COPIA GRATUITA

www.gustocampania.it - tre | 2016

GustoCampania

Emozioni, storie e sapori dalla Terra del Buono

Luciano De Crescenzo

Napoli, la filosofia e le frolle

Palazzo Dominici
Ristorante
RISTORANTE PIZZERIA
Dal Martedì alla Domenica
Aperti a Pranzo e a Cena
Anche per cerimonie ed eventi

Via Padre Nazzaro,3 - S.Anastasia |NA
Tel. +390818983663
(all'interno del Santuario di Madonna dell'Arco)

PIZZERIA
Agorà LIFE
MEETING - PARTY - EVENTS

Via Giuseppe Pica 3/15, Napoli
081.19138021 - www.agoralife.it

Abbiamo gli ingredienti giusti
per il tuo successo

Per la tua pubblicità su
GustoCampania

3383284746 | 3664328891
info@gustocampania.it

Panificio Carotenuto s.r.l.
Pane del Vesuvio - Panini - Pizze
Rustici - Freselle - Biscotti

Via Duca della Regina, 85 - Pollena Trocchia, Napoli
info. 081.531.27.87 www.panificiocarotenuto.com

WINE ZOOM 3
primitivo e cantine campane

TERRITORI E VIAGGI 4
viaggio tra le cucine di mare e di porto in campania

PROTAGONISTI 5
chiacchierata con de crescenzo, il filosofo della frolla

DENTRO 6 e 7
incontri di gusto: il maestro gualtiero marchesi, la napoletana roberta capua e la famiglia del caffè

FUORI 8-10
tra luoghi del gusto, cucine vista mare e pizzerie in campania

RICETTE 11 e 12
le ricette degli chef campani

EVENTI 13-15
girovagando in Campania

nella cucina di GustoCampania...

PASQUALE BRILLANTE, SALVATORE ESPOSITO, ANTONIO MENGACCI, MARGHERITA MANNO, PAOLO PERROTTA, ALESSIA PORSENNA

D'estate si gusta la terra del Buono

Mangiate e bevete la Campania, gustate la nostra terra del Buono. Fatelo questa estate, perdetevi nei borghi del nostro fantastico entroterra sempre ricco di eventi enogastronomici che portano in giro i sapori e profumi della nostra terra. Nella sezione degli eventi della nostra rivista ne segnaliamo tra i più popolari e più gustosi. Gustate la Campania nei tanti ristoranti vista mare e in quelli con i tavoli che si affacciano sui porti. Giriamo il più possibile, contaminiamoci e beviamo la Campania per esorcizzare i fantasmi del terrore e dell'orrore del fanatismo religioso che vorrebbe imporci una vita chiusa e isolata. Seguiamo l'esempio del maestro Luciano De Crescenzo, intervistato dalla brava Margherita Manno, che ci invita a prendere il caffè "con uno sconosciuto e ad occhi chiusi per scoprire la sua anima".

Salvatore Esposito

Ecco il nostro QRCode per sapere dove è in distribuzione in tutta la Campania la nostra rivista.

dalla carta al web

GustoCampania

Allegato a L'Ora Vesuviana
Reg N° 108 2003 Trib. Nola (Na)
Editore: Vesuvio Hub
Direttore responsabile: Salvatore Esposito
Capo redattore: Paolo Perrotta
Responsabile commerciale: Antonio Mengacci
Consulente esterno: Pasquale Brillante
Redazione: Via Guindazzi 39, Pollena Trocchia 80040 (Na)
Commerciale: 366.4328891 - 338.3284746 - 081.5308119
Stampa Lithogar Cercola (Na). Chiuso in stampa il 27/07/16
Le collaborazioni sono a titolo gratuito
www.gustocampania.it - info@gustocampania.it

Primitivo, dalle antiche coste del Mediterraneo alla Campania

La storia del Primitivo ha origini molto antiche. Giunto in Puglia probabilmente dall'altra sponda dell'adriatico per mano degli Illiri, popolo della regione balcanica dedito già alla coltivazione della vite, si diffuse in tutto il Mediterraneo grazie ai Fenici, antichi frequentatori delle nostre coste che probabilmente portarono queste uve anche in Campania. Vitigno a bacca nera, prende nome dalla precocità in fase di maturazione della pianta. Sulle origini del vitigno ci sono molte incertezze, secondo alcuni studiosi si ritrovano molte caratteristiche del Primitivo nel vitigno croato Plavac Mali. In Campania il vitigno rientra nella Doc Falerno, nome evocativo di un vino definito il primo a denominazione di origine del mondo intero. I Romani conservavano il Falerno in anfore chiuse da tappi muniti di targhette (pitaccium) che ne garantivano l'origine e l'annata. Il vino era molto richiesto e veniva commercializzato in epoca romana in tutto il mondo conosciuto. Anfore bollate sono state ritrovate ad Alessandria d'Egitto, Cartagine, in Bretagna ed in Spagna. L'origine del Falerno dal punto di visto mitologico vuole che: "Bacco, sotto mentite spoglie, chiese ospitalità al vecchio Falerno il quale commosso dalla sua generosità fece nascere sulle pendici del monte Massico viti lussureggianti" (Silvio Italico). Mentre Petronio Arbitro racconta che durante la famosa cena di Trimalcione, gli haustores (antichi coppieri) servivano un falerno vecchio di 100 anni.I vini di questa denominazione Doc(dal 1989) nascono unicamente nei terreni collinari ben esposti, nei comuni della provincia di Caserta: Cellole, Sessa Aurunca, Carinola, Falciano del Massico, Mondragone, e da vigne con produzione molto contenuta (meno di 100 quintali ad ettaro). La tipologia Rosso è prodotta sia con Primitivo minimo 85% sia con Aglianico e Piedirosso. Il Primitivo ed i suoi vini per le sue caratteristiche di buon corpo e alcolicità, si abbinano molto bene a alle carni rosse ed al maiale, con formaggi ed ai salumi stagionati e piccanti.

