www.gusto**campania**.it | Settembre - Ottobre 2014

GustòCampania

COPIA GRATUITA

EMOZIONI, STORIE E SAPORI DALLA TERRA DEL BUONO

L'INTERVENTO

Luigi Moio

Il vino non è merce ma luoghi

CELEBRITÀ AI FORNELLI

Marisa Laurito

I Bucatini impazziti

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

Belle, creative e preparatissime.
Con un occhio in cucina
(o in cantina) e l'altro
nella sala a coccolare i clienti.

Le signore del Gusto

Servizio alle pagine 4 e 5

Foto di Vincenzo Pellino

EVENTI

Girovagando in Campania

Gli appuntamenti, le rassegne, i festival e le sagre da non perdere dedicati ai sapori campani.

DENTRO

I protagonisti e le aziende

Visioni e storie. Gli uomini e le donne del Gusto Made in Campania raccontano le loro aziende e i loro prodotti.

FUORI

I luoghi del Gusto

I viaggi nelle osterie, ristoranti, pizzerie, cioccolaterie, pasticcerie, vinerie ed enoteche in Campania.

Donna Mariù
Certi di soddisfare
Ristorante | Specialità di mare | Cerimonie ed Eventi
Via San Marco 137, Santa Maria a Vico (Caserta) | Tel. 0823.756102 www.donnamariu.it

L'APERTURA
04 e 05_ Le Signore del Gusto
Paolo Perrotta

L'INTERVENTO
03_ I vini non sono merci ma racconti di vita
Luigi Moio

L'INTERVISTA
07_ All'origine dei sensi
Pasquale Brillante

TERRITORI
08/11_ I viaggi di Gusto
Brillante, Carlino, Meoli, Mengacci e Perrotta

DENTRO
12/13_ La tendenza e la celebrità
Giancarlo Panico e Maurisa Laurito
20/21_ Dolce latte e mise en place
De Benedictis, Duro, Manno, Porsenna e Sodano

FUORI
14/17_ I luoghi del Gusto
La pizza Napoletana, I panini gourmet e le birre artigianali, le osterie in Campania.

RICETTE
18/19_ Le creazioni degli chef campani
Fabio Ometo, Carmen Mazzola, Fabiana Scarica e il (non chef) Paolo Perrotta

EVENTI
22/23_ Girovagando in Campania

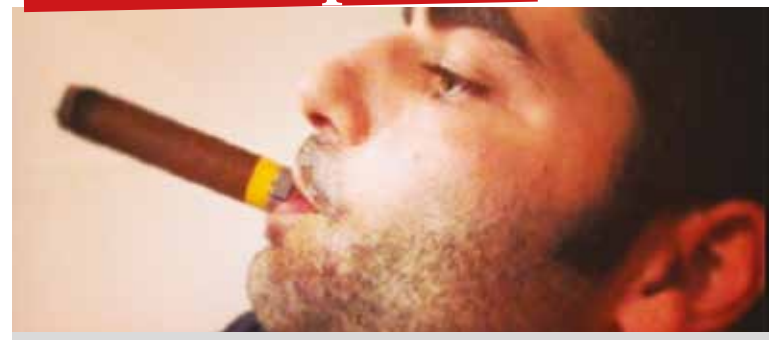
GustòCampania
Allegato a L'Ora Vesuviana | Reg N° 108 2003 Trib. Nola (Na)
Editore: Vesuvio Hub
Direttore responsabile: Salvatore Esposito
Responsabile commerciale: Antonio Mengacci
Redazione: Via Guindazzi 39, Pollena Trocchia 80040 (Na)
Commerciale: 366.4328891 - 338.3284746 - 081.5308119
Stampa S.G.E. - Acerra (Na). Chiuso in stampa il 26/09/14
Le collaborazioni sono a titolo gratuito
www.gustocampania.it - info@gustocampania.it

Torno in cucina

Torno a fare quello per cui ho scelto questo mestiere: scrivere. E torno a scrivere del leitmotiv che m'ha spinto ad accettare questa nuova avventura, di cui lascio il timone, ma resto della ciurma. Con un piede nella proprietà, che quando c'è dentro il cuore, vi assicuro non è affatto semplice, né sempre comodo. Torno a scrivere di food e curo una rubrica, "le ricette sfilabili", quelle ricette che valgono un motivo e sono un box entro cui metterci la musica, un buon drink, un altrettanto ottimo vino e un bel film. Tutto targato Perrotta. Come ai vecchi tempi, quando ti emozionavi a legger la tua firma e il pezzo sul giornale iniziavi a leggerlo da li. Lascio il timone di gusto Campania a salvatore esposito che di questo progetto ne è l'ispiratore. Stessa formula: dentro, fuori, eventi. E tante storie. Il nuovo capitano saprà dirigermi egregiamente.

Paolo Perrotta

Buona la prima



Ci lasciamo alle spalle un'estate anomala e che oltre al tempo strano ha portato in Campania un'altra "cosa strana": un giornale dalla prima all'ultima pagina dedicato al settore enogastronomico campano, il nostro giornale, Gusto Campania. Il giornale è girato tanto e bene, e le prime reazioni - dei lettori e degli addetti ai lavori - sono state positive. Ciò ci conforta e ci spinge a fare meglio. Il nostro giornale ospiterà tanti interventi autorevoli (ringraziamo Luigi Moio e Giuseppe Orefice per aver scritto per noi) ma come ci siamo proposti di fare sin dal primo numero saremo sui Territori del gusto, Dentro le aziende per far conoscere i loro capitani e i nuovi prodotti e segnaleremo i luoghi - Fuori - dove incontrare il Gusto della Campania.

Salvatore Esposito

nella cucina di GustoCampania...

Giulia Cannada BARTOLI, Pasquale BRILLANTE, Gianluigi CARLINO, Armando De Benedictis, Dario DURO, Salvatore ESPOSITO, Tommaso ESPOSITO, Alex GIORDANO, Maurisa LAURITO, Fabio OMETO, Margherita MANNO, Carmen MAZZOLA, Antonio MENGACCI, Rosario MEOLI, Luigi MOIO, Giuseppe OREFICE, Paolo PERROTTA, Alessia PORSENNA, Daniela RUFFOLO, Fabiana SCARICA.

I vini non sono merci ma racconti di luoghi e di vita

L'accademico del vino, Luigi Moio

Il luogo di coltivazione dovrebbe diventare sempre di più un fattore di espressione di tipicità territoriali, ossia di caratteri sensoriali che si riproducono sistematicamente nei vini dei produttori che condividono lo stesso terroir. Questa possibilità è diventata il principio fondante dell'eccellenza della viticoltura francese nel XIX secolo e ha fatto affermare un modello che ha influenzato l'intera Europa e non solo. Ciò è stato possibile perché esisteva una élite di commercianti di vini di pregio in grado di orientare i produttori, tenendo presente le limitate scelte tecnologiche allora possibili in vigna e in cantina, determinando così la produzione di vini che si differenziano in ragione della diversità dei terroir di provenienza. Oggi che aziende di piccole e grandi dimensioni operano in modo indipendente e cercano di dare forza al proprio brand puntando a tipicità soprattutto aziendali, il terroir perde di importanza e le identità sensoriali nate dai terroir rischiano di ridursi o di annullarsi. In particolare in Italia, l'identità è prima di tutto aziendale: sono più forti le identità dei grandi brand piuttosto che dei territori o delle denominazioni, mentre la situazione francese è completamente ribaltata. Ad esempio, da noi si parla di Antinori, di Gaja, e tanti altri, oltralpe invece di Haut Médoc e Libournais, di Côte de Nuits e Côte de Beaune, e poi, di Pauillac e Pommerol, di Vosne-romanée e Pommard, e cosi via. Questo si spiega per le necessità completamente diverse: i vitigni italiani, poco esportati oltre lo Stivale, non hanno avuto il bisogno di affermare la loro territorialità; diversa è la questione per i vitigni francesi che, coltivati in tutto il mondo, hanno dovuto a un certo punto ricordare in modo forte e chiaro a tutti da dove venissero e dove si esprimessero nel migliore dei modi. Ma oltre all'identità territoriale, com'è noto, i vini possono esprimere un'identità varietale legata al vitigno d'origine. Quando questa è presente ed è forte, diventa più difficile far emergere l'identità legata al territorio. Questo è il caso delle varietà come Moscato, Chardonnay, Riesling, Gewurztraminer, Pinot Noir, Merlot, ecc. In Italia abbiamo pochi vitigni con una forte identità odorosa varietale. Quando parliamo di Sangiovese, Montepulciano, Aglianico, Garganega, Trebbiano, Verdicchio, Falanghina, Greco, e tanti altri, l'identità olfattiva è il risultato di un preciso equilibrio tra i componenti volatili del vino. In altre parole, i vini ottenuti da questi vitigni possono presentare una loro peculiare identità olfattiva, ma non grazie a molecole odorose d'impatto dominanti, ma grazie a un sottile equilibrio, più complesso da raggiungere, fra tutti i componenti volatili. Cambiando il suolo o il microclima, questo delicato equilibrio olfattivo può subire dei mutamenti che determinano piccole variazioni dell'odore complessivo percepito nei vini. Nel caso dei vitigni con identità varietale molto forte, come quelli francesi, viene, in un certo senso, depotenziata l'incidenza del territorio e quindi la riconoscibilità geografica (basti pensare alla oramai vecchia diatriba sul fatto che alcuni Pinot Noir dell'Oregon, in diverse degustazioni alla cieca, sono stati spesso scambiati per prestigiose appelation della Borgogna). Dunque, visto che si parla tanto di territorialità, è interessante riflettere sul fatto che un vino prodotto con uve non dotate di forti caratteri odorosi varietali può, meglio dei vini con forte dominanza varietale, esprimere un'identità sensoriale territoriale. Tuttavia, è necessario sottolineare che in mancanza di una dominanza sensoriale forte, ossia senza odori "chiave" come, per esempio, potrebbero essere quelli della confettura di mela cotogna nel Gewurztraminer, dovuta ad alcuni particolari terpeni, bisogna evitare assolutamente la comparsa di difetti d'odore. Essi sono gli stessi dappertutto e per tutti i vini per cui determinerebbero una forte omologazione sensoriale verso il basso e, di conseguenza, sarebbe infondato e privo di logica parlare di tipicità e territorio. In conclusione, l'identità sensoriale di vini ottenuti da uve meno caratterizzate sotto il profilo odoroso, essendo il risultato di un particolare equilibrio tra più componenti volatili, è più difficile da ottenere e da mantenere; può essere però una chiave vincente sul mercato, rafforzando storia e legame territoriale in modo tale che i vini non vengano scambiati per semplici merci ma siano dei veri e propri racconti di luoghi e di vita.

Luigi Moio
professore ordinario di Enologia, presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II

Gusto&Istituzioni

a cura di Salvatore Esposito

TERREVIVE
Terre e fondi per i giovani agricoltori

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali fa firmato il decreto "terrevive", che consente la messa in vendita o in locazione di 5.500 ettari di terreni agricoli pubblici, con prelazione agli under 40. Il decreto "terrevive" si inserisce nel piano "Campolibero", che prevede anche mutui a tasso zero per i giovani e soprattutto la detrazione del 19% per affitto di terreni da parte degli under 35enni.

Oscar Green 2014

Sei le vincitrici del premio Oscar Green 2014 indetto da Coldiretti Giovani Impresa: Veronica Barbati dell'Agriturismo di Roccabascerana (AV), l'Azienda vitivinicola Tempere della famiglia Pica di S'Arsenio (SA), Nicola Mercurio di Benevento, la Cooperativa BEL,CO.RO di Salerno, il Consorzio CO.NA.Pro.A di Caserta e il Consorzio di Tutela Melannurca IGP di Caserta.

