frutti di mare e coprire con un coperchio. Lasciare cuocere pochi minuti. Condire gli spaghetti al dente col sughetto ottenuto guarnire con i frutti di mare a mezzo guscio e foglioline di prezzemolo.

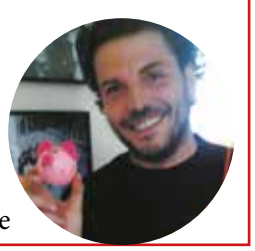
Sistemare le 6 forchettate di spaghetti in un piatto bello caldo guarnire e servire.

Chef Fabio Ometo
Donnanna Villa Caracciolo
Via Posillipo 16, Napoli
Info: 081 575 7257

La ricetta #sfilabile di Paolo Perrotta

La minestra single e svergognata

La minestra maritata è una zuppa molto saporita e sostanziosa tipica della nostra cucina. Si chiama Maritata perché dentro gli elementi che la compongono è come se convolassero a nozze, tanto si incastrano tra loro fondendosi in un'apoteosi di sapori eccezionale. Son cresciuto con la Minestra maritata di mammà e in controtendenza all'unione familiare, non solo sotto l'albero della mia famiglia, la mia minestra è single e svergognata. Per di più, rivisitata. Il procedimento è lo stesso fino all'attimo prima di servirla nella tipica anfora, sostituita questa volta da una morbidissima pasta di pane, come ripieno di una bella pizza.
Ingredienti per 10 persone: 2 kg di carne mista (gallina, maiale, manzo) 4 kg di verdura mista (scarole, bietole, cicoria, broccoli, cime di rapa e verza), cotica di maiale "nnoglia" (salsicciotto di intestini di maiale salati, pepe e finocchietto), un osso di prosciutto, tracchiulelle (costine di maiale) 2 spicchi di aglio 3 cipolla 4 carote, 3 coste di sedano 5 patate, olio d'oliva, peperoncino, sale. Non è necessario utilizzare tutti gli ingredienti, ma si possono aggiungere in base al gusto personale.
Preparazione: Come prima cosa prendete una pentola molto capiente, riempitela d'acqua leggermente salata e versatevi a freddo 2 spicchi d'aglio, le cipolle tagliate in due, il sedano, le carote e le patate tagliate a pezzi. Prendete la carne che avete a disposizione e mettete da parte i pezzi più grassi, come le costine di maiale, la salsiccia e la cotica. Tutto il resto lo tagliate a pezzi a seconda dei gusti e lo aggiungete nella pentola che avete preparato. In una pentola a parte invece sbollentate la carne più grassa sempre in acqua leggermente salata. Portate ad ebollizione e fate cuocere entrambe le pentole per almeno un'ora. Dopo un'ora infatti, eliminerete completamente il brodo di cottura della carne più grassa, ed andrete ad aggiungere i pezzi di maiale e di cotica sgrassati insieme agli altri, continuando la cottura nel brodo per un'altra ora circa. Nel frattempo pulite le verdure miste e cominciate a sbollentarle separatamente. Per la scarola, gli spinaci e le cime di rapa sono sufficienti 2-3 minuti, mentre per broccoli, cicoria, verza e bietole qualche minuto in più. Per sgrassare il brodo, eliminate durante la cottura la schiumetta che si forma in superficie con una schiumarola. Assaggiate il brodo solo dopo aver aggiunto i pezzi più grassi e, all'occorrenza, aggiustate di sale. Trascorse le 2 ore di cottura il brodo sarà perfetto. Fate raffreddare il tutto e poi stando attenti a non far colare il prodo riponete la minestra e la carne nella focaccia. In questo caso l'impasto è un "pane pizza" dei Fratelli Manzo, panificatori da generazioni sotto il Vesuvio.
Il disco: Scandale: il jazz fuso all'elettronica di Alice Sara Ott e Francesco Tristano.
Il film: Chef la ricetta perfetta di Jon Fayreau, la storia di Carl Casper e di quanto valga più la libertà di un ristorante stellato.
Il drink: Tequila - Porto – Lime: il Tequila on the mix di Giulia la rossa.
Il Vino: TAURASI di Villa Raiano, se del 2008 è il massimo. Biglietto di sola andata per l'inferno che spesso è meglio del paradiso.