Barlady, la migliore è Marianna Di Leo

È di Salerno la barlady più acclamata d'Italia. Si chiama Marianna Di Leo, ha29anni e si è aggiudicata la II edizione di "Mixologist - La sfidadei cocktail". Ha vinto con il cocktail Hope.

a cura di
Pasquale **Brillante**

Cantina dei Monaci e l'identità dei vini dell'Irpinia

La storia di Cantina dei Monaci inizia negli anni Novanta quando Angelo Carpenito e Maria Coppola decidono di investire nella vigne di proprietà a Santa Paolina, in Irpinia tra le zone con alta mineralità dei terreni ricchi di zolfo e quindi ideali per i vini bianchi. L'azienda si caratterizza per la conduzione essenzialmente familiare e per l'attenzione al territorio e alla sua salvaguardia. Si punta tutto sulla qualita; si coltivano solo vitigni autoctoni. Apprezzata inizialmente soprattutto per "Decimo Sesto" un Greco di Tufo in purezza che rappresenta il fiore all'occhiello dell'azienda, oggi l'azienda produce anche Fiano di Avellino, Falanghina Igt, Aglianico e Taurasi. I vini si caratterizzano per la loro grande aderenza al territorio e la grande longevità e bevibilità. I vini di Cantina dei Monaci rispettano appieno l'identità dell'Irpinia e della sua storia vitivinicola.

Pasquale Brillante

La cucina vista porto dei corsari

La cucina di mare, fronte porto. Facce e mani dei pescatori che in seconda generazione han permesso ai figli di aprir bottega per vendere il pesce che papà e prima ancora i nonni, pescano la notte.

a cura di Paolo **Perrotta**

da Mustafà a Seiano

Scendi la stradina che va a Vico Equense e ti imbatti dopo un andirivieni di curve al porticciolo di Seiano, oggi ridotto a scalo vacanziero, coi pescatori quasi spodestati dai natanti che per la verità spodestano anche i bagnanti. Mustafà è la storia della gastronomia locale. Un po' perchè le palafitte che danno sul mare, sono molto cool, tanto perchè dagli antipasti al dolce qui è tutto eccezionale. Pescato della giornata declinato fritto, alla brace o all'acqua pazza. Poco gourmet, molto verace e squisito.

Frittura del golfo

Cetara è un porto incantevole che si insedia tra due spiagge stupende. Sul corso prima di arrivare al porto c'è un posto insolito e bello assieme che per simpatia e qualità si sta facendo strada tra i ristoranti degli chef che han reso importante Cetara nel mondo, subito dopo il Padreterno. La Frittura del Golfo, infatti è la trasposizione in cucina della storica attività della famiglia Giordano., i pescatori. Antonella, l'anima, il corpo e la mente di questo posto minuscolo ma immensamente bello è diventata a pieno titolo la madrina delle alici, delle colature e delle fritture di pesce freschissimo e cotto bene. Ne fa una questione di vita. Per lei la qualità vale più di tutto. E si vede. Ottimi i sauri bianchi fritti.

a Torre del Greco a bordo del Veliero

Umberto e Anna sono una coppia da film. Dopo un periodo (che fa brillare gli occhi dell'oste vista porto più longevo del vesuviano) a fare i panini aprono il ristorante. Il Veliero ha 35 anni e tranne per il restyling della veranda, si vedono tutti e tutti positivamente. Anna in cucina gestisce l'orchestra e fuori Umberto consiglia i piatti. Tutto tremendamente buono, tutto davvero freschissimo. Non aspettarti la carta dei vini degli stellati, Umberto è astemio ma si fida di un suo amico che gli fa il vino e fa bene. Fritturine, polpo all'insalata con le patate, se sei fortunato i calamari arrostiti, una zuppa di cozze solo con cozze esclusiva e dei primi da capogiro. Le torte e i distillati li fa Anna e sono una garanzia.