Assessorato al Vino

A Lapio (Av) il primo caso in Italia di un assessorato al Vino e nello specifico il Fiano, fortemente voluto dall'amministrazione comunale e dall'associazione dei viticoltori di Lapio. Tra territorio irpino e Europa, l'assessorato infatti monitora con attenzione i fondi europei per il comparto.

altre info su www.gustocampania.it

Le signore del Gusto in Campania

Belle, creative e preparatissime. Con un occhio in cucina (o in cantina) e l'altro nella sala a coccolare i clienti. Sono le imprenditrici del mondo del food and wine in Campania, che da regine del focolare sono diventate ottime e combattive imprenditrici dell'unico settore mai in crisi. Le donne nel mondo della ristorazione hanno spiccato il volo. Non senza difficoltà, perché assieme fanno le mogli, le mamme, le compagne e anche le figlie. Ma poi quando c'è da lanciare un piatto o un nuovo vino, sanno anche essere bellissime e quasi fan finta di arrossire davanti ai flash. Chef, proprietarie di ristoranti stellati, titolari di aziende vitivinicole ormai lanciate e apprezzate in tutto il mondo, ma anche giornaliste enogastronomiche, sommelier: le eccellenze che fino a ieri erano solo ad appannaggio dei maschi, oggi in Campania son rappresentate da molte donne. Elena Martusciello, Rosanna Marziale, Marianna Vitale, Maria Ida Avallone, Daniela Mastroberardino, Maria Cacialli, Angela Frenda, Donatella Bernabò Silorata, Laura Gambacorta: la nostra squadra di campionesse tutte al femminile, che non sgomitano ma spesso collaborano a diversi progetti: tutti di qualità e soprattutto tutti rigorosamente seguitissimi, come i loro profili social e le loro trasmissioni televisive o i loro libri. Vi raccontiamo le eccellenze della Campania da mangiare e da bere attraverso le protagoniste. In presa diretta. Partendo dalla capostipide: **Elena Martusciello** che quando le altre bambine all'età sua giocavano, aiutava la mamma a gestire un bar, perché il papà, ottimo pasticciere di Pozzuoli, morì a quarantasette anni quando il Presidente Nazionale de Le donne del Vino aveva solo undici anni, non sapendo nè che si sarebbe sposata e diventata mamma a meno di vent'anni né che avrebbe diretto sul nascere una delle migliori aziende vitivinicole, non solo Campane (Grotta del Sole). L'ordine non segue l'importanza. Per noi son tutte motivo di orgoglio. Come **Rosanna Marziale**, faccia birbante e destino segnato dalla scuola di Gianfranco Vissani e Martin Berasategui, dopo essersi fatta le ossa nel ristorante di famiglia (Le Colonne a Caserta). La Marziale oggi oltre ad essere ambasciatrice (e sperimentatrice eccellente) della Mozzarella di Bufala nel Mondo, è una delle chef italiane più apprezzate, anche oltre oceano. Storia diversa, stesso destino di eccellenza: **Maria Cacialli**, la figlia di don Ernesto Cacialli, "Il presidente", titolare assieme al marito di una delle pizzerie meglio recensite

Campania leader del Food & Wine Rosa

Cucinano, gestiscono ristoranti stellati o aziende vitivinicole famose anche all'estero. In Campania aumenta nel Food and Wine il potere delle donne. E poi ci sono le nostre colleghe, che son belle brave e preparatissime. Anche a cucinare.

le Stelle campane

Elena Martusciello, Maria Ida Avallone, Daniela Mastroberardino, Maria Cacialli, Donatella Bernabo' Silorata, Angela Frenda, Laura Gambacorta, Rosanna Marziale e Marianna Vitale

Belle, brave e creative Si dividono tra fornelli, casa e lavoro

dalle riviste e guide di settore ("la Figlia del Presidente"). Sempre il Centro Storico napoletano ha fatto da sfondo alla nascita di una delle chef giovani più apprezzate. Faccia da schiaffi e sorriso coinvolgente, **Marianna Vitale** corsara di Sud Ristorante (nel nome non solo un luogo, ma l'anima e una filosofia di vita dove il buono è messo davanti a tutto) a San Biagio dei Librai faceva la guida turistica dopo una laurea in Spagnolo all'Orientale, nonostante il papà facesse il cuoco e a brava. Si sposa e assieme al marito (che di mestiere fa il sommelier) si imbarca per i mari del Sud aprendo un ristorante eccellente a Quarto: Sud, appunto. La storia di Lady Wine **Maria Ida Avallone** è una storia fatta a passo di danza, continuando il sogno (oggi Villa Matilde è una splendida realtà vitivinicola) del papà noto avvocato che aveva la passione, da mecenate, per il vino, che oggi la vede tra le eccellenze non solo della nostra regione con un occhio alla sperimentazione reinterpretando il ricco patrimonio di cultura e tradizioni dell'Irpinia sposando il vino al percorso fino a diventare il Presidente nazionale

Portacapuana la domenica a pranzo cucinavano meglio di Master Chef. Alla Vitale si presenta Lino Scarallo chef di Palazzo Petrucci che le offre l'opportunità di collaborare per un anno in cucina. Impara tanto, diventando sempre più senza mai perdere di vista la tradizione. Classe 1968, figlia di Walter e Dora, alla guida dell'azienda di famiglia Terredora, **Daniela Mastroberardino** ha contribuito da protagonista alla riscoperta dei millenari vitigni autoctoni della Campania, del Movimento Turismo del Vino. Se ci son donne che brillano in cucina e altre a capo di aziende che producono vino, ce ne sono altre che fan si che il mondo del food e wine abbia una sua dimensione anche dal punto di vista mediatico, come **Angela Frenda** redattrice del Corriere della Sera e responsabile della sezione che il quotidiano di via Solferino dedica al Food anche con una bella sezione on line. Oltre che a raccontar di cibo la Frenda è una ottima cuoca che ama sperimentare percorsi nuovi, specie con prodotti tradizionali. **Donatella Bernabò Silorata**, anima sulle pagine di Repubblica il panorama enogastronomico campano e ha il merito di aver creato e lanciato Wine and the City rassegna che mischia in giro per la città di Napoli (e non solo) l'enogastronomia ad altre arti e mestieri, complice il vino. **Laura Gambacorta**, oltre a scrivere per diversi giornali anima interessanti eventi eno-gastro culturali. Non ultimo quello che a Villa Domi ha visto protagonista sua eccellenza il panino, elevato all'occorrenza a piatto gourmet da tre chef d'eccezione. Ah, dimenticavo: ognuna delle stelle del food and wine in Campania è protagoniste sui social network. Andatele a cliccare.

Paolo Perrotta

info@gustocampania.it
+39 338.3284746

Tu paghi il caffé, noi ti offriamo la pubblicità.

GustòCampania
20mila copie free in tutta la Campania

La Campania al Salone del Gusto Terra Madre 2014

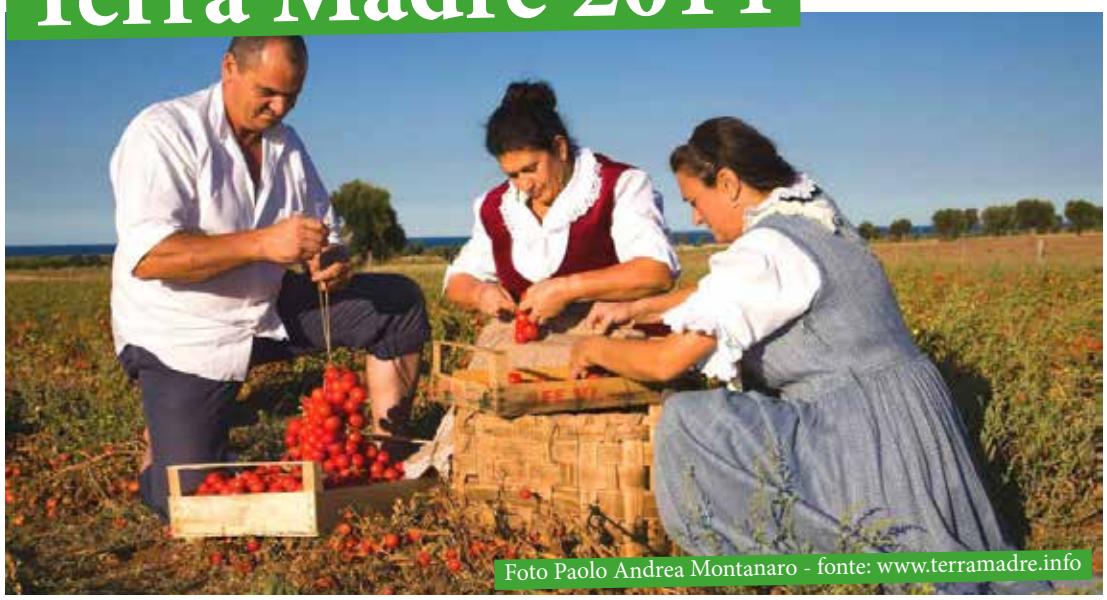


Foto Paolo Andrea Montanaro - fonte: www.terramadre.info

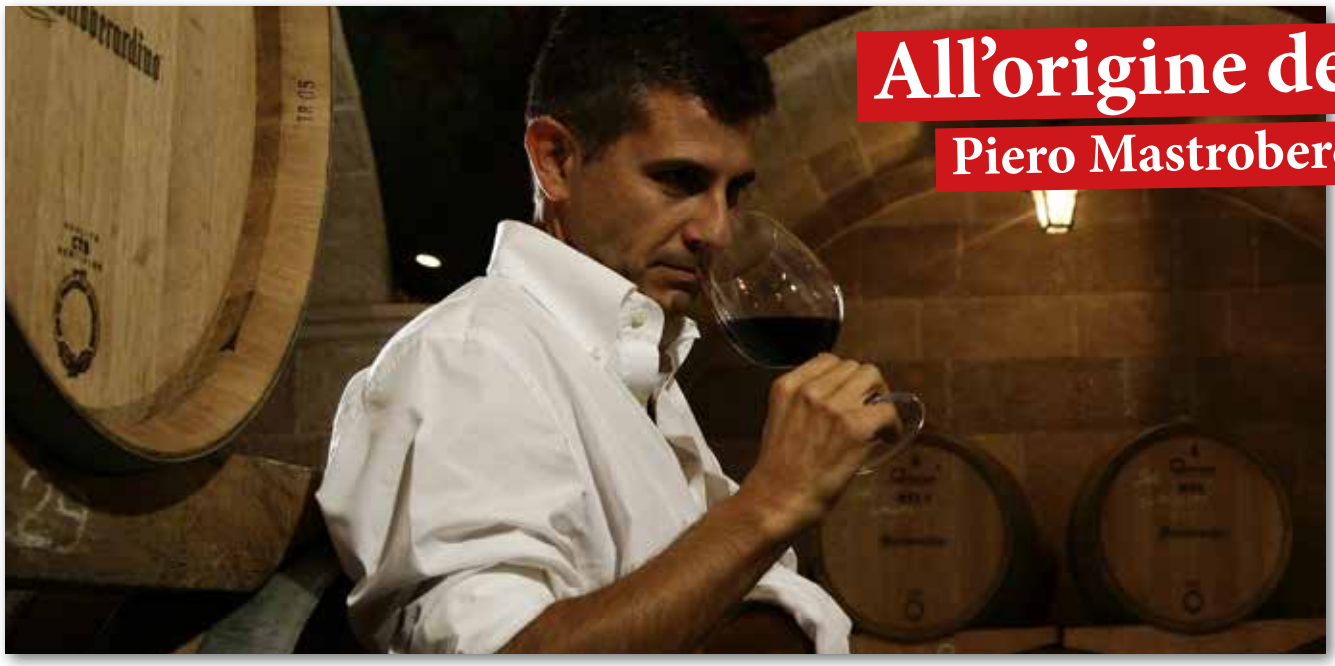
Non sarà la mia prima volta ma l'onore e l'onere di vivere da Presidente di Slow Food Campania e Basilicata la decima edizione del Salone del Gusto rendono tutto ancora più emozionante. Il Salone del Gusto / Terra Madre è uno dei più grandi appuntamenti internazionali dedicato al cibo vero e a chi lo produce. All'inizio era "solo" una delle più importanti fiere enogastronomiche, poi esattamente dieci anni fa nacque Terra Madre e tutto cambiò. A Torino quest'anno saranno presenti oltre 1000 espositori da 130 Paesi e tra di loro oltre 300 Presìdi Slow Food. Al centro dell'attenzione sarà il progetto dell'Arca del Gusto, il grande archivio di prodotti da salvare che Slow Food sta compilando grazie all'ausilio della sua rete internazionale. Un occhio di riguardo sarà poi dedicato all'Agricoltura Familiare cui l'Onu ha dedicato il 2014. In questo panorama, Slow Food Campania si inserisce con molteplici appuntamenti divulgativi e di Educazione del Gusto proposti e realizzati dalle Condotte campane e lucane, incentrati in particolare sulle diverse pratiche agricole e pastorali presenti sul territorio regionale. Particolare attenzione sarà inoltre dedicata alle attività poste in essere per il "Presidio delle Biodiversità dell'Alto Casertano", un progetto finanziato dal GAL "Alto Casertano" mediante il Piano di Sviluppo Locale Alto Casertano "Giardino di Terra di Lavoro", grazie al quale è stato effettuato un censimento della biodiversità del territorio da cui scaturiranno 3 nuovi Presìdi Slow Food, presentati proprio nel corso del Salone. All'esposizione dei 22 Presìdi attivi sulle due Regioni e ai 4 in via di definizione, si affiancheranno infine circa 40 aziende agricole e agroalimentari, molte delle quali aderenti a Comunità del Cibo di Slow Food Campania e Basilicata. La partecipazione campana al Salone del Gusto / Terra Madre 2014 riflette dunque l'impegno intrapreso dal Presidente di Slow Food Italia, Gaetano Pascale nel presentare, promuovere e valorizzare la biodiversità e l'agricoltura familiare in un evento che parli alla gente dei territori e dei luoghi di produzione. Da parte nostra, l'invito che rivolgiamo sin da ora è di imparare a (ri)scoprire la bellezza della Terra Felix.