Paolo Perrotta
Giornalista, motociclista
(aspirante) chef #sfilabile

Cefalo arrostito

con insalatina di cavoli rinforzata, pesto di olive nere e bagnetto verde

Fabiana Scarica
Chef
Terrazza Bosquet
Grand Hotel Excelsior Vittoria
Sorrento (NA), Piazza Tasso
Info: 081.8777111 - www.exvitt.it

Non voglio star qui a spiegare l'insalata di rinforzo, perché come tradizione vuole... non c'è inverno, ma soprattutto non c'è natale se questa non è presente sulle tavole delle case napoletane. Ha la povertà di materie prime comuni a tutti noi, ma in se racchiude la ricchezza dell'essere un piatto topico per la nostra tradizione. In particolare, io ne adoro la nota acida che col dolce del cavolfiore crea davvero sapori esplosivi al palato, voglio però presentarvela così, travestita di mare con l'aggiunta di cefalo, e una salsa verde che il primo con il grasso e il secondo col sapore erbaceo che arricchiscono di note e colori questo piatto e magari chissà darvi un'idea per le vostre tavole delle feste.

Ingredienti per 4 persone: 2 cefali di circa 300gr ciascuno; 300 gr di cavolfiore; 300 gr di cavolo romanesco; 300 gr di latte; 200 gr di panna fresca; 300 gr cavolo cinese, o in alternativa cavolo verza; 80 gr di olive nere; 30 gr di colatura alici; 200 gr di prezzemolo; 4 filetti di alici sotto sale; 1 spicchio di aglio; 1 papaccella in aceto; 40 gr di olive verdi di Nocellara.

Procedimento: Pulire e sfilettare il pesce ricavandone dei trancetti regolari, e tenere da parte. Ricavare dal cavolo bianco e quello romanesco delle cimette e sbollentarle, raffreddandole in acqua e ghiaccio, per mantenerne la croccantezza. Tagliare il cavolo a tocchetti e sbollentarlo tre volte ripetutamente in acqua salata, partendo da acqua fredda. Inserire in due pentolini separati le due tipologie di cavolo e cuocerle in una miscela di latte e panna. Una volta ben cotto aggiustare di sapore con sale e pepe e emulsionare con l'aiuto di un mini-pimer. Preparare poi il pesto di olive, frullando le olive con olio e colatura preparare la salsa verde tritando a punta di coltello il prezzemolo, le alici, lo spicchio di aglio e un po' di papaccella e condire con olio. Preparare l'insalata di rinforzo, condendo le cimette di cavolo, le papaccelle e il cavolo cinese a striscioline, le olive verdi a unghia. Scottare il cefalo e impiattare: posizionare sul fondo la crema di cavolfiore, quella di cavolo romanesco, sopra poggiare l'insalata di rinforzo, e i trancetti di cefalo. Ultimare il piatto con la salsa verde e il pesto di olive nere... e buon appetito.

Fabiana Scarica

Calamaretti saltati su passatina di zucca e patate al profumo di bottarga

Ingredienti per 6 persone: 500 gr di calamaretti freschi; 500 gr di zucca; 200 gr di patate fresche; brodo vegetale; 1/2 cipolla bianca; 1 spicchio d'aglio; olio extra vergine d'oliva; bottarga di muggine; sale, pepe.