Antico bagno a Vico Equense

(Sal. Esp.) Un tuffo dove l'acqua è più blu e si pranza sul mare. Renato dell'Antico Bagno di Vico Equense è riuscito a trasformare la pausa pranzo nel suo storico stabilibento balneare un momento di piacere. Il personale è affabile e qualificato e il pescato è sempre fresco. Da provare assolutamente il trittico di mare come antipasto, tra i primi sono superbi i paccheri con genovese di palamito. Il fritto è divino. Da potenziare la carta dei vini. Una bella esperienza.

De Crescenzo, la filosofia della frolla e i ricordi di Carlo il mitico Bud Spencer

Un pranzo con Luciano De Crescenzo si può raccontare con una sola parola "immensità".

Maestro, lei inizialmente è stato un ingegnere, poi uno scrittore, un regista, un attore ed anche un conduttore televisivo. Ciascuna di queste professioni che ha sapore ha? Il sapore della fortuna. E lei signorina lo sa la fortuna che sapore ha? Può avere il sapore delle ostriche come quello della pasta e patate.

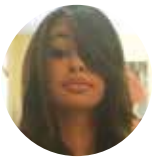
Da buon napoletano, qual è la prima cosa che mangia non appena ritorna a Napoli? La sfogliatella. L'essere umano si divide in due categorie, quelli che mangiano la riccia e quelli che mangiano la frolla. Prima di sposare mia moglie le chiesi quale sfogliatella le piacesse, da lì si capisce il carattere di una persona. A me piacciono le persone che mangiano la frolla. **Sin da bambino ha frequentato Bud Spencer, se oggi potesse ancora una volta pranzare con lui sceglierebbe carne o pesce?** La carne. Da bambino per raggiungere la scuola dovevo attraversare un quartiere pericoloso "il pallonetto di Santa Lucia" e i ragazzi per dimostrare la loro forza fisica picchiavano tutti quelli che passavano di lì. Io avevo la fortuna di avere Carlo come amico, lui era così forte che nessuno lo sfidava. **Una pizza ispirata a "Così parlò Bellavista" che ingredienti ha?** Una pizza bianca senza salsa per poterla piegare e mangiare con le mani e poi ricca di formaggio di qualsiasi tipo, sono sempre un uomo di libertà. Lasciamo il sugo agli uomini d'amore, il sugo tradisce e gli uomini di libertà non possono essere traditi.

Lei e Maurizio Costanzo a cena...

Non so cosa mangerei ma di una cosa sono sicuro lo porterei da Ciro a Santa Brigida.

"Il Caffè è una scusa"... oggi con chi prenderebbe un caffè?

Io dico sempre offritemi un caffè e vi dico dove sono, oggi prenderei un caffè a Napoli, di quelli ristretti, lo prenderei con uno sconosciuto e ad occhi chiusi per scoprire la sua anima.



Margherita **Manno**

Marchesi, Fellini e la cucina esteta

Il racconto di un incontro speciale col Signore della cucina italiana

Gualtiero Marchesi fa ancora la storia della cucina italiana perché è uno dei pochi rimasti che non la "urla", a differenza di quasi tutti i suoi colleghi. L'ho scoperto un paio di mesi fa quando sono andata su a Milano per una videointervista che è servita a confezionare la mia tesi di laurea specialistica in Imprenditoria e Creatività per il cinema e la televisione. E' nata una conversazione a tutto tondo sulla gastronomia italiana, e dove Marchesi ha dimostrato, in barba ai suoi 86 anni, di avere ancora molto da dire e da fare.

Se non avesse fatto lo chef che mestiere le sarebbe piaciuto fare? Dica cuoco! Chef non vuol dire nulla. La parola italiana è capocuoco, ma oggi si fanno chiamare tutti chef perché fa scena. Io non sono un cuoco, il bello è questo! Sono un artista. Comunque mi sarebbe piaciuto lavorare nell'ambito della scultura e della pittura. **Per creare i suoi piatti spesso si è ispirato a tele di pittori?** Mi sono spesso ispirato a un quadro, ma anche una montagna può ispirarmi, qualsiasi cosa intorno a me può farlo. Ad esempio nel piatto il rosso e il nero mi sono ispirato a Fontana. Sono un curioso, vado in giro a cercare la giusta ispirazione e metto in atto quello che mi è rimasto dentro.

Il piatto che più le piace mangiare? I mie spaghetti al caviale. Spaghetto freddo con un goccio d'olio, pecorino e una manciata di pepe, sono il massimo della perfezione!

Qual è la prima cosa che insegna ai suoi allievi? L'umiltà. Osservare, imparare e produrre sempre nuove idee. **Quanto è importante il vino a tavola?** Molti sostengono che, durante una degustazione di vino, non bisogna mangiare per non alterare il sapore del vino, allo stesso modo io ritengo che, durante una degustazione di cibo non si dovrebbe bere vino per non modificare il rapporto cibo-palato. Bisogna stare molto attenti all'abbinamento, ed è necessario affidarsi a un ottimo sommelier che conosca bene il piatto del cuoco e abbini un vino che non alteri le percezioni del cibo.