Giuseppe Orefice
Presidente Slow Food Campania

Due nuove condotte SlowFood Terre di Capua e Salerno

Due fiocchi rosa in casa Slow Food Campania: sono nate, a luglio, la condotta Terre di Capua e nel mese di settembre è stata lanciata la condotta salernitana. La Condotta Slow Food Terre di Capua comprende i comuni di Capua, Santa Maria Capua Vetere e dei comuni limitrofi Calvi Risorta, Grazzanise, Pastorano, Camigliano, Pignataro Maggiore, San Tammaro, Santa Maria la Fossa, Vitulazio, Bellona e Cancello Arnone. Per il primo quadriennio è stata eletta fiduciaria della condotta Loredana Rizzi. "L'identità storica, culturale e la ricchezza agroalimentare che contraddistinguono questa parte della Terra di Lavoro sono stati lo stimolo fondante della nascita della nuova condotta, e sarà motivo di impegno a lavorare nell'interesse comune del territorio locale. A tale scopo Terre di Capua – ha commentato la neo fiduciaria - punta alla creazione di una Comunità del Cibo, costituita da produttori e consumatori promuovendo il diritto alla sovranità alimentare, consci che solo una maggiore consapevolezza può contrastare il degrado territoriale in atto". Ultima nata la condotta Slow Food Salerno che come ricordato da uno dei promotori, Alfonso Del Forno, "L'obiettivo è quello di creare nuove condizioni per far si che Slow Food sul territorio non sia più legato alla sola gastronomia, ma che riesca ad essere presente in contesti legati anche all'ambiente e alla vita sociale, impegnandosi in progetti legati all'educazione da sviluppare con le scuole, dalle elementari fino alla Università".

Salvatore Esposito



All'origine dei sensi

Piero Mastroberdino si racconta tra arte e vino

Da sempre impegnato nella sua azienda vitivinicola che fa conoscere il vino campano in tutto il Mondo, Piero Mastroberardino è anche un artista eclettico che spazia dalla poesia alla pittura. Il suo ultimo lavoro si chiama "All'origine dei sensi".

Come nasce il suo ultimo lavoro "All'origine dei sensi"?

"All'origine dei sensi", pubblicato dall'editore Tracce di Pescara nella collana "I nuovi ossimori" diretta da Plinio Perilli, è stato presentato nel circuito delle librerie di recente, poco prima della pausa estiva. È un volume che racchiude una esperienza di riflessioni e di sensazioni intime, relative a diversi momenti della mia vita recente. Si compone di quattro sezioni, articolate in 64 componimenti.

Qual è il suo rapporto con la scrittura e con la pittura?

Scrivo molto e spesso, così come disegno di frequente. Sono due sfoghi e rifugi importanti, quotidiani, che mi aiutano a ritrovare serenità quando mi sento affaticato, specie mentalmente. Mi aiutano a vedere meglio le cose. Mi dedico anche alla narrativa, ma la poesia, come per il disegno in rapporto al dipingere, ha il pregio di darmi il sapore di riuscire a cogliere istantanei stati d'animo, fotografarli e consacrarli in versi o in tratti grafici compiuti, che si staccano da ciò che li precede e che li segue. Essenziali e asciutti, espressivi come colpi di frusta, eppure delicatissimi quando raggiungono i sensi.

Cosa accomuna vino e arte?

La creatività. Il vino è un mondo affascinante se lo si riesce a vivere con sensibilità artistica. Non ha alcun senso limitare la percezione del vino e del suo contesto ad un profilo squisitamente tecnico. Non ha alcun senso frequentare il vino limitando o spegnendo le emozioni. La poesia come ogni espressione artistica, come il vino, richiede libertà, volo, fantasia. Abbatte schemi. Un po' di tempo fa scrissi queste parole dedicate al vino, legato all'espressione poetica del nostro intimo:

Intimo e vino
Il verso intinto nella distruzione
Un'eruzione – fuoco variopinto –
Il sorso attinto dalla creazione

Ci parli dei suoi prossimi progetti artistici?

Tanti i programmi in corso. Ho chiuso a fine luglio una mostra di miei quadri a San Paolo del Brasile. Nel frattempo da metà luglio è in corso una collettiva a Capri, nell'ambito del contenitore "Sistema Irpinia per la Cultura Contemporanea". Il prossimo 3 ottobre a Salerno s'inaugura una mia nuova personale, in cui la poesia affianca le arti visive: la lettura di alcuni brani accompagnerà una serie di miei disegni. Inoltre a ottobre viene presentato nelle librerie il mio nuovo romanzo, il secondo (ho pubblicato un paio d'anni fa il volume "Umano errare"). Quindi da novembre avvierò anche la promozione di quel volume. Insomma, un po' di cose in corso.

Pasquale Brillante

Piero, una sensibilità artistica poliedrica

Da sempre impegnato nella sua azienda vitivinicola che fa conoscere il vino campano in tutto il Mondo, Piero Mastroberardino è anche un artista eclettico che spazia dalla poesia alla pittura. Il suo ultimo lavoro si chiama "All'origine dei sensi".

Fiano, il viaggio tra le aziende

Il Fiano è un vino dal potenziale enorme, la materia prima è eccellente, ma poi vuoi per deleghe in bianco ad enologi vuoi per la fretta di ottenere risultati economici, la bontà di questo cepage spesso si perde. Nel 1970 gli ettari coltivati a Fiano erano 17, attualmente è superiore ai 560 ettari! La Doc è stata ottenuta nel 1978, mentre la DOCG nel 2003. Viene coltivato tra i 400 e gli 800 metri slm, si esalta nell'avellinese per via degli inverni rigidi e le estati con forti escursioni termiche mai torride. I Terroirs sono molto differenti tra loro con accentuata mineralità nella zona di Montefredane, più grassi in quella di Summonte e con una certa rondeur a Lapio. Ma al di là di queste classificazioni schematiche che lasciano il tempo che trovano, espressioni notevole di Fiano vengono anche da zone diverse come Calitri e Cesinali, il primo ad oltre 800metri slm, il secondo con terreni ricchi in profondità di massa calcarea. Al riguardo ricordo indistintamente il piacere nel bere le recenti annate del Don Chisciotte di Pierluigi Zampagliene (2011 e 2012) che ha sede a Calitri; un orange wine dall'enorme potenziale ancora in evoluzione. Molto ben fatto e quasi naturale, il Fiano Particella 928 della Cantina del Barone a Cesinali con note erbacee e fumè riconoscibilissime. All'interno della DOCG emerge Villa Diamante con il Vigna della Congregazione che spesso regala ottimi Fiano zona Montefredane e Ciro Picariello (sopra in foto) con il suo energizzante Fiano di Avellino con vigne provenienti da Summonte e Montefredane. Agricoltura biologica e pochi interventi in cantina per uno dei padri dell'enologia campana: il prof.Luigi Moio con il suo luminoso Fiano di Quintodecimo a Mirabella Eclano. A divenire sarà interessante il Fiano di Joaquin che sta per produrre un Fiano naturale con zero solfiti. Un'ultima segnalazione merita il Fiano di Boccella a Castelfranci anch'esso naturale e dal futuro radioso: il Fiano Casematte, ottima bottiglia a divenire. Il vero padre putativo è probabilmente da una decina di anni "quel gran genio del mio amico" al secolo Antonio Di Gruttola di Cantina Giardino ad Ariano Irpino, con i suoi Fiano naturali ed orange, il Sophie ed il Gaia, esempio spettacolare di cosa riesce a regalare la vinificazione naturale. Un augurio personale è che le tante cantine campane che producono Fiano, prendano coraggio e si sforzino di vinificare in un modo più naturale, più rispettoso del consumatore, ma soprattutto ricordando il modus operandi dei nostri avi, dei nostri nonni che producevano e bevevano vini naturali. Sono la nostra memoria storica che artatamente si cerca di calpestare adducendo che era un modo di lavorare antiquato e poco produttivo: appunto poco produttivo, la chiave del vino moderno assurto a merce dalla maggior parte dei vignaioli.

Gianluigi Carlino

il Vitigno

Uno dei vitigni bianchi della Campania di origini antichissime. Tante le ipotesi legate alla sua presenza e la sua denominazione, secondo alcuni si lega agli Apuani, popolo ligure deportato nella valle del fiume Calore nel 180 a.C. Un'altra origine etimologica fa derivare queste uve dalla Storia Naturale di Plinio che racconta di api ghiotte di queste bacche, da qui il nome ed una origine greca, ovvero uve portate da coloni provenienti da Apia, antica cittadina del Peloponneso. Il Fiano è stato uno tra i primi vitigni a bacca bianca in una DOC in Campania nel 1978, poi Docg dal 2003. La zona di produzione attuale comprende 25 comuni nella provincia di Avellino. Importante la presenza di queste uve anche nel beneventano e negli ultimi anni in tutta la zona meridionale della provincia di Salerno dove rappresenta il principale vitigno bianco del Parco nazionale del Cilento. Il vitigno è inoltre raccomandato in tutte le province della Campania. I vini di Fiano prodotti in Campania, particolarmente nella provincia di Avellino, si caratterizzano per la grande complessità aromatica, il buon corpo e l'acidità, e con una naturale predisposizione all'invecchiamento. Il Fiano può essere abbinato a tutto pasto per chi ama i bianchi strutturati.

Pasquale Brillante

Conoscere il Fiano con GoWine

Un vino si conosce incontrando il territorio. Questo è il principale obiettivo dell'associazione GoWine che da oltre dieci anni opera su tutto il territorio nazionale con una precisa visione: promuovere i vini da vitigno autoctono perché espressione di quel legame fra vite-territorio-vino che caratterizza la tipicità ed unicità del prodotto. Le attività principali dell'associazione si dividono tra visite in cantina e degustazioni. Per conoscere le cantine del Fiano e per percrosi enogastronomici in Irpinia è possibile contattare Teobaldo Acone, socio promotore irpino di GoWine da sempre impegnato nel far conoscere il suo territorio. Info 3487466963 - aconeteobaldo@libero.it

Sannio
un territorio gustoso

Ci sono luoghi che per la loro storia, la loro posizione geografica sono avvolti in un'aura di magia che pervade ogni spazio, che rende tangibile a chi si avvicina, la meraviglia del creato, La morfologia della terra, la presenza di spazi infiniti inducono l'uomo ad un incontro con se stesso, con la propria spiritualità. Alle pendici dell'Appennino campano, nel cuore del Sannio Beneventano sui dolci pendii della valle del Taburno sono coltivati due dei più preziosi vitigni autoctoni della Campania: La Falanghina e l'Aglianico. I vini DOC prodotti sono il Taburno, nei comuni di Cautano, Campoli del Monte Taburno, Montesarchio, Tocco Caudio e Vitulano; il Solopaca nei comuni di Frasso Telesino, Melizzano Solopaca e Vitulano e il Sant'Agata dei Goti nell'omonimo comune, famoso nella tipologia Falanghina. Insomma, l'avete capito, siete nel cuore del vino campano. Una scoperta magnifica, da abbinare a numerosi prodotti di qualità, pensiamo in primo luogo all'olio extra vergine di oliva,ma anche ai formaggi, alle carni, ai prodotti del sottobosco, alla mela annurca ed ad alcune eccellenze della manualità artigianale della filiera agroalimentare. Per non parlare del polo attrattivo costituito dal bellissimo marmo di Cautano/Vitulano. Tra verdi colline coltivate a vigneto ed uliveto, costellate di chiese, borghi e castelli medievali si snoda il percorso culturale eno-gastronomico del Taburno. Il viaggio alla scoperta dei vini DOC del Sannio parte dal cuore della "Dormiente del Sannio", le falde del Monte Taburno. E' in questo territorio, che si producono vini di gran pregio come Aglianico del Taburno, Taburno, Falanghina, DOC dal 1986. L'Aglianico del Taburno attrae per il suo colore rosso rubino intenso , il profumo gradevole e persistente, con intensi sentori speziati, di tabacco e chiodi di garofano; il sapore è asciutto, leggermente tannico, che acquista morbidezza con l'invecchiamento, dominato da aromi di marasca, confetture di frutti di bosco, vaniglia e pepe nero. Il suo grado alcolico è sempre superiore agli 11,5°. Poi vi è un vitigno bianco che rappresenta davvero tutta la Campania: la Falanghina. La Falanghina ha conosciuto un successo commerciale enorme, è stata la prima risposta alla crisi del vino all'inizio degli anni '90. La sua origine resta misteriosa, è probabile che il suo nome derivi dall'innovazione introdotta dai greci di far arrampicare le viti su pali chiamati falanghe perché il sistema ad alberello, molto diffuso in Grecia, in Campania creava problemi di sanità alle uve a causa dell'eccessiva umidità. La sua nota acida le consente una buona evoluzione nel corso del tempo anche se non ci sono sinora vinificazioni spinte sull'invecchiamento. Al naso è piacevole, floreale, al gusto è intensa, fresca e persistente. Forse nessun vitigno riesce ad esprimere meglio l'anima del palato campano. Il territorio del Taburno quindi ha tutte le carte in regola per diventare polo di attrazione di prima qualità per l'enoturismo. Ed è in questo contesto che dovrebbe nascere una vera e propria "strada dei Vini", i cui obiettivi dovranno essere quelli di favorire, razionalizzare e qualificare l'offerta enoturistica, sostenendo la creazione e la valorizzazione di "percorsi del gusto" che, partendo dalle produzioni enologiche, promuovano un'offerta congiunta di tutte le realtà produttive: le produzioni tipiche, i tesori d'arte, la tradizione, la gastronomia, l'artigianato, la cultura, la storia e le eccezionali bellezze paesistiche dei nostri territori.