Procedimento: Pulire la zucca eliminando i semi e la buccia, tagliarla a tocchetti e immergerla in un recipiente con l'acqua. Pelare le patate e tagliarle come la zucca. In una pentola far soffriggere olio e cipolla, aggiungere i tocchetti di zucca e patate, bagnare con brodo vegetale caldo, salare q.b. e far cuocere per 20 minuti. A cottura ultimata frullare il tutto fino ad ottenere una crema. Saltare i calamaretti con poco olio ed aglio in una padella antiaderente, salare e pepare. Versare la crema in un piatto fondo, adagiarvi su i calamaretti, guarnire con bottarga di muggine, un filo d'olio ed un ciuffetto di songino.

Chef Vincenzo Del Sorbo
Ristorante Pompeo Magno
Via S. Abbondio Posillipo 155, Pompei (Na)
Info: 081 8598050

GustòCampania
EMOZIONI, STORIE E SAPORI DALLA TERRA DEL BUONO
20mila copie free in tutta la Campania
Fai conoscere i tuoi prodotti, la tua azienda
+39 338.3284746 | info@gustocampania.it

La Sfera Amaretto e Sambuca

Ingredienti per due persone:
Mascarpone 70 gr.; Cioccolato fondente 15 gr.; Liquore amaretto Disaronno 80ml.; Zucchero semolato gr. 300; Liquore sambuca 70 ml.; Piselli fini gr. 100; Glucosio gr. 20; Biscotti amaretti tritati gr. 50;

Preparazione: Incorporare al mascarpone gr. 50 di zucchero Gr. 30 amaretti. Dolce di cioccolato gr. 5 di liquore all'amaretto, e mescolare fino ad ottenere un composto semiduro ed omogeneo. Lasciare riposare e asciugare in frigo per 5 ore. A parte far cuocere a fuoco lento i piselli lo zucchero e la sambuca per circa 15/20 minuti e cottura ottimata. Togliere alcuni piselli interi che serviranno successivamente per la decorazione e aggiungere al composto rimante il glucosio e rimescolare. Far raffreddare e frullare per 10 minuti ottenendo una crema liscia e semi trasparente. Riprendere il composto di mascarpone e formare con l'aiuto del cucchiaio e delle mani delle sfere che farete rotolare nella granella di amaretti sbriciolati. In un piatto di portata deporre la crema di piselli e sambuca e d adagiare al centro la sfera all'amaretto e decorare con piselli messi da parte precedentemente, spolverare con lo zucchero a velo o aggiungere uno sciroppo di liquore all'amaretto ottenuto con lo zucchero fino ad ottenere una riduzione di esso. Il dolce si presenterà cremoso e croccante con una leggerissima nota di amaro.

Stefano Borrelli
Bocca di Bacco
via Croce 12, Cimitile (Na)
Tel 0815124154
www.boccadibacco.net

Le dolci idee
di Gennaro Bottone

In fabbrica, con rispetto e affetto, i suoi dipendenti lo chiamano "il capo", lo testimonia un cartello all'entrata dell'ufficio amministrativo: "tutti devono bussare prima di entrare, tranne il capo, ovvio!". Gennaro Bottone, con un passato da pasticciere, grazie alla passione per il cioccolato; decide un giorno di creare Dolce Idea. "Non ho mai visto un cioccolataio piangere, noi siamo sempre allegri, la mia giornata inizia alle 07.30 in laboratorio e termina dopo dodici ore intense di lavoro, mi piace produrre il cioccolato perché amo mangiarlo". I suoi prodotti, che sanno anche di umiltà e sacrificio, sono una specie di "filosofia" che sta racchiusa in ciascuno dei suoi nove punti vendita, perciò elencarli significherebbe chiedere troppo alle parole; soltanto il piacere di una degustazione può rivelare la bontà di sapori, fragranze e ingredienti di alta qualità. Con ben 140 tipi di cioccolatini, dai gusti più tradizionali a quelli pensati per i palati più esigenti, Bottone, non pone limiti alla fantasia e non lascia nulla al caso, il maestro, si occupa personalmente anche dei nomi e delle confezioni, che raffigurano un incantevole golfo di Napoli. Fra le sue ultime creazioni vanno citate "le palle di Bottone", praline dal sapore intenso, ma il cioccolato non è l'unica sua specialità: Dolce idea rivolge uno sguardo particolare anche al mondo dei gelati, con 13 diversi gusti di tartufo che hanno sempre un cuore di cioccolato e che quindi, anche con l'arrivo dell' inverno fanno compagnia ai panettoni e ai pandori, tutti realizzati con lievito madre. Le sue creazioni sono comunque sempre artigianali.