Il maestro, il capocuoco, l'artista Marchesi l'ho nuovamente incontrato a Varese, dove ho proiettato il mio cortometraggio **"Marchesi come Fellini"** al **festival "Gustando il Cinema"**, dove il maestro ha ricevuto il premio alla carriera nella città che fra poco più di un anno ospiterà la sua Accademia, quella in cui gli aspiranti chef prima di imparare le tecniche della cucina, dovranno studiare musica, cinema, letteratura e teatro. Cioè il bello, perché senza la conoscenza del bello non si può cucinare niente di davvero buono.

Alessia **Porsenna**

Kenon, un viaggio nel caffè dal 1892

Uno dei piccoli lussi che scandisce le nostre giornate, e va bene per tutte le ore, è il caffè campano. Da soli o in compagnia, a piccoli sorsi o tutto d'un fiato, quello che è diventato un vero e proprio rituale, come il thè per gli inglesi, è diventato famoso in Italia e anche all'estero grazie alla bravura professionale della famiglia Wurzburger, propietaria dell'azienda Kenon. Kenon ha iniziato la sua attività nel 1892 in un piccolo bar torrefazione per mano di Giovanni Wurzburger. L'azienda oggi è gestita da Walter, insieme ai fratelli Giovanni e Guglielmo. Punto di forza dell'azienda è che, nonostante conservi la tradizione, riesce a garantire un caffè dal gusto costante nel tempo grazie all'utilizzo di macchinari ad alta tecnologia tra cui un sistema computerizzato che controlla la tostatura secondo per secondo. "Il mio caffè è aromatico, profumato, a basso contenuto di caffeina e con un gusto persistente tipico dei caffè più pregiati al mondo", dice Walter con gli occhi che gli luccicano! Kenon punta al prodotto: il tasso di caffeina è infatti certificato da 1,2 a 1,5, e più basso è il tasso di caffeina, più alta è l'aromaticità del prodotto. Tuttavia "per ottenere un buon caffè espresso non basta utilizzare solo delle buone materie prime, il barista deve saperlo fare, e per saperlo fare c'è bisogno di formazione", ecco perché nella sede Kenon di Arzano si tengono dei corsi diretti ai baristi. Le lezioni sono tenute da Giacomo e Pietro Vannelli. Lezioni teoriche e pratiche seguendo lo schema delle 4 M: Macchina con un eccellente funzionamento, Macina caffè, Manico (barista) e Miscela. Oltre al gusto robusto e penetrante, il caffè Kenon è piacevole berlo anche nel modo in cui viene presentato, basti pensare alla storica firma di Vittorio Wurzburger (padre dei tre fratelli) che è presente all'interno delle tazzine, oppure alla nuova linea nota come "I Simboli di Napoli". Buon viaggio.

Alessia Porsenna

"Anche quando facevo la modella non rinunciavo al ragù napoletano"

Roberta e quella Napoli che non si scorda più

Bella, elegante e di classe. Roberta Capua ex modella e affermata conduttrice televisiva nonché mamma bellissima e nonostante una forma invidiabile con una grande passione per la cucina partenopea. Cosa cucina maggiormente? Sono un'amante della pasta, in tutti i suoi generi. Adoro cucinare i primi piatti in particolare la calamarata con il pomodorino fresco, profumata di vino e tanto prezzemolo. Eletta Miss Italia nel 1896 con una carriera da modella ed indossatrice, che tipo di alimentazione deve seguire chi fa la sua professione? Io non ho mai fatto grandi rinunce, certo quando facevo l'indossatrice la forma fisica era importantissima ma ho sempre cercato di mangiare tutto con moderazione. Ovviamente non c'è un alimento che fa dimagrire (purtroppo) ma sono molto fondamentali i 5 pasti al giorno Altrettanto importanti sono la frutta e verdura che contengono vitamine e sali minerali senza dimenticare le fibre. Cosa non potrebbe mai mancare nella sua dispensa? Oltre alle cose essenziali come il latte, nella mia dispensa non manca mai la pasta in tutte le sue forme. Dicono che quella integrale sia migliore, ma io sono una tradizionalista preferisco sempre quella classica. Da ottima napoletana che rappresenta la bellezza nel mondo cosa le manca della cucina partenopea? Il ragù, ora vivo a Bologna e qui il ragù è completamente diverso. Mi manca tantissimo quello napoletano come solo noi napoletani sappiamo fare. Quali sono le cinque pietanze campane che preferisce? Della cucina napoletana e campana mi piace tutto però se devo scegliere preferisco la parmigiana di melanzane, la genovese, il pomodorino vesuviano, il babà e gli struffoli.