Rosario Meoli

A Guardia Sanframondi il Museo del Vino

A Guardia Sanframondi è nato il Museo del Vino dedicato alla cultura vinicola ed alla civiltà contadina. Ispiratore e ideatore del Museo del Vino Amedeo Ceniccola. Il Museo è costituito da un'enoteca monomarca espressione della produzione vinicola sannita, un centro benessere dove poter gustare il vino sul corpo e infine, ambienti di soggiorno caratterizzati da interventi artistici monotematici sul vino e sul cibo capaci di dare al visitatore l'impressione di vivere dentro un'opera d'arte.

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

Il rito della patata interrata del Taburno

La patata interrata del Taburno oltre ad essere la base di numerose ricette sannite conserva un antico rito di conservazione che consiste nello scavo di buche (dette anche nascondigli!) nel terreno in montagna profonde fino al metro e mezzo in ognuna delle quali vengono "nascosti" dai 3 ai 4 quintali di tuberi protetti da due strati di foglie di felce e da altro terreno a copertura della buca.

Oasi Olimpia Relais

una terrazza in paradiso che guarda due mari

Lo chef Carmen Mazzola e uno scorcio dell'Oasi Olimpia Relais Sotto Salvatore Insigne, proprietario del Relais.

Viaggio enogastronomico a cura di Antonio Mengacci e Paolo Perrotta.

Sulle colline che guardano il mare a metà strada tra la Costiera Amalfitana e quella Sorrentina, a S.Agata sui due Golfi, Massa Lubrense, sono abituati alle corse e nonostante le curve, alla velocità. E Salvatore Insigne alle corse c'è abituato da ragazzino. La velocità è coincisa con la passione e con la sfida, anche fuori dall'abitacolo delle fuoriserie guidate con mestiere a mille tra le curve della sua Sant'Agata. Ad una delle vittorie più belle Salvatore ha dato il nome di sua mamma: Olimpia. La forza, la certezza e la dolcezza. Nel nome, tutta la semplicità e la classe che contraddistinguono lo splendido relais che guarda il mare dal luogo più alto di Sant'Agata (via Deserto, perché luogo di meditazione dei monaci) in mezzo al verde che solo la Costiera sa dare, tutti i giorni dell'anno. Sempre con un colore diverso. L'Oasi Olimpia Relais, ricavato dalla ristrutturazione di un'antica casa colonica del 1892 è il luogo ideale per chi vuole trascorrere un soggiorno rilassante, godendo del silenzio e della pace che circondano le colline di Sorrento, dell'aria pura e di un'esperienza enogastronomica irripetibile. Semplice, di classe e curata nei minimi particolari. Lo stile e il lusso delle suite, il servizio completamente personalizzato assieme alla cura per i dettagli sono gli elementi caratterizzanti del soggiorno presso Oasi Olimpia. Carmen Mazzola, la chef, la direttora, la corsara che guida il relais, è la punta di diamante della struttura. Brava, appassionata, verace e internazionale assieme. È lei con maestria che dalle sei del mattino a notte fonda anima le splendide e accessoriatissime cucine dell'Oasi Olimpia, aperto anche a squisite cene e degustazioni a la carte. Piscina, campi da tennis, eliporto e servizi di spiaggia privata. Un angolo di paradiso conosciuto nel mondo per il successo riscosso dalla "Scuola di cucina Mediterranea" che Carmen Mazzola porta avanti da anni, assieme alle visite guidate per le eccellenze della Costiera, tra oli, latticini e distillati, tutti rigorosamente prodotti secondo le ricette antiche. Alle sperimentazioni, ci pensa Carmen.

Paolo Perrotta

Il frantoio

Il Frantoio Gargiulo

Il Frantoio Gargiulo è uno dei più antichi e rinomati della Costiera Sorrentina. Il "Gigante buono" Mariano Gargiulo per mesi interi lasciava a casa Rosa Galano e figli e si trasferiva ai molini, tra i profumi delle olive e la soddisfazione dell'olio. Oggi l'azienda Gargiulo è retta dai figli di Mariano e della signora Rosa (Antonio e Pasquale) e oltre a dell'ottimo olio (ad ottobre il Frantoio aprirà anche un servizio conto terzi) produce diverse tipologie di distillati e la signora Rosa è una delle vere specialiste nella produzione, come si faceva una volta in Costiera, della Treccia di fior di latte.

Via Bagnuolo, Massalubrense (Na) - Info: 081.8789291

Antonio Mengacci

Il panificio

Tenero e Croccante

A Sant'Agata sui due Golfi c'è un forno che si chiama Tenero e Croccante che oltre a fare dei grissini eccezionali (con varie spezie) fa diversi tipi di pane. Coi sapori della Costiera Sorrentina, non temendo di strizzare l'occhio all'oriente delle spezie come la salvia, il timo, il rosmarino o addirittura in un'ottima assonanza con la lavanda. Quello che più di tutti fa percepire il mestiere che c'è dietro pane, grissini, pizze e panini targati Peppe Boccia è il panino al limone. Tenerissimo dentro, con una sfoglia sublime tutt'intorno.

c.so Sant'Agata Massalubrense (Na) - Info: 081.8085329

Antonio Mengacci

GustoCampania
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

Salvatore Magnoni, great Cilento wines

Fu amore a prima vista! Con il suo aglianico beninteso. Lo conobbi ad una degustazione, riservato e tranquillo (apparente) come sempre, seduto con la sua bottiglia in bella vista. Era un aglianico del cilento, si chiamava Primalaterra millesime 2010: una bombazza. Ero profondamente colpito da quel magico rosso, che declinava verso piaceri incommensurabili. Frutta tanta frutta, palato quindi ricco e possente con una robusta gradazione alcoolica mai fuori luogo però. Un vino dal grandissimo equilibrio e dal fascino tumultuoso. Gli incontro con Salvatore da allora divennero più frequenti. Volevo capire, vedere da vicino queste vigne e la sua azienda, in quel di Rutino, una nuovelles frontieres del vino cilentano. E così' finalmente mi reco in azienda dove Salvatore mi accoglie con il solito garbo e sorriso in una bella magione dal fascino tutto da scoprire ed immeditamente ci tuffiamo nelle vigne poco distanti, con bella esposizione sud ovest, terreni ricchi, per lo più argillosi e dove emergono ceppi di aglianico del vulture (probabilmente il vero segreto del Primalaterra). Pochi ettari ma tenuti in maniera disordinatamente armonica, come i vini (quasi) naturali pretendono. In cantina oltre a provare l'annata in commercio la 2011, ricca e golosa, un attimo meno di classe della 2010, Salvatore mi presenta la 2012 e la giovanissima 2013 in due versioni. Il Primalaterra 2012 (al quale verrà cambiata l'etichetta) si conferma un grandissimo vino rosso, con marcate note di frutti rossi ed una dolcezza nettamente percebile al palato che lo rende sontuoso. Le due versioni della 2013 (si profila una riserva?) sono eccellenti e mostrano una crescita notevole di un vino già allo stato fantastico. Un'azienda dal sicuro valore, che nei prossimi anni sarà tra le rop nel meridione.

Azienda Salvatore Magnoni
Rutino (SA)
Info 329.8125129

Enologo Maurizio De Simone
Ettari 5 circa
Bottiglie 6000 circa

Gianluigi Carlino

Anila a Lapio (Av)

La cucina balcanico-irpina

E' un posto rilassante! Alle porte di Lapio lungo la strada che conduce a Taurasi, passando per l'antica Ferrovia che ha la caratteristica di avere un noto ponte in ferro che ha la stessa lunghezza della Tour Eiffel messa in orizzontale però. Ad attendervi (preferibilmente sempre dietro prenotazione) l'impeccabile e affabile padrona di casa: Anila, di origini albanesi ma ben piantata nel nostro territorio. La sua cucina vi conquisterà. Una cucina che potremmo definire balcanico-irpina, per la sua complessità ed i forti richiami alle zone di origine di Anila in specie la cucina turca. Oltre a degustare fantastici e originali piatti a base di carni e leccornie varie, vi catturerà il sapiente abbinamento di spezie e sapori in agrodolce che sono una vera delizia per i veri gourmand. Se poi si è fortunati Anila prepara il "Baklawa" il re dei dolci della cucina mediorientale. Si beve degnamente, i prezzi sono correttissimi, l'atmosfera è davvero cordiale.

c.da Isca Ponte S.P. 88 Lapio (AV)
Tel 393.6370160

Gianluigi Carlino

Officina del Gusto, Lapio (Av)

Lapio è famoso per un piatto eccezionale: i mogliatielli, involtini di trippa di agnello ripieni di varie spezie cucinati esclusivamente al sugo a cui si accompagnano bene i fusilli. Officina del Gusto è un vero tempio dei mugliatielli, ristorante tipico (anche pizzeria) nel cuore di Lapio dall'ambiente confortevole e accogliente dove è possibile degustare i migliori piatti della cucina irpina.

Lapio (Av), Corso Umberto I 59 - 338 6908358

Antonio Mengacci

La schiscetta
Made in Naples

Da Cautero il break gourmet

Certo non è uno spuntino fast ma di sicuro da Salvatore Cautero si possono trovare quei prodotti che rappresentano le eccellenze della Campania (anche nazionali e internazionali) con cui - non sempre ovviamente - è possibile realizzare la schiscetta gourmet.

Via Salvator Rosa, Napoli

Tendenze, la pausa pranzo a Napoli

Sarebbe bellissimo poter osservare dall'alto quei napoletani che assieme ad altri 12 milioni di italiani restano a mangiare in ufficio per la pausa pranzo. Piccole tovagliette, le posate, il bicchiere di vino, la fetta di pane, alcuni non si fanno mancare neanche olio e aceto. Ma il capolavoro è nel piatto portato da casa. La regina del pranzo in ufficio, per i napoletani, resta la pasta, spesso quella del giorno precedente. Pasta con il sugo, innanzitutto, pasta e patate – rigorosamente con la provola - pasta e fagioli, piselli o lenticchie. In alternativa c'è un evergreen: la frittata di pasta. Poi vengono le insalatone, che la fanno da padrone nei mesi estivi per cedere il posto, in inverno a polpette, frittate e spezzatino di carne. Un classico è la caprese: pomodoro e mozzarella. Così come l'insalata di patate, tonno e fagiolini. Alcuni non rinunciano neanche al contorno: insalata verde, melanzane a funghetti, zucchine alla scapece, peperoni al gratin. Poi ci sono i piatti unici: pizze ripiene come quella di scarole o salsicce e friarielli, arancine e crocché di patate, che ogni tanto ci si può concedere, anche per i più salutisti. Ovviamente tutti cibi riscaldati scrupolosamente: in nessun ufficio manca un fornetto. Per il dolce o il caffè, se resta qualche minuto, si può scendere a far due passi, altrimenti anche quello lo si porta da casa. E poi ogni giorno della settimana ha il suo piatto. Perché i napoletani alla dieta (quella mediterranea) ci tengono. E così il lunedì si mangia leggero: pasta con il sugo, spesso quello della domenica, il martedì e il venerdì i legumi, il mercoledì patate o altri ortaggi, come zucca o zucchine. Per i più salutisti il petto di pollo, anche in insalata, è sempre più diffuso. Così come cordon blue o cotolette. E' difficile che ci si porti pesce, anche il miglior contenitore non consente di conservarne la freschezza. La differenza con altre città d'Italia, dove il pasto, anche completo, si concentra in un unico contentore, la schiscetta, a Napoli, ma è una prassi diffusa un po' ovunque in Campania, si ricorre a tanti piccoli contenitori. Per il primo e il secondo, soprattutto se deve essere caldo e non si può riscaldare in ufficio, è d'obbligo il termos. Per le altre pietanze vanno bene contenitori ermetici di plastica, di cui c'è solo l'imbarazzo della scelta. E' un rito, che serve anche a rilassarsi, a ricreare l'ambiente domestico. Alcuni, come a casa, predispongono anche il tablet o lo smartphone a mò di tv o di radio per svagarsi. Anche nel caso si ricorra al panino – 'a marenna – il pasto in assoluto più diffuso per la pausa pranzo, questo non è mai banale. Se quello con prosciutto e mozzarella resta il must, a Napoli i preferiti restano quelli con la frittata o le polpette. L'alternativa è con tonno e pomodori. Ognuno ha le sue preferenze e, perché questo momento non diventi solo di necessità ci si sistema per goderselo al meglio. D'altra parte, come ha scritto Jeanne Perego nel suo ultimo libro, Schiscetta sfiziosa, "Pranzare, cenare o fare uno spuntino sul posto di lavoro può e deve essere sempre un momento di piacere, di conforto psicologico prima ancora che fisico". Un tempo il pasto da casa era prerogativa di muratori e operai, preparato amorevolmente da mogli e mamme; negli anni '70 e '80 si sono diffuse le mense aziendali, poi con il boom economico è venuto il tempo dei locali: bar, tavole calde, raffinate gastronomie dove si spendevano i buoni pasto; oggi per la pausa pranzo, complice la crisi, è tornato di moda il lunch box. Molti preferiscono ancora allontanarsi dal luogo di lavoro per una pizza, un panino o un piatto caldo presso una self service o uno streetfood da gustare passeggiando, ma oltre il 25% dei cittadini campani scelgono di portarsi il pasto da casa. Secondo un recente rapportoColdiretti/Censis sono principalmente donne (61%) e giovani tra i 25 e i 40 anni (44%). Un numero destinato a crescere, come la qualità degli alimenti utilizzati per prepararlo, quelli della tradizione, bio o a km zero.