Alessia Porsenna

Girovagando

Domenica 7 dicembre
Biodiversità e miele in Terra di Lavoro

Domenica 7 dicembre nell'incantevole scenario dell'Oasi Regina degli Angeli a Marzano Appio, nella Frazione Ameglio, si celebra la Festa di Sant' Ambrogio, patrono delle Api, con una kermesse dedicata agli straordinari insetti, al miele e agli apicoltori: la Festa della Biodiversità e del Miele in Terra di Lavoro. L'evento, organizzato dal Gruppo Api&Biodiversità di Terra di Lavoro, si avvale del Patrocinio della Provincia di Caserta, della collaborazione di Legambiente-Altocasertano "L'Istrice", diApitalia, della Fondazione Onlus Oasi Regina degli Angeli di Ameglio di Marzano Appio, delCoro della Chiesa di San Cataldo di Roccaromana.

5 Grappoli Bibenda
la degustazione al Gran Caffè Gambrinus

Dopo la presentazione ufficiale a Roma dello scorso 15 Novembre nelle splendide sale del Cavalieri Hilton della nuova guida BIBENDA 2015 della Fondazione Italiana Sommelier printo un evento tutto Made in campania organizzato dalla delegazione campana della FIS guidata dal presidente carmela Cerrone. Appuntamento da non perdere a Napoli,con la degustazione di tutti i vini campani premiati con i 5 Grappoli di Bibenda giovedì 11 dicembre dalla 18 alle 22,30 una degustazione nelle splendide sale storiche del Gran Caffè Gambrinus. Ingresso gratuito all'evento per chi si iscrive alla Fondazione Italiana Sommelier Campania o ai corsi di formazione. Info e prenotazioni 3922198.820 - 081459696 - 3396476486

A Napoli
Strit Food Festival

Per il primo anno, Napoli ospiterà lo "Strit Food Festival", un evento culinario che si svolgerà durante la serata del 13 dicembre di quest'anno a Piazza del Gesù, la cui organizzazione sarà curata dalla "Love Studio" di Giulio Cacciapuoti e dalla "Sistema Promozione Turismo". La manifestazione, organizzata in occasione della Notte d'Arte 2014, sarà solo un'anteprima dell'evento vero e proprio programmato per la primavera 2015. Tale iniziativa è partita dall'idea di "Johnny pizza portafoglio", una pizzeria itinerante a bordo del famoso tre ruote.

Gli eventi su www.gustocampania.it

Venerdì 5 dicembre

Una Femmena in cantina al Quartum

Ogni riccio un capriccio. E se i ricci son rossi... Venerdì 5 dicembre alle ore 20,30 al Quartum store se ne vedranno delle belle. Arriva Imma Gargiulo, chef del ristorante sorrentino Femmena, finalista della prima edizione di Masterchef nonché volto di Alice TV con il programma Conserve di Casa. Quartum Store, via Giorgio De Falco 5/A (a pochi metri dalla stazione di Quarto centro) Quarto (Na). Info: 335 5479723

Vitigno Italia 2015 in Anteprima

Aziende da tutta Italia e i panettoni campani

Martedì 2 dicembre, dalle ore 17.00, il Grand Hotel Excelsior di Napoli aprirà le porte alla tradizionale Anteprima di Vitignoitalia: cento aziende vitivinicole provenienti da tutta Italia presenteranno ad operatori ed eno appassionati le proprie produzioni nell'elegante Salone degli Specchi. I vini in degustazione, presentati dagli stessi produttori e dai sommelier, saranno più di cinquecento: nei calici vini altoatesini, toscani, veneti, marchigiani, campani e siciliani. La serata inaugura ufficialmente i lavori per la realizzazione dell'XI edizione di Vitignoitalia, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani che si svolgerà dal 24 al 26 maggio 2015 nel trecentesco Castel dell'Ovo di Napoli con il patrocinio di Regione Campania, Comune di Napoli e Unioncamere Campania e ITA Italian Trade Agency.