Margherita Manno

Ad Aversa la pizza è buona e si fa nella Grotta

(Ale. Por.) La grotta del Buono è una chicca inserita in uno dei vicoli del centro storico di Aversa; il locale nasce all'interno delle grotte in un ambiente suggestivo ed elegante depositario di originali segreti dell'arte culinaria. Il progetto nasce da un idea di Franco e Ilario Barbato che, a pochi mesi dalla sua realizzazione, ha conquistato il pubblico con una politica intelligente che coniuga la buona qualità della proposta con un'accoglienza e un servizio efficienti a prezzi più che ragionevoli. La pizza sottile dal cornicione leggermente pronunciato nasce da un impasto realizzato da Salvatore Kosta, composto da farine selezionate e lievito madre che consente di ottenere un risultato migliore dal punto di vista nutrizionale. Anche gli ingredienti sono di primissima scelta, in prevalenza legati alle stagioni e al territorio; il locale però è meta ambita per mangiare una pizza "diversa" dal solito: la ciabatta, una pizza soffice all'interno e croccante all'esterno, oppure la pizza in pala con parmigiana di melanzane.

Corso Bersaglieri, Aversa (Caserta)

Da Palapizza la pizza è "impicciosa"

(Ale. Por.) Pizzaiolo da sempre, ma pizzaiolo con un quid in più da quando ha capito che anche la pizza è una cosa seria, fatta di studio, ricerca, qualità in ogni sua componente; a pochi anni dall'apertura, Enrico Di Pietro ha consolidato la sua immagine e ora anche gli appassionati della classica pizza napoletana hanno il loro punto di riferimento a Frattamaggiore da Palapizza. C'è una lista da ristorante, con antipasti, primi, secondi e degli imperdibili fritti tra cui la mozzarella in carrozza realizzata con impanatura croccante e le frittatine artigianali. Qui però, si viene per mangiare la pizza, offerta su un impasto ben lievitato a base di lievito di birra. Più di 200 le pizze proposte, dalla tradizionale Margherita fino ad arrivare all'ultima trovata di Enrico: la "Impicciosa", una sfoglia di pizza di circa 120 gr cotta a legna, leggera, saporita e condita con mozzarella, pomodorino fresco, prosciutto e rucola.

Via Vittoria, Frattamaggiore (Napoli)

Nel Sannio la pizza di Napul'è

(Sal. Esp.) La mano del piazzaiuolo è napoletana e i prodotti sono ricercati e rilanciano l'identità di un territorio. Tra le migliori pizzerie in assoluto a Benevento. Napul'è propone ai pizza lovers esperienze gastronomiche uniche. L'ambiente è familiare e confortevole (sia all'interno che all'esterno). Ottimi anche i fritti e buona la carta birra e vini. Da provare la pizza con mortadella e pistaccio e quella ai fiori di zucca.

via Avellino 30, Benevento

Agorà Life, pizze della tradizione

(Sal. Esp.) L'obiettivo è di quelli arditi: fare la pizza tra le migliori a Napoli. E scusate se non è mica poco! La sfida lanciata da poche settimane da papà Salvatore Esposito e dal giovane Marco si gioca tutta nel centro di Napoli, a pochi metri dalla stazione centrale di Piazza Garibaldi. Pizzeria Agorà Life unisce sapori tradizionali e ricercati dell'autentica pizza napoletana, la location è moderna e raffinata. Da provare ovviamente la pizza regina, sua Maestà Margherita.

via Giuseppe Pica 3/15, Napoli (nei pressi della stazione centrale)

Le tre T dei Salvo per la pizza perfetta

(Pao. Per.) Tecnica, tradizione e territorio. Alla base del successo della sempre più rinomata Pizzeria Salvo di San Giorgio a Cremano. Se poi ci associ un ambiente molto curato, un servizio eccellente e familiare e l'innovazione che in pochissimo tempo ha rivoluzionato il concetto classico di pizza e basta, capisci perchè Francesco e Salvatore Salvo sono gli enfant prodige della pizzeria gourmet campana. Pizze che ripercorrono la storia dei prodotti e dei territori di provenienza e le storiche frittatine da assaggiare tutte. Dalla classica montanara a quella di pasta e patate siabbinano alla rivoluzione del vino con la pizza e una carta delle birre di tutto rispetto.

Largo Arso, San Giorgio a Cremano (Na)

La porchetta neoborbonica

(**p.p.**)Lombo e pancetta di maiale. Aglio sminuzzato, sale e pepe, poche erbe aromatiche ma molto ricercate e tre ore e mezzo di cottura nel forno. Contro le porchette di ogni dove Pasquale Cannata e Marco il suo collaboratore, neo borbonici della cucina e dello street food si sono inventati la Porchetta Spaccanapoli. Non speziata come quella di Ariccia ma delicata e per questo molto versatile. Da mangiar fedda o saltata alla piastra: una vera delizia. La rivincita della capitale, quando il Regno era da Roma in giù.