Giancarlo Panico

I Bucatini impazziti di Marisa Laurito

Quando si è disperati perché arriva qualcuno inaspettatamente a pranzo, quando il dramma è non avere nulla da mangiare, la ricetta base è aprireil frigorifero. Quasi sempre arriva un filo di speranza da qualche avanzo di formaggio o da qualche carta oleata abbandonata con prosciutto cotto, crudo, salame, o qualcos'altro che ti guarda e ti sussurra dolcemente all'orecchio: "Finiscimi, mangiami… prendimi". Ero molto giovane e non avevo l'esperienza culinaria di oggi. Lavoravo nella compagnia di Eduardo De Filippo, e avevo invitato tutti gli attori a cena da me dopo lo spettacolo. Una giornata dedicata a preparare la pasta fresca per fare le lasagne alle verdure, piatto forte della serata. L'unico grave errore fu mettere tra uno strato e l'altro di verdure,sughi e besciamella le lasagne crude. Pensavo che, essendo fresche,non avessero bisogno di essere lessate prima. Arrivammo a casa con una fame da lupi e quando presi le lasagne per metterle nel forno erano praticamente liquefatte. La situazione si presentava terribilmente drammatica: un branco di lupi affamati e nulla da mangiare, se non un'esile insalata con polpettine. All'epoca i soldi non erano molti, e avevo puntato tutto sulle lasagne. Per fortuna non mi persi d'animo e trovai in frigo dei rimasugli di formaggi e affettati. Nacquero così, per la gioia di tutti, i bucatini impazziti!

La Ricetta

Ingredienti: avanzi di formaggio; avanzi di affettati; bucatini; parmigiano grattugiato; latte; farina; una noce di burro; foglie di menta; peperoncino (facoltativo) e sale.

Preparazione

Cuoci i bucatini al dente in abbondante acqua salata. Nel frattempo taglia a dadini i formaggi e a pezzettini gli affettati. Frulla i formaggi con un goccio di latte e un cucchiaino di farina, cola i bucatini al dente e ripassali in una padella con la cremina, gli affettati, una noce diburro e un pizzico di peperoncino, se ti piace. Amalgama bene, e per finire decora con qualche fogliolina di menta e una spolverata di parmigiano.

Maurisa Laurito

Le ricette di Casa Laurito

La ricetta dei "Bucatini impazziti" e il ricordo di Marisa Laurito sono una delle tante contenute nell'ultimo libro dell'artista e gastronoma napoletana: Le ricette di Casa Laurito. Avanzi… tutta! (Mondadori, 2014). È un libro ricco di ricordi e sapori. Il ricettario di Casa Laurito, oltre a offrire spunti golosi e a recuperare sapori dimenticati, suggerisce un uso sapiente degli avanzi di piatti cucinati precedentemente. Le oltre 200 ricette del libro si dividono tra i piatti base e le numerose ricette realizzate "con quel che avanza", per riportare in tavola il giorno successivo sempre nuovi manicaretti. Rispettare il cibo: è questo l'insegnamento prezioso tramandato dalle donne della famiglia Laurito.

Foto www.ansa.it

La pizza diventi brand mondiale

La Pizza, per la sua vasta diffusione e per la sua capacità di rimodellarsi secondo il gusto locale, ha radicato nell'immaginario collettivo planetario l'idea di un piatto senza patria d'origine, senza identità. Stando così le cose il problema serio per lungo tempo è stato, e lo è ancora, l'assenza di un marchio, un brand, in cui Napoli provasse a farla veramente da padrona sulla scena mondiale non soltanto dal punto di vista gastronomico, ma anche economico. A cambiare la situazione ci hanno provato dapprima le associazioni di tutela della Pizza Napoletana come l'AVPN Associazione Verace Pizza Napoletana fondata trentuno anni fa e presieduta da Antonio Pace o l'APN Associazione Pizzaiuoli Napoletani presieduta da Sergio Miccù. Poi ci hanno provato imprenditori direttamente coinvolti nella catena produttiva come Antimo Caputo dell'omonimo Antico Molino di San Giovanni a Teduccio oppure i consorzi di tutela, soprattutto quello della Mozzarella di Bufala Campana Dop e quello del Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino Sarnese Dop. E poi ancora ci hanno provato in prima persona gli stessi pizzaiuoli, come Enzo Coccia e Gino Sorbillo. In che modo e con quali risultati? Le associazioni hanno provato a definire una Stg in cui venissero codificati a livello europeo quali debbano essere i prototipi di Pizza Marinara e Pizza Margherita; hanno avviato una attività di formazione dei pizzaioli aderenti e hanno aperto una serie di ambasciate nel mondo, da Oriente a Occidente, da Nord a Sud, per individuare dove si possa mangiare una Vera Pizza Napoletana. I mugnai hanno migliorato il loro prodotto e l'hanno calibrato sulle esigenze non soltanto medie, ma addirittura personali di qualche pizzaiolo. Caputo, ad esempio, ha fatto una farina esclusiva per Francesco & Salvatore Salvo. Enzo Coccia da parte sua ha trasformato il suo know how in una grande azione imprenditoriale sì, ma soprattutto di ambasceria diplomatico-gastronomica della Pizza Napoletana in Giappone e in Cina. Gino Sorbillo continua a impegnarsi con grandi risultati in termini di presenze nel settore della comunicazione, dai social media alla televisione internazionale. Bisogna ora insistere su questa strada. È il momento buono. Expo 2015 sarà un'altra occasione. Speriamo non perduta.

Tommaso Esposito

Carmine, pizzaziolo emergente

Vesuviano e 26enne, Carmine Granato ha iniziato il lavoro del pizzaiuolo nel locale di famiglia "O Scialatiello" di Somma Vesuviana iniziando come fornaio. "In questo lavoro si migliora – commenta Carmine – se lo si fa con amore e passione". Attento ai dettagli vive nella sua cucina ininterrottamente e tra un impasto e l'altro ci confida che il suo mentore è, ed è sempre stato, Ciro Salvo, con il quale ha seguito un corso dell'Associazione Verace Pizza Napoletana. "Adoro la pizza di Ciro e lo ammiro per la sua umiltà, io come lui sono partito dal nulla". Ma qual è la pizza più richiesta? "Oltre alle classiche margherita e marinara, è la pizza con il conciato romano e i fuori di zucca, una chicca per pochi".

Lo Scialatiello - Somma Vesuviana (Na)

Luana Paparo

PizzaGirando sotto il Vesuvio

Pizza e Tradizione

Mai nome fu più azzeccato, perche quella di Salvatore e Raffaele è una vera e propria tradizione. A pochi minuti dal centro di Portici, in un clima conviviale si può mangiare un ottima pizza. Pizzeria e Tradizione è anche ristorante in cui la ricerca sul prodotto è massima.

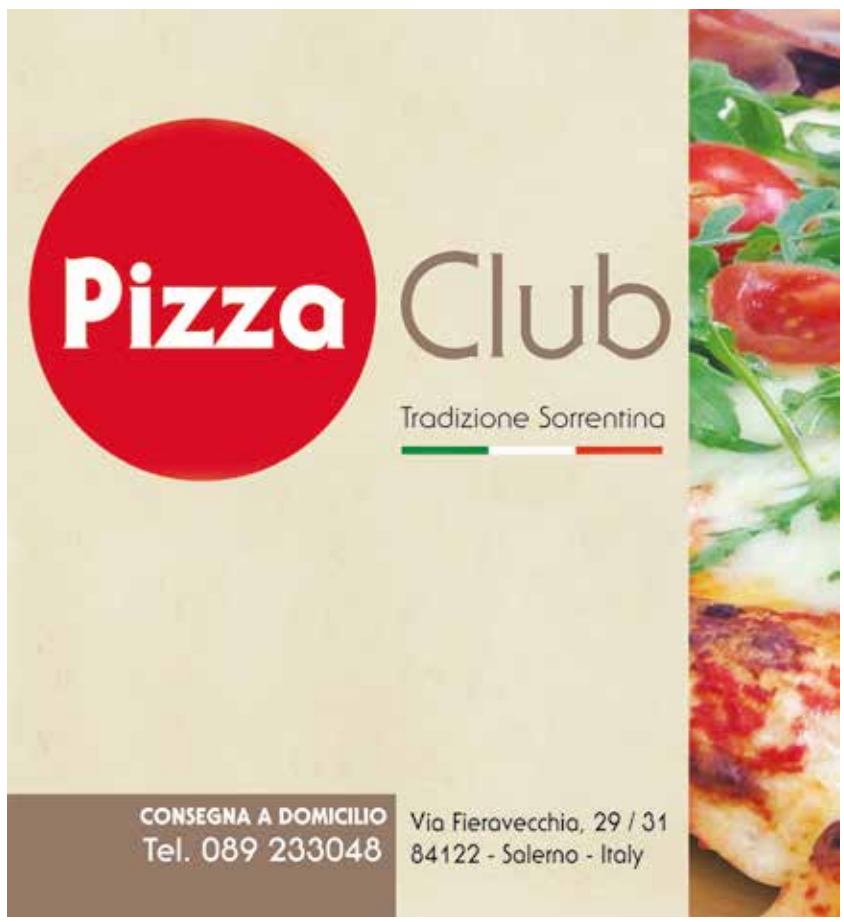
La nuova frittatina dei Salvo

I Fratelli Salvo (Francesco e Salvatore) una ne pensano e cento ne fanno. Sulle tavole dei famosi pizzaiuoli di San Giorgio a Cremano (Na) una nuova scommessa gastronomica: la frittatina di pasta e patate. Esperimento ben riuscuito che coniuga innovazione e tradizione. Ingredienti come sempre ricercatissimi: pasta Di Martino, patate del Taburno e provola Barlotti.

Shekkinah, la vera pizza Fiocco

Tutti la copiano ma in pochi riescono a replicarla: la pizza Fiocco, bianca con patate (il segreto è qui) e prosciutto. Questa variante innovativa alle pizze tradizionali napoletana nasce in provincia di Napoli ad opera dei Fratelli Susta della Pizzeria Shekkinah di Volla (Na).

Fotografa le tue pizze e postale su Instagram con #gustocampania



Attenti a quei due!

Il maestro Coccia e lo chef Guida festeggiano i loro 20 anni di attività

Venti anni di attività per due importanti protagonisti della gastronomia campana come Peppe Guida, chef stellato dell'Antica Osteria Nonna Rosa di Vico Equense, ed Enzo Coccia, maestro pizzaiolo de La Notizia di Napoli. Per celebrare degnamente questi due percorsi paralleli costellati di tanti riconoscimenti si è scelto l'elegante Yacht Club di Marina di Stabia dove lunedì 29 settembre, a partire dalle ore 20,00, si terrà un party a bordo piscina dal titolo "Attenti a quei due – Pizz@, pizze e P…". Le pizze al forno saranno, ovviamente, appannaggio dello staff de La Notizia mentre le pizze fritte saranno a cura del figlio di Peppe Guida, Francesco, che seppur giovane già dimostra ottima confidenza con impasti e lievitati. Entrambi impiegheranno i latticini offerti dal Caseificio Il Casolare e si avvarranno della friggitrice e del forno a legna messi a disposizione dal maestro Stefano Ferrara. Non mancheranno preparazioni dolci e salate curate dalla brigata di cucina dello Yacht Club e impreziosite da un piatto simbolo dello chef Guida che verrà svelato solo durante la serata. Ad accompagnare le preparazioni salate saranno i vini Cococciola spumante extra dry e Hedòs Cerasuolo d'Abruzzo Dop 2013 di Cantina Tollo e Le Mongolfiere a San Bruno Aglianico del Taburno Rosato Docg 2013 della Fattoria La Rivolta; ai dolci, invece, verranno abbinati i liquori dell'Antica Distilleria Petrone e il Nucillo di 'E Curti.