Mercoledì 3 dicembre

"Uno chef MAXI in Galleria", cena con Iavarone e Coppola

Nuovo appuntamento al Ristorante "La Galleria" a Gragnano dove le cucine di Giulio Coppola apriranno le loro porte a Domenico Iavarone, chef stellato del Maxi di Capo La Gala di Vico Equense. In abbinamento i vini dell'azienda agricola biologica Raffaele Palma. Info e prenotazioni: 081 8733029

Viva il Fagiolo

Al via il prossimo 7 dicembre, a partire dalle 16.30 a Oliveto Citra, la manifestazione intitolata "Fagiolio" che, con un divertente gioco di parole si propone come una giornata dedicata a due eccellenze del territorio, il Fagiolo Occhio Nero e l'Olio ExtraVergine.

Mediterranea aspettando l'Expo

Fosse una mostra d'arte, questo rappresenterebbe il vernissage più importante dell'intera stagione, ma siccome si tratta di uno degli eventi più importanti di food and beverage in Campania, questa è l'anteprima. Mediterranea è il primo salone del Gusto Mediterraneo realizzato da Mostra d'Oltremare in collaborazione con Città del Gusto Napoli e Gambero Rosso. L'obiettivo della manifestazione gastronomica è quello di valorizzare e sostenere l'alimentazione mediterranea, di promuovere i prodotti tipici della fiera agroalimentare del nostro territorio ed una corretta educazione alimentare, celebrando il piacere del palato, tutto in linea con la missione dell'Expo 2015 Nutrire il pianeta, energia per la vita. Due giorni di degustazioni incontri con grandi chef, showcooking per anticipare la prima edizione di Mediterranea. Sabato 29 novembre: Nel corso dell'evento, che sarà anticipato il 29 e 30 novembre 2014 da **Aspettando Mediterranea**, che introdurrà i temi e gli appuntamenti della prima edizione di Mediterranea che si terrà alla Mostra d'Oltremare a febbraio 2015 (Mediterranea Edizione 1.0), a luglio 2015 (MEDITERRANEA Speciale Expo) fino ad arrivare a febbraio 2016 MEDITERRANEA "Edizione2.0".

Paolo Perrotta

GustòCampania
EMOZIONI, STORIE E SAPORI DALLA TERRA DEL BUONO

Comunichiamo
Vi facciamo conoscere attraverso le nostre testate
Pubblicità modulari + Pubblicità redazionali

Promuoviamo
Pensiamo che fare assaggiare i vostri prodotti sia il modo migliore per comunicarli

Abbiamo gli ingredienti giusti per il vostro successo
20.000 copie free distribuite in tutta la Campania
www.gustocampania.it
Un portale sempre aggiornato con ricette, eventi, storie e viaggi nel food and wine Campano

info@gustocampania.it | +39 081. 530.81.19 | +39 366.43.28.891

Berebene 2015 a Città del Gusto

"Bere bene spendendo il giusto", è questo il motto di BereBene 2015, la guida firmata da Gambero Rosso dedicata ai vini che non superano i 10 euro di costo sullo scaffale. Giunta alla sua venticinquesima edizione, la guida rappresenta un prezioso vademecum per orientare il consumatore nel mondo del vino con un occhio vigile al portafoglio. In occasione dell'uscita della guida, Città del Gusto Napoli organizza un grande evento dove sarà possibile degustare un'accurata selezione delle etichette premiate.

Sabato 29 novembre