Barone - 'o Barone

Chi non ha più vent'anni se lo ricorda ancora per quella certa riverenza, dovuta soprattutto alla maestria della cucina. Oggi 'o Barone si chiama solo Barone, centro di Avellino (C.so Umberto) ma la signora Lucia mantiene integra l'accoglienza che era del nonno Alfredo.

Primo Piano

Al Porto del Granatello (Portici, Napoli) l'impresa di gusto di tre giovani amici. Un pub gourmet e ambienti molto ricercati. Questi gli ingrendienti di Primo Piano. Oltre ai panini d'autore buona anche la selezione di carni. Vasta la carta birre e notevole quella vini.

Temi di Terra, a Caiazzo l'agriturismo è stiloso

I fagioli, i ceci e i pomodori sono quelli dell'orto dietro la tenuta, nata trent'anni fa e ripresa in modo impeccabile da Mimmo Testa che nella casa di campagna dell'uliveto e vigneto di famiglia a Caiazzo, ha dato vita a Temi di Terra, agriturismo stiloso e accogliente che coniuga la bontà dei prodotti alla sapienza della cucina abbinata e a una carta dei vini eccellente, che riscopre i territori caiatini, rendono il posto unico. Vista da Caiazzo, vigneto e uliveto autoctoni, orto in house e filiera corta dai maialini casertani a formaggi squisiti che Mimmo seleziona tra i migliori produttori campani. Un agriturismo che non ti aspetti in una Caiazzo che sulla scia di Franco Pepe (Pepe in grani) è da visitare e poi ritornarci.

Paolo **Perrotta**

Masseria delle Grazie

il tempio dei vini e distillati

A Santa Maria la Carità (Napoli) un'enoteca che è diventata nel tempo un vero tempio del gusto dove comprare buon vino, birre artigianali, spumanti e liquori di qualità. Entrati nella Winery Masseria delle Grazie ci si deve abbandonare ai consigli di Mimmo, padrone di casa ed esperto sommelier. Lo spazio interno ed esterno al locale diventa anche luogo dove passare una piacevole serata degustando alla carta vini in abbinamento con le preparazioni enogastronomiche e i taglieri di salumi e formaggi che Mimmo seleziona. Il locale è un punto di riferimento sicuro per i tanti wine lovers dell'area stabiese-vesuviana.

Pasquale Brillante

Nel cappello del Santo il miracolo dei sapori

(Paolo Perrotta) Marco Infante fino a ieri era solo l'enfant terrible di Casa Infante e Leopoldo 1940. Oggi sperimenta la sua arte e ha portato sulla terrazza di Palazzo Petrucci 'o Cappiello 'e San Gennaro, un dolce che nella sua forma rimanda al Santo sapientemente mischiando gli elementi della pasticceria targata Na: involucro di pasta frolla ripieno di sbriciolata di babà inzuppati al Limoncello, crema pasticcera, amarene e albicocche del Vesuvio.

La pasticella diventa PAT

(p.p) La squisita pasticella di Acerno, friabile dolcino ripieno di crema alle castagne, è stata inserita dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali l'ha infatti di recente nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT), che dal 2008 sono considerati espressione del patrimonio culturale italiano.

MoKit, la cucina itinerante e trainabile Made in Naples

Da una idea imprenditoriale della Smoke-Service nasce MoKit, modulo cucina itinerante e trainabile. MoKit è un prodotto unico sul mercato figlio dell'artigianalità Made in Naples dal design moderno e innovativo costruito in acciaio inox per garantire la totale igienizzazione dell'ambiente di cucina. MoKit è composto da: cappa con abbattitore di fumi ai carboni attivi; forno con cottura a convenzione; cucina 4 fuochi; cuocipasta; lavello; armadio congelatore; banco frigo; porta teglie; friggitrice; serbatoi da carico e scarico acqua da 200 litri. MoKit è sia noleggiabile che disponibile alla vendita con una elevata possibilità di personalizzazione del modulo per rispondere al meglio alle esigenze di diversi target di clienti. Apprezzato sia da chef di livello internazionale che dal pubblico nelle sue prime uscite, MoKit è fornito di tutte le certificazioni necessarie al suo utilizzo anche in spazi al chiuso.

Info www.mokit.it
373.5255874 - 081.5552435

Pappardelle con pomodoro giallo

mandorla, aneto e polvere di acciuga

Ingredienti per 4 persone: 320 gr di pappardelle; 500 gr di pomodorino datterino giallo; 100 gr acciughe; 50 gr mandorle; aneto; prezzemolo; olio evo; sale, pepe e aglio.
Per la salsa rosolare i pomodorini insieme all'olio evo ed alle acciughe tritate e continuare la cottura. Nel frattempo tostare in forno a 150 gradi le mandorle insieme a dei filetti di alici in modo da conferire alle mandorle l aroma sapido delle alici, una volta tostate frullarle grossolanamente. Per la polvere di acciughe porre in essiccatore i filetti di acciuga già puliti e spinati, e farli essiccare del tutto in modo da fargli perdere tutta l'acqua. Una volta secchi frullare le acciughe insieme a del pane grattugiato fine.
Portare ad ebollizione l'acqua per cuocere le pappardelle, una volta cotte le possiamo saltare in padella insieme alla salsa di pomodorini giallo preparata in precedenza.
Mantecarla con pepe, prezzemolo, olio evo, un filo di olio all'aglio, impiattare e guarnire con aneto, mandorle tritate e la polvere di acciuga.