Recensioni a cura di Paolo Perrotta

Franco Pepe e il Pizza Turismo

Quando dici pizza, non pensi certo a Caiazzo, provincia di Caserta. Non ci pensi, almeno fino a quando Franco Pepe non ha creato intorno a Caiazzo un vero e proprio fenomeno di pizza turismo. Franco Pepe è un artigiano moderno con l'antica passione per la pizza. La sua competenza si fonda sull'esperienza di tre generazioni di maestri panificatori ed è andata sviluppandosi negli anni, arricchita dalla passione e dalla dedizione per l'impasto che ha reso noto Franco in tutto il mondo, facendo di Caiazzo un punto di riferimento internazionale per gli amanti dell'italiana più famosa del mondo. Prodotti di qualità, tanta passione e un'attenzione certosina alla preparazione. Le pizze di Franco Pepe, infatti, oltre ad essere buone sono bellissime e Franco organizza vere e proprie visite guidate per far conoscere le bellezze della sua Caiazzo, per ora famosa solo per la sua pizza.

Vico S. Giovanni Battista, 3 - Caiazzo (CE) info: 0823 862718

La pizza a Metro sale in cattedra da Gigino

L'unità di misura per le pizze, non è mai stata il metro fino a quando a Vico Equense la famiglia Dell'Amura non s'è inventata la pizza a metro, facendola diventare un pezzo importantissimo dell'Università della pizza. La storia del locale ha inizio negli anni 30, quando dall'ingegno di Gigino Dell'Amura nacque l'invenzione della pizza al metro. Oggi la famiglia Dell'Amura continua a mantenere viva la tradizione. Oltre alla grande varietà di pizze, da Pizza a Metro è possibile assaggiare primi piatti tipici, specialità di mare e deliziosi dessert, il tutto preparato con prodotti di prima scelta, secondo la migliore tradizione culinaria campana come faceva nel dopoguerra nonno Gigino.

Via Nicotera, 15 - Vico Equense (NA) Tel: 081.8798309

Da Attilio, pizza alla Pignasecca da 70 anni

Attilio era il nonno e Attilio si chiama l'attuale gestore. La Pizzeria "Da Attilio" è sempre la stessa: alla Pignasecca a due passi da Piazza Carità: ventre della Napoli gustosa e delle tradizioni. E oltre ad offrire ai clienti appassionati (e affezionati) ottime pizze (con l'innesto nel menù anche di splendidi primi piatti della nonna: pasta e fagioli e ceci) da Attilio, c'è da anni una prima sperimentazione dei social network. Alle pareti infatti, è possibile attaccare (poi verranno incorniciati) i tovaglioli su cui si è lasciato un messaggio. Le firme, sotto son da tutto il mondo. Sopra la "recensione" sempre eccellente.

Via Pignasecca, 17 – Napoli info: 081 5520479

Napoli,
si fa presto a dire osteria...

Preparare da mangiare per i veri napoletani è un atto d'amore. Napoli, come le altre metropoli, è invasa da global food di ogni tipo, che costano più di un sano pranzo in un'antica trattoria familiare, presidi del gusto di quartiere. Posso dire con certezza che nelle vere trattorie di Napoli non vale il proverbio " 'O Napulitano s'addorme cuntento quanno a fatt' fesso 'a quaccher' uno". I gestori lavorano per far felice la gente con grandi piatti della tradizione. Le trattorie sono come case – famiglia, qui si resta almeno un'ora o più. Si mangia, si chiacchiera, tutti si conoscono, qui il tempo si ferma, si commentano gli eventi del giorno. Queste famiglie, composte da almeno 3 generazioni, hanno nel sangue l'Accoglienza, l'Umanità e la Solidarietà di una volta, valori introvabili nei locali di città, spesso improvvisati, luoghi di tendenza che "impupazzano" la cucina napoletana, per di più a prezzi alti. I piatti delle trattorie ci riportano all'antica cucina della Napoli capitale, dei "Monzù", i cuochi arrivati dalla Francia al servizio della nobiltà. Ecco sfilare, come a teatro, la genovese, il ragù, le polpette, la pasta e fagioli, le salsicce e friarielli, il baccalà fritto o il coroniello in bianco con le olive; ancora zuppa di soffritto, trippa, fegato arrosto, tutti piatti scomparsi dalle case di oggi. Nelle vere trattorie si mangia bene, non ci si rovina né lo stomaco, né il portafoglio e in più ci si scalda il cuore, spendendo ai 4,00/5,00 euro per un abbondante primo piatto, ai 15,00/25,00 per un pasto completo. Si raggiungono i 30,00 euro solo se si mangia pesce, sempre freschissimo, comprato al momento, in uno dei tanti mercati a cielo aperto della città. Inoltre queste persone svolgono un servizio di valenza sociale insostituibile: oltre al normale asporto, c'è quasi sempre la consegna a domicilio per gli anziani e le persone che non possono più cucinare o uscire di casa. Sfido qualunque "guida" che si limita ad elencare qualche piatto, il prezzo (che non corrisponde alla realtà) l'indirizzo, senza dire se si tratta di un locale storico o di un ristorante alla moda "travestito" da trattoria: poi con il conto arrivano le sorprese… questo significa ingannare il prossimo. I veri napoletani sono persone oneste, che non si arricchiscono, si spaccano la schiena 16 ore al giorno, pur di garantire qualità e tradizione al giusto prezzo senza fare differenze di classe: trattano tutti allo stesso modo, studenti, professionisti e operai, spesso seduti allo stesso tavolo. Non sono esercizi fuori dal tempo, la maggior parte è dotata dei moderni sistemi di pagamento, il vino non è più solo quello della casa, il cliente può scegliere tra buone bottiglie campane con onesti ricarichi, i dolci sono buonissimi e fatti in casa e, nota che non guasta, le toilettes sono sempre pulite. Queste persone non si dimenticano, entrano nel cuore, ci si torna con gioia, sono un patrimonio inestimabile di sapori, sentimenti e tradizioni che le giovani generazioni hanno assimilato da piccoli e, una volta adulti, lasciano fior di lauree e posti fissi per continuare la tradizione di famiglia, partita dalle antiche mescite di vino e poi trasformate in trattorie. Queste sono cose che solo una città come Napoli può offrire, ecco la ricetta della vera trattoria napoletana: onestà, tradizione, conduzione familiare da generazioni, passione, accoglienza, solidarietà, sapori antichi e genuini, rapporto qualità prezzo imbattibile. Se trovate tutto questo, allora avete raggiunto la meta che farete fatica a dimenticare

Giulia Cannada Bartoli

OsteriaGirando

a cura di
Margherita Manno e Alessia Porsenna

Il Grillo d'Oro Nella Vecchia Bisaccia, in provincia di Avellino , si trova l'osteria Il Grillo d'Oro. Nato nel 1872 con Luigi Arminio noto come Don Luigi, oste che obbligava i clienti a finire i piatti. Oggi viene gestito dal figlio Vito, rimasto fedele alle tradizioni della famiglia. Situata in una delle perle dell'Alta Irpinia, con la Puglia ben in vista, nell'osteria si degustano prodotti genuini e freschi che spaziano dalla pasta fresca prodotta in casa, alle verdure acquistate direttamente dai contadini. Merita la veduta, ma soltanto dopo aver assaggiato i Fegatini d'agnello e il piccione ripieno.

Bisaccia (Av), Piazza Convento - 0827.89278

Il Sopraffino Gigino Acunzo, detto "O sopraffino", è una piccola osteria vesuviana famosa per le sue pietanze che si basano sulle disponibilità giornaliere (da lui non esiste un menù fisso), un po' per i metodi tradizionali, non usando friggitrici industriali. Cenare da lui, inoltre, è come andare a teatro, perché Gigino accompagna i piatti con delle espressioni vernacolari e talora qualche gadget goliardico. Ottima cucina di pesce e la classica trattoria napoletana.

Sant'Anastasia (Na), via Pomigliano d'Arco 0815301758

Osteria Nunzia Nel centro storico di Benevento l'Osteria Nunzia, fregiata con chiocciola dall'edizione 2012 della Guida alle Osterie di Slow Food. Nunzia Nazzaro, la proprietaria si occupa personalmente della cucina ed è solita sedersi al tavolo con i clienti per consigliarli. Accontenta tutti, mare e terra, non si può non assaggiare lo Scarpariello, spaghetti alla chitarra con pomodoro fresco e basilico.

Benevento, via Annunziata 152 - 0824.29431

Fotografa i tuoi piatti e postali su Instagram con #gustocampania

Panino bufala e bottarga

Panino ai cereali con mozzarella di bufala campana Dop affumicata e peperoni al gratin di bottarga.
Abbinamento birra: Birra di buon corpo, erbacea e speziata leggermente affumicaata che ben sia abbina all'affumicato di bufala e al gratin di bottarga.
Birra consigliata: Vesuvia di Maneba - Colore rosso ambrato, Fermentazione alta, Gradi 7%, Bicchieri a Tulipano, Temperatura di servizio 8/10°.
Chef Gianluca D'Agostino, Ristorante Veritas

Dalla A alla Z

Panino al mais con alici, cipolla, mozzarella di Bufala campana Dop e zucca.
Abbinamento birra: Birra fresca, morbida e rinfrescante dal perlage delicato si abbina piacevolmente al Panino creato da Antonella Rossi a base di alici, cipolla e Mozzarella di Bufala Dop e zucca.
Birra consigliata: Kölsch di Saint John's Bier - Fermentazione Alta; Gradi 5%; Temperatura di servizio 5/7°; Degustata in Tumbler basso.
Chef Antonella Rossi, Napoli Mia

Kingamburger

Panino alla segale con gamburger al profumo di costiera, pomodorini marinati al basilico, mozzarella di Bufala campana Dop e crema d'aglio dolce.
Abbinamento birra: Birra a bassa fermentazione di buona alcolicità con schiuma compatta e persistente si abbina al hamburger proposto.
Birra consigliata: Marzen di Saint John's Bier - Colore rosso ambrato; Fermentazione Bassa; Gradi 5,2%; Temperatura di servizio 6/8°.
Chef Fabio Ometo, Donnanna

I panini gourmet segnalati sono stati presentati all'evento "Fermenti di fine estate" a Villa Domi (Napoli) organizzato dalla giornalista Laura Gambacorta. Gli abbinamenti Panino - Birra sono a cura di Pasquale Brillante

Abbazia Beer Shop

Fenomeno indiscusso specie tra i giovani (e non) è quello di andar per birrerie. E con il fenomeno delle birre artigianali, oggettivamente più abbinabili di quelle da scaffale, è consuetudine incontrarsi e spesso confrontarsi nei Beer Shop, luogo dove bere in modo "serio" e avere un'ampia scelta di birre italiane, estere artigianali e non. Un must, che associa a nostra signora birra anche intermezzi musicali e letterari è "Abbazia Beer Shop", ambiente piacevole a Santa Maria Capua Vetere (Ce). Il locale propone più di 100 etichette di birra da bere in piedi o comodamente al tavolo. Molte le birre alla spina, Belgica Blonde, Brooklyn Lager, Wieninger, etichette quali, Amarcord, Volpina, Augustiner Weizen.
Alessia Porsenna e Margherita Manno

Saint John's, il sogno dei fratelli Di Lunardo

Sono fratelli e hanno origini britanniche. Nel lontano (ormai) 1999 Gianni e Mario Di Lunardo dalla passione che avevano (e hanno) per la birra ne fanno prima un progetto e oggi una bella realtà di impresa. Così nasce il Birrificio Artigianale Saint John's. Non voglion vendere birra, però. E assolutamente non vogliono avere a che fare con la serialità: nasce così una birra senza filtri e soprattutto non pastorizzata. Passano gli anni e Gianni e Mario Di Lunardo, non pensano solo alla qualità ma anche all'immagine. Così nasce una nuova e squisita linea di birre, rigorosamente artigianali. La Saint John' Bier di Faicchio (Benevento) propone agli intenditori la nuova linea "LA" birra artigianale. Dal brasaggio alla degustazione le birre Saint John's restano sempre naturali e vive. L'intero processo produttivo è caratterizzato da una scrupolosa cura di tutte le fasi e da una attenta selezione delle materie prime utilizzate. Questo, insieme ai contenuti volumi di produzione, ci permette di ottenere birre di assoluta qualità.
Paolo Perrotta

Involtini di sogliola

con fiordilatte al basilico, centrifugato di erbe e foglie, e pesto cetarese

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

Un piatto che nasce in un'estate che quasi non è...stata! Quel fresco un po' primaverile, quelle giornate cosi chiuse che quasi sembravano spingerci verso un autunno frettoloso, in cui il sole a fatica si è fatto spazio tra le nuvole e che poche volte l'ha avuta vinta. Un'estate dai colori freddi così come in questo piatto in cui il caldo avvolgente del gusto dolce del fiordilatte è da ricercare, nascosto tra la delicata sapidità della sogliola, e la freschezza della salsa a base di erbe fresche e amare. La sogliola che per la succulenza e la tenerezza delle carni ben si presta alla cottura a vapore, che le conferisce ulteriore delicatezza, alla quale viene aggiunta la nota di sapidità energica, quasi un fulmine a ciel sereno, del pesto cetarese, che con sapori salini e ben decisi, si accosta e ben sostiene gli umori del piatto. Insomma diamo gusto, il giusto gusto, ad un'estate che ci ha salutato.