Gabriele Martinelli

Spaghetti con pomodori arrostiti

pecorino, parmigiano, e pancetta croccante

Ingredienti per 4 persone: gr 400 spaghetti; gr 1,2 pomodori San Marzano; gr 150 pecorino grattugiato; gr 150 parmigiano grattugiato; basilico abbondante; olio extra vergine q.b.; sale fino e pepe nero macinato fresco.
Procedimento: Tagliare i pomodori a metà e privali con l'aiuto di un coltellino, della polpa interna, sala il pomodoro svuotato, capovolgilo e vedrai che dopo un ora o poco più perde molta della sua acqua. Condire il pomodoro con un filo di olio, qualche erbetta aromatica tipo rosmarino, timo, qualche spicchio di aglio, poggiali su carta da forno e lasciali grigliare. In una zuppiera, mettere i pomodori ancora caldi con i due formaggi mischiati, il basilico,l'olio extra vergine. Cuocere gli spaghetti e metterli nella zuppiera e amalgamarli con l'aiuto di due forchettoni girando fino a quando i pomodori grigliati non saranno completamente diventati crema. Aggiungere una fettina di pancetta croccante sugli spaghetti e metti pure la zuppiera a centro tavolo.

Ciro Salatiello

RISTORANTE PAGUS PIZZERIA - EVENTI

Via Pomigliano, 18 - Somma Vesuviana (Na)
tel. 081 531 8125 - 338 1425701 | www.ristorantepagus.it

10-11-12 AGOSTO 2016
WINE FREDANE
THE WINNER IS ALWAYS THE WINE
Wine Fredane
TENUTA IPPOCRATE
VIA BOSCO MAGLIANO 62/D MONTEFREDANE AV

Melanzana ripiena

Ingredienti: 4 melanzane; 1 pomodoro sorrentino; origano e sale; olio extravergine d'oliva; 500 gr pomodorini; 2 gr agar agar; 300 gr fior di ricotta; 50 gr crema di latte Basilico. Procedimento: Cuocete le melanzane a 180gradi in forno. Una volta pronte, quando toccandole sembreranno morbide, toglietele dal forno e lasciatele raffreddare. Per l'acqua di pomodoro: Nel frattempo, frullate i pomodorini e lasciateli scolare, con l'aiuto di un'etamina, per estrarre l'acqua di pomodoro. Una volta raccolta tutta l'acqua di pomodoro, una parte lasciatela bollire con l'aggiunta dell'agar agar, e fate raffreddare. Una volta fredda, si solidificherà, e a questo punto, con l'aiuto di un minipimer, frulliamo per ottenere un gel fluido. Per le melanzane: Nel frattempo saranno pronte le nostre melanzane. Le svuotiamo della polpa, facendo attenzione a non rompere la parte esterna, e la tritiamo a coltello, con l'aggiunta di olio extravergine d'oliva, sale, pepe e basilico e il pomodoro sorrentino tagliato a pezzettini. Per i crostini: Con delle fette di pane in cassetta, facciamo dei crostini, tagliando a quadrati piccoli, e li saltiamo in padella con olio sale e origano, fino a che sono ben dorati e croccanti. Per la spuma di ricotta: Terminiamo con l'ultima preparazione, la spuma di ricotta, frulliamo con un minipimer ricotta condita con sale e pepe, l'aggiunta di un po' di crema di latte e inseriamo nel sifone. Carichiamo con il gas per la crema e Lasciamo riposare. Per ultimare: Scaldiamo a temperatura moderata, la pelle della melanzana, inseriamo il caviale condito con pomodoro, olio sale e basilico, Lungo uno strato, poi un secondo strato con la spuma di ricotta, e una spolverata di crostini. Ultimiamo con qualche goccia di gel fluido di acqua di pomodoro e qualche foglia di basilico.

Faby Scarica

Uovo fritto surrealista

Ingredienti per 4 persone: 4 tuorli d'uovo; 300gr di farina di mais a grana grossa; 4 granelli di pepe sichuan; 4 granelli di pepe rosa; olio evo per la frittura. Per il cremoso: 125 gr di panna fresca 30%; 30 gr di Parmiggiano Reggiano. Procedimento: In un contenitore di plastica creare una base con la farina di mais, sulla quale poggiare i tuorli d'uovo. Ricoprire i 4 tuorli con farina di mais, lasciar riposare per circa 20 minuti. Per il cremoso bisogna portare a bollare la panna fresca. Giunta a temperatura aggiungere il parmiggiano precedentemente grattugiato, mescolare bene poi frullare e filtrare tutto. lasciare il tutto per 10 ore. Disporre al centro del piatto un cucchiaio e mezzo di cremoso creando una forma di albume fritto, sui lati del cremoso posizionare pepe rosa e pepe Sichuan per conferire alla ricetta una nota profumata. Il tuorlo va fritto al momento. Sollevarlo delicatamente dalla farina di mais e friggere in olio evo a 175° C per 15 secondi. Ultima cottura asciugare su carta assorbente, aggiungere un pizzico di sale e posizionarlo al centro del cremoso per farlo sembrare un vero uovo fritto. Con un piatto nero l'effetto surrealista è assicurato.