Ingredienti per 4 persone
4 sogliole; una cipolla; un porro; tre gambi di sedano; 200gr fiordilatte; una scarola; una lattuga; una costa di sedano; menta, basilico e aneto.

Per il pesto cetarese
50 gr mandorle bianche; 50 gr pinoli; 3 alici dissalate; 30gr capperi dissalati; 25gr olive nere; 25gr olive verdi; olio e colatura di alici.

Preparazione: Deliscare e pulire le sogliole, mantenendo le lische per preparare il fumetto. Spurgarle sotto acqua corrente e metterle sul fuoco in abbondante acqua con carota, cipolla e porro. Lasciar andare a fuoco basso, fino a che sarà saporito dei profumi del pesce. Farcire i filetti di sogliola con fiordilatte tritato insieme al basilico, e arrotolare in pellicola. Tenere da parte cimette di scarola, basilico, menta e aneto. Centrifugare le foglie più grandi di menta, basilico e aneto, poi cuocere scarola (conservandone anche di questa le cimette), lattuga e sedano in abbondante acqua salata, e centrifugare aggiustando di sapidità e emulsionando con olio evo. Setacciare e aggiungere a questa crema, che risulterà ben densa, brodo di pesce e centrifugato di erbe, regolandone il sapore con più o meno mestolate di ciascuno, in base al proprio gusto. La consistenza deve essere quella di una salsa fluida ma corposa, e soprattutto ben legata. Ianserire tutti gli ingredienti del pesto in un mixer e frullare aggiustandone il sapore. Cuocere gli involtini a vapore e impiattare con la salsa a specchio sul fondo del piatto, gli involtini con sopra il pesto e le cimette di scarola, menta e erbette tutto intorno. Terminare con un filo d'olio e servire.

Fabiana Scarica

Braccioletta di cavolo verza e seppioline di barca

con guazzetto di cozze e cannellini profumati

Ingredienti per 4 persone: un cavolo verza di media grandezza; 600 gr di seppioline di barca; 400 gr di cozze; 200 gr di fagioli cannellini lessati; uno spicchio di aglio; un cipollotto; origano fresco; 50 gr di Pomodorini; quattro rametti di timo; Olio extra vergine di oliva qb; Sale e pepe qb.

Preparazione: Mondare il cavolo verza, recuperare n. 8 foglie e sbianchirle in acqua bollente e salata. Stufare il restante cavolo verza precedentemente tagliato a chiffonade in un soffritto di olio e cipolla affettata. Spadellare le seppioline precedentemente pulite e tagliate a cubetti in un soffritto di aglio ed olio extravergine d'oliva e lasciare cuocere per circa 5 minuti a fuoco vivo. Unire la verza stufata alle seppie fino ad ottenere un composto omogeneo. Con il composto ottenuto farcire le foglie di verza precedentemente sbianchite e confezionare delle piccole braciolette. Infornare le braciolette per circa 5 minuti a 200 gradi. Preparare un soute' di cozze in un soffritto di aglio ed olio extravergine d'oliva. Privare le cozze dai propri gusci ed aggiungere al brodetto di cozze i fagioli cannellini, lasciare insaporire il tutto per qualche minuto. Sistemare il guazzetto di cozze e fagioli cannellini in un piatto fondo, adagiare su di esso le braciolette e guarnire con polpa di pomodoro fresco tagliata a julienne e rametti di timo. Accompagnare con sottili crostini di pane casareccio tostati. Completare il piatto con un filo di olio extravergine d'oliva e servire ben caldo.

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

Risotto al femminiello massese

Ingredienti per 2 persone
30 gr di riso Carnaroli; 2 limoni "femminiello massese" media grandezza; olio extra vergine di oliva; 10 gr di burro; brodo vegetale; ½ cipolla bianca; vino bianco e parmigiano grattugiato.

Preparazione: In una pentola rosolare la cipolla intera in olio e burro fino a farla dorare leggermente, aggiungere il riso e mescolare fino a quando burro ed olio risultino completamente assorbiti dal riso, sfumare con del vino bianco. nel frattempo avrete preparato il brodo vegetale che userete per l'intera cottura di circa 15 minuti. Lavati i limoni, asciugateli e grattugiate la buccia, espressamente solo la parte gialla ed aggiungetela al riso in cottura. Mescolare fino al raggiungimento di un riso compatto ma leggermente croccante, terminate con del parmigiano reggiano e servite ben caldo decorando con foglie e spicchi di Limoni Massesi.

Carmen Mazzola

Chef
Relais Oasi Olimpia
via Deserto, 26
Sant'Agata sui Due Golfi
Massalubrense (Napoli)
Info: 081.8080560

"Uno stomaco vuoto non è un buon consigliere politico" | Albert Einstein

La ricetta #sfilabile di Paolo Perrotta

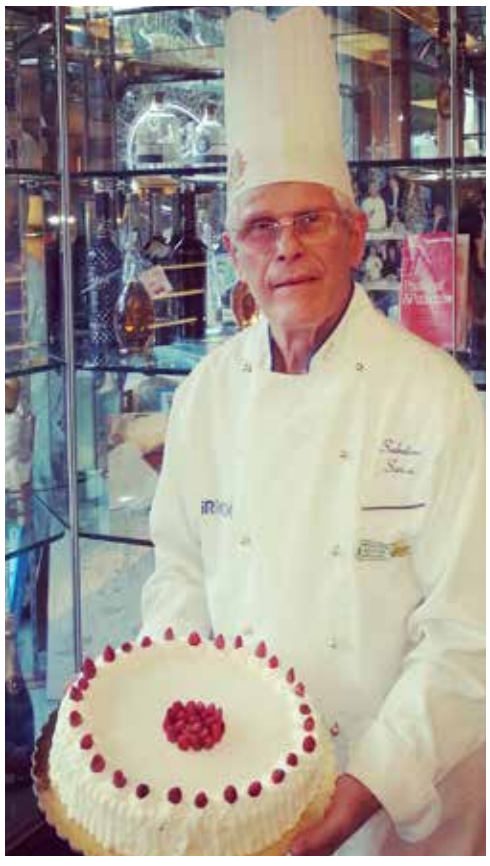
Patate e cozze: la pasta hot

Ingredienti per 2 persone: pasta mischiata 150 gr, cozze fresche 2 kg, patate 250 gr, aglio 1 spicchio, scalogno, 1 peperoncino rosso fresco, prezzemolo, sedano 1/2 gambo, 2 pomodorini del piennolo, basilico 3 foglie, olio evo, sale e pepe q.b.
Preparazione: Iniziate con la pulizia delle cozze dopo averle lavatecon cura sotto l'acqua corrente. Sfregate energicamente le cozze per eliminare ogni impurità, utilizzando una paglietta d'acciaio oppure una spazzola rigida. Schiacciate uno spicchio d'aglio, sciacquate i gambi di prezzemolo e tagliuzzateli con la mezzaluna, dopodiché prendete un peperoncino rosso fresco e tagliatelo finemente. Fate rosolare per qualche secondo a fuoco dolce con un filo d'olio extravergine d'oliva l'aglio e il peperoncino in una padella ampia. Aggiungete poi le cozze pulite con 3 mestoli d'acqua. Fate cuocere a fuoco medio fino alla completa apertura delle cozze (5 minuti). Quando le cozze sono aperte cospargetele con il prezzemolo tritato, lasciate raffreddare le cozze per qualche minuto, dopodiché sistemate un colino sopra una ciotola e filtrate l'acqua di cottura delle cozze, tenendola da parte. Conservate le cozze prive delle valve. Allungate con dell'acqua il liquido delle cozze che avete conservato in una ciotola e trasferitelo in una pentola, dove lo porterete a ebollizione. Pelate e tagliate a quadratini le patate, mondate uno scalogno, dividetelo a metà e tritatelo finemente. Tritate il sedano. In una pentola capiente con i bordi alti, versate 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva e fate soffriggere il trito di scalogno e sedano per circa 1 minuto, aggiungetevi le patate e ricopritele completamente con l'acqua delle cozze. Aggiungete due pomodorini del piennolo, le foglie di basilico e cuocete per 1 minuto. Aggiungere la pasta mischiata e le cozze sgusciate, cuocete irrorando di tanto in tanto il tutto con l'acqua di cottura delle cozze fino a quando la pasta non sarà cotta. Aggiustate di sale e di pepe.
Colonna sonora: Lou Reed and Velvet Underground.
Il film: City of God di Fernando Meirelles (2002).
Il vino: Falerno del Massico, Villa Matilde.
Il drink: Wodka Tonic on the rock.

Paolo Perrotta
Giornalista, motociclista
*(aspirante) chef **#sfilabile***

La torta Di Saronno di Manet e Falernum di Distilleria Petrone

Da sempre la pasticceria si abbina con liquori o distillati. Gaetano patron della Pasticceria Manet di Pomigliano d'Arco (Na) propone la Torta Di Saronno che si abbina piacevolmente al Falernum della distilleria Petrone, per la sua buona alcolicità che contrasta la componente del cioccolato a la base grassa della panna e la sua piacevole esaltazione delle note dolci di amarena e marasca, in un esaltazione di sapori. Ecco gli ingredienti del dolce proposto dalla Pasticceria Manet: Panna fresca, Zucchero bianco, Amarene sciroppate, Cioccolato extra fondent al 70%, Amaretti di Saronno, Tuorlo d'uovo e Biscottini al cacao.



Il pasticciere vesuviano

Giornate intere trascorse tra pan di spagna e creme, forza di volontà, attesa, passione e dedizione per ottenere grandi successi. A San Giorgio a Cremano (Na) dal 1976 la pasticceria Sirica è punto di riferimento per una numerosa clientela affamata di sapori tradizionali. Ad accogliervi il simpatico Sabatino Sirica, il proprietario, che con la sua candida divisa saprà consigliarvi e suggerirvi le prelibatezze della casa. I suoi dolci sono protagonisti di numerosi eventi in Campania, tanti sono i personaggi dello spettacolo e dello sport che hanno assaggiato le sue creazioni, Sabatino da buon Napoletano, orgogliosamente, racconta che la torta storica di pan di spagna, panna, crema chantilly e fragoline gli ha dato molte soddisfazioni, è stata mangiata da molti giocatori del Napoli da Maradona a Higuaìn. Il dolce napoletano più amato, sfogliatella riccia o frolla, Sabatino le fa come dio comanda, tutte a mano, infatti nella sua pasticceria non ci sono macchinari di ultima generazione ma solo un continuo di una tradizione.

Alessia Porsenna

Il Cilento in pasticceria Pietro Macellaro

La pasticceria artigianale è arte, piacere, passione, cultura. E' arte nella scelta attenta degli alimenti, nella miscelazione accorta di frutti e creme, nel sapiente dosaggio di colori e profumi. A Piaggine (SA) – nel profondo Cilento - si incontra il maestro Pietro Macellaro che si racconta attraverso il suo lavoro quotidiano, ma anche attraverso una passione, un sogno che suo nonno, fin da bambino, alimentava di vita vera. Dopo un attento percorso fatto di studi importanti alla Boscolo Etoile Academy di Chioggia, esperienze vissute in tutta Italia, e tanta storia, ha deciso di investire nel suo paese d'origine. Comincia tutto da qui, dalla sua terra, dall'amore per un lavoro che è il più antico al mondo. Un concept nuovo che ha bisogno di lungo lavoro e delicato, ha rilevato coltivar di piante autoctone e coltivate all'interno dei suoi frutteti permettendo di trasformare la sua materia prima in un prodotto d'eccellenza. Pietro usa materie prime quali latte di bufala, burro, panna fresca, olio extravergine d'oliva e frutta e verdura di stagione. Ogni prodotto è controllato perchè il risultato finale deve avere una filiera trasparente, cercando di utilizzare i prodotti della sua azienda e in aggiunta burro di bufala prodotto dai caseifici di Peastum, le farine dei migliori mulini del Cilento, e la tonda di Giffoni. L'utilizzo del burro di bufala, nella sua pasticceria, è dato dalla scoperta delle tante potenzialità, che grazie ad un alto tenore in grassi,e l'inconfondibile aroma, riesce a valorizzare anche le sue preparazioni più semplici: i biscotti Locos con cioccolato e mandorle e i Namì con nocciole e cacao secondo un'antica ricetta del nonno.

Romina Sodano

Dolce Bufala di Nino Cannavale

Nino Cannavale è uno chef che sognava di far questo mestiere sin da bambino. E sognava di farlo nella sua terra: Aversa, terra di passioni e di Normanni. Di ottima scuola culinaria e di prodotti eccezionali. Dopo anni a peregrinare tra Nord e Sud, Cannavale torna nella città natia, apre un suo ristorante e soprattutto inventa un nuovo modo di far dolci. Nascono così i dolci classici rivisitati coi nostri prodotti. Così è nata Dolce Bufala, una cassata campana, invidiata nel mondo. Mozzarella, ricotta di bufala, zucchero e canditi. "E' una idea che cullavo da tempo - spiega Nino Cannavale, presidente dell'associazione cuochi normanni, ideatore del piatto - abbiamo creato questo dolce fatto con pan di spagna, sfoglia di mozzarella, ricotta di bufala, zucchero e naturalmente canditi. La sfoglia è quella della mozzarella senza essere passata nella salamoia, viene tagliata a tondini e posta assieme al pan di spagna e riempita della ricotta di bufala". In arrivo altre golosità, tutte rigorosamente campane.

Paolo Perrotta

Il Galateo, questo sconosciuto... segreti per le buone "creanze"

Il Galateo, sinonimo di "bon ton", buona educazione, di attenzioni, "creanze", in napoletano, di "upgrade" in inglese è demodè o sempre attuale ma modificato grazie ai cambiamenti che sono avvenuti nelle società. Molto spesso si dice "ai miei tempi", o "come ci si comportava una volta", "bischerate" perché la società non è cambiata, gli uomini sono sempre gli stessi con le loro debolezze ma è il mondo che cambia, si evolve, grazie alle scoperte tecnologiche, al progresso. Comunque il rispetto delle regole è sempre attuale, come il "bon ton" verso gli altri. Naturalmente non ci sono più norme rigide perché la rigidità non paga, ma molto più elastiche e forse più accettate. Ci sarà sempre la priorità nel servizio a tavola verso le signore, cosi come nel salutare, insomma i comportamenti corretti non subiscono cambiamenti, anche se tutto è più permissivo e soft. La tavola viene sempre apparecchiata secondo l'importanze dell'evento e dei commensali. La disposizione dei tavoli e dei posti deve sempre rispecchiare delle regole che permettono la buona riuscita di ogni manifestazione. Ci sono dei riti che continuano e non saranno mai obsoleti come accompagnare la sedia quando si siede una Signora, come versare il vino, porgere un piatto con delicatezza, così come sparecchiare quando tutti hanno finito di mangiare per non mettere in difficoltà chi mangia più lentamente. E' ancora molto importante essere puntuali, vestirsi secondo la serata e l'importanza dell'evento, così come ricevere gli ospiti, facendo sentire tutti a proprio agio, senza "classismo", dimenticando le origini degli ospiti, perché, se invitati allo stesso tavolo, devono avere tutti lo stesso trattamento. Il mondo cambia e non si può essere legati a tradizioni che ricordano tempi andati dove non esisteva quello che abbiamo adesso. Per esempio é stupido criticare i ragazzi con i telefonini magari dicendo "ai miei tempi non succedeva", perché a quei tempi non c'erano i cellulari, così come altre scoperte tecnologiche, oltre ad una sicura maggiore possibilità economica. Comunque anche se i tempi cambiano l'educazione, il "bon ton", insomma il galateo sarà sempre apprezzato se proposto in modo moderno, leggero, disinvolto ed elegante, ecco il segreto per essere sempre "in", anche in un mondo che cambia velocemente e qualche volta non si riesce a seguirlo.

Dario Duro
Restaurant Manager AMIRA

Il buon oste
consigli e segreti

In sala se ne vedono davvero tante, e anche un giovane "oste" può permettersi di dare qualche buon consiglio (almeno tre) e segnalare quello che si deve assolutamente evitare di fare. Il primo consiglio è quasi una reminiscenza biblica: tratta sempre il commensale come vorresti essere trattato tu. Immaginando, non è impossibile, di essere addirittura seduto al suo posto. Secondo consiglio: dopo aver preso la comanda o dopo aver consigliato un percorso di degustazione accertarsi sempre se l'ospite è allergico o intollerante ad alcuni alimenti. Terzo consiglio: spiazzare – senza essere invadenti – il commensale suggerendo l'assaggio di un olio particolare, un vino eccellente oppure una nuova creazione dello chef. Una cosa da evitare sempre: invadere la privacy dell'ospite in particolar modo se in compagnia di parenti o amici evitando di ricordare il passato incontro con l'ospite al locale in "dolce" compagnia di quella signora diversa da quella che hai capito essere la moglie.

Armando De Benedictis

★★★★
Capriccio
Events

Capriccio Events organizza
tutto nei minimi particolari con
un servizio di qualità e garantisce
la perfetta riuscita
della vostra cerimonia

Via Panoramica
San Sebastiano al Vesuvio (NA)
tel. 081-7714609
www.ristorantecapriccio.com

Girovagando

Il 28 settembre a Lettere (Na)

Cenando sotto un cielo diverso con Nonna Giulia e gli chef campani

Il 28 Settembre nella location del Castello medioevale di Lettere il Ristorante Nonna Giulia presenta "Cenando sotto un cielo diverso" serata dedicata alla valorizzazione del territorio e all'integrazione della diversità. Bravissimi e sensibilissimi chef faranno gustare dei piatti, verranno aiutati da persone speciali. La serata è organizzata con Slow Food condotta Monti Lattari, inoltre all'interno del castello ci sarà un esposizione artistica organizzata dalle associazione Tra Cielo e Mare e I Vesuviani. Il ricavato sarà devoluto in beneficenza. Info 081.8022101

Mediterranean Cooking Congress

la prima edizione dal 13 al 15 ottobre

Si tiene in Campania la prima edizione del Mediterranean Cooking Congress, una serie di iniziative finalizzate alla promozione del territorio campano e del mezzoggiorno puntando a rafforzare gli interscambi commerciali, delle aziende italiane in Europa ed appunto nel Mediterraneo. Al congresso sono state invitate a partecipare le associazioni di cuochi del territorio nazionale, istituti alberghieri e Scuole di Cucina Professionali Italiane e Straniere, produttori italiani e stranieri, importatori e distributori italiani e stranieri. Obiettivo: Tutelare l'Identità per Essere più Competitivi, promuovendo gli interscambi tra le Nazioni del Mediterraneo, ma con competenza e salvaguardando le tradizioni e l'identità di ogni singola Nazione.

Antonio Mengacci

Fino al 28 settembre

Pizza Village Pomigliano

Fino a domenica 28 settembre la seconda edizione del "Pizza Village Pomigliano" che vedrà protagoniste molte delle pizzerie del territorio in una festa di gastronomia e musica al parco Pubblico Giovanni Paolo II. Capofila delle pizzerie pomiglianesi è "Fratelli Cuorvo", i suoi titolari infatti sono gli ideatori dell'iniziativa. Con loro ci saranno altre 9 pizzerie più un forno dedicato alla pizza per celiaci. Fitto anche il programma musicale che prevede tra l'altro l'esibizione dell'Orchestra Mandolinistica Napoletana.

#openfoodacademy

l'evento RuralHub

Durante l'Internet Festival di Pisa prende forma #openfoodacademy! Un punto di vista open che mette al centro tutta la filiera produttiva dell'alimentazione. Una riflessione collettiva per immaginare come le nuove tecnologie possano aiutare i cittadini ad avere accesso a cibi salubri e prodotti secondo principi etici. Le sfide sull'accesso al cibo nel prossimo futuro riguardano tutto il pianeta. Un tema attuale, perno anche della prossima Esposizione Universale di Milano 2015 «Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita». #openfoodacademy proverà a re-immaginare il futuro del food attraverso i saperi, vecchi e nuovi, tecnici e tecnologici, per co-generare nuove proposte e nuove soluzioni tecnologiche che possano aggiungere un diverso punto di vista sulle sfide di EXPO2015. Il meglio del pensiero innovativo intorno alla filiera agrifood si incontrerà in 5 tavoli tematici per discutere a tempo di record 30 punti programmatici per co-produrre un policy paper da presentare ai decisori pubblici e da consegnare all'infosfera per re-immaginare il futuro del cibo. Dopo la bella esperienza dello scorso anno, RuralHub è stata invitata nuovamente a curare GoGreen, una delle nove aree tematiche dell'Internet Festival 2014, in cui ci confronteremo su food, agricoltura e nuove tecnologie per migliorare la produzione e l'accesso al cibo salutare per i cittadini. La direzione scientifica è a cura di Alex Giordano, fondatore di NinjaMarketing&direttore scientifico di RuralHub.

Gli eventi su www.gustocampania.it

Dal 23 al 27 ottobre

La Campania al Salone del Gusto

La Campania protagonista al Salone del Gusto organizzato da Slow Food che si tiene a Torino (Fiera Lingotto) dal 23 al 27 agosto. Oltre alle tante aziende campane che parteciperanno all'evento presentando i propri prodotti, quest'anno al Salone saranno presentati due nuovi presidi campani.

Il 27 e 28 settembre

Somma & Sua Eccellenza il Baccalà

Il 27 e 28 settembre si tiene a Somma Vesuviana (Na) presso l'Azienda Agricola Beneduce l'evento "Somma & Sua Eccellenza il Baccalà". Per due giorni sono allestiti stand espositivi con prodotti del territorio e della dieta mediterranea. Da non perdere la mostra "BaccalArt".

Sabato 4 ottobre

Grand Tour in Irpinia

Sabato 4 ottobre a Salza Irpina (Av) la quarta tappa del Gran Tour in Irpina con l'evento "Cena segreta alla Castagna alla corte di re Michele Capozzi", incentrato su uno spettacolo-rievocazione storica dedicato all'Ottocento, che a Salza Irpina fa rima, per l'appunto, con Michele Capozzi. Al fine di ampliare l'opera di valorizzazione del prodotto tipico della zona, ovvero la Castagna di Serino IGP, l'iniziativa si svilupperà in concomitanza con la rinomata Sagra della Castagna.

Foto: Danilo Giaffreda

Ad Eccellenze Campane la Settimana del Pescato Campano

Fino al 28 settembre presso Eccellenze Campane è di scena la Settimana del Pescato Campano, manifestazione promossa dall'Assessorato all'Agricoltura, Foreste, Caccia e Pesca della Regione Campania che prevede, tra l'altro, momenti di degustazione a base di prodotti del mare della cucina tradizionale campana curati dallo chef Raffaele Cardillo. Sabato 27 settembre in programma l'evento "Alice nel paese delle eccellenze", cena focus su Cetara (Sa) attraverso la testimonianza di Lucia Di Mauro dell'azienda IASA. Obiettivo dell'iniziativa sarà valorizzare i prodotti ittici regionali attraverso il coinvolgimento degli operatori dei media, della grande distribuzione e degli operatori del settore al fine di promuovere e valorizzare il comparto ittico campano presso i consumatori.

Ad ottobre ritorna CioccolaTeano

L'11 e il 12 ottobre tutti gli amanti del cioccolato potranno raggiungere Teano (Ce) e partecipare all'evento Cioccolateano, giunto alla decima edizione. Nel centro storico della cittadina ubicata nell'alto casertano si alterneranno per due giorni chocolate show, degustazioni, laboratori artistici e spettacoli musicali. Cioccolateano è una vera e propria "festa del cioccolato" organizzata annualmente (dal 2005) dalla Proloco Teano "Teanum Sidicinum" nella seconda settimana del mese di ottobre. La manifestazione cresce annualmente per numero di espositori e di visitatori

Antonio Mengacci

Sagre in Campania

Dal 10 al 12 ottobre
Sagra della Castagna e della Nocciola
Avella (AV)

Il 18 e 19 ottobre
Sagra della Castagna
Curti (CE)

Fino al 12 ottobre
Sagra dei Funghi
Cusano Mutri (Bn)

Dal 24 al 26 ottobre
Sagra della Mela di Valle di Maddaloni
Maddaloni (Ce)

Fino al 26 ottobre
Sagra del Cinghiale
Dugenta (Bn)

E' nata l'associazione Viticoltori Uniti del Pallagrello

Di recente è nata l'Associazione Viticoltori Uniti del Pallagrello, con obiettivo di valorizzare questo vitigno nobile campano apprezzato dai Borbone e per ottenere riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta. I soci fondatori dell'associazione sono 10 aziende casertane: Alepa, Cantine Rao, Castello Ducale, La Masserie, Il Verro, Poderi Bosco, Sclavia, Selvanova, Tenuta Pezzapane, Vestini Campagnano. Un vino nobile ma poco valorizzato, a differenza di quanto seppero fare i Borbone, fu infatti Ferdinando IV di Borbone a dare il nome all'uva "Pallarella", piccola palla, in riferimento agli acini piccoli e rotondetti. L'uva, autoctona della provincia di Caserta, è coltivata nei comuni di Caiazzo, Castel Campagnano e Piedimonte Matese. Maria Antonietta ed il re ne traevano uno dei vini favoriti dai Borbone e lo offrivano come regalo di pregio ai propri ospiti nelle cene di corte. Il Pallagrello è uno dei pochi vitigni sia a bacca nera che bianca.

Pasquale Brillante

La bella scommessa di Raffaele Guida: Donna Mariù

Il giovane Raffaele Guida di strada del mondo della ristorazione ne sta macinando davvero tanta. Inizia, come sempre accade, a lavorare nel ristorante dei genitori (O'Farinaccio di Massa di Somma) e da qualche hanno ha scommesso su una bella e gustosa avventura imprenditoriale a Santa Maria a Vico (Ce) lanciando il ristorante che rievoca il nome della madre: Donna Mariù. Raffinata e ricercata la sala interna e bei giradini esterni. Ristorante Donna Mariù coniuga sapori tipici della tradizione campana a innovative ricette di mare.