Maurizio De Riggi

Sagra del Mare Flegrea

A Monte di Procida dal 4 al 7 agosto

La Sagra del mare flegrea giunge alla sua ventottesima edizione ed anche quest'anno promette di deliziare tutti i suoi visitatori. A Monte di Procida dal 4 al 7 agosto (località Acquamorta). Ospiti d'eccezione i tradizionali piatti di mare del litorale flegreo, come l'immancabile impepata di cozze, le pizzette d'alghe, la mitica frittura mista di pesce e la bruschetta al sapore di mare.

Pianeta Ramata 13, 14 e 15 agosto

Dal 13 al 15 agosto l'evento dedicato ad una delle eccellenze campane: la Cipolla Ramata. Appuntamento a Montoro tra produttori e ristoratori.

Tra vicoli e case in pietra, Vinalia dal 4 al 10 agosto

(Sal. Esp.) "Custodire un dono". Questo il tema dell'edizione targata 2016 di Vinalia, evento dedicato ai wine lovers che anche quest'anno - appuntamento dal 4 al 10 agosto - affollerano le stradine del borgo di Guardia Sanframondi (provincia di Benevento). Ogni sera ci si potrà perdere tra i vicoli con calici e pettorina alla ricerca delle degustazioni che lasciano il segno. Come sempre fitto il programma: dagli show cooking con i migliori chef sanniti e campani, il relax della terrazza-giardino del Castello Medioevale in cui sarà allestito per gli enoappassionati un lounge bar, e come sempre anche quest'anno Vinarte, expo tra vicoli e le abitazioni in pietra dell'antico borgo di Guardia Sanframondi.

Fiano Love Fest

l'evento a Lapio dal 5 al 7 agosto

Ritorna anche quest'anno l'atteso evento irpino Fiano Love Fest. Tre giorni di musica, arte, eno-gastronomia, cultura e divertimento a Lapio dal 5 al 7 agosto. Giunta alla VII edizione, la manifestazione è organizzata dalla Pro Loco Lapiana. Nel borgo della città irpina gli stand delle cantine più importanti del territorio, rinomate per il bianco Fiano di Avellino, il Taurasi rosso per eccellenza e altri vini importanti come l'Aglianico Irpino. Ovviamente si degustano anche prodotti tipici: l'olio Ravece D.O.P e il miele di Lapio.

Fior di Latte Fior di Festa

Agerola dal 6 all'8 agosto

La sagra Fiordilatte Fiordifesta è l'evento della scoperta dei prodotti tipici agerolesi, dei luoghi storici e dei bellissimi paesaggi dei Monti Lattari.

Malazè, i Campi Flegrei che non ti immagini

A settembre (dal 3 al 18) Malazè, l'evento enoarcheogastronomico dei Campi Flegrei con molte novità importanti a partire dalla durata, quest'anno un fine settimana in più. Tra le novità il primo salone dei Vini a "piede franco", una delle caratteristiche più importanti del nostro territorio. Tra le altre novità della XI edizione i quattro percorsi a tema - miti e storie, gusto, archeologia e natura - che si terranno a Pozzuoli, Quarto, Bacoli, Monte di Procida, Napoli e isola di Procida. Anche quest'anno Malazè farà scoprire luoghi dei Campi Flegrei normalmente chiusi al pubblico o difficilmente accessibili.

a settembre Pizza Village

Dal 1° al 6 settembre si terrà la quinta edizione della manifestazione, sul meraviglioso Lungomare partenopeo, dove verrà allestita la più grande pizzeria del mondo in cui ogni anno si sfornano oltre 100mila pizze.

Amatriciano, il nuovo panino d'autore del Fame Burger Bar

FAME Burger Bar
Via Nuova del Bosco, 5
Marigliano (Napoli)
Info 3331765836
fb.com/fameburgerbar

Il menù al Fame Burger Bar di Marigliano si rifà il look ed ecco nuovi abbinamenti tra panini e birre d'autore. Amatriciano è il nome del nuovo favoloso panino gourmet che sta riscuotendo un grande successo. Hamburger di Chianina da 200 grammi, pomodori al forno dispensa Di Lorenzo, scaglie di pecorino dop, bacon affumicato e formaggio al pepe verde. In abbinamento a questo panino la birra Audace di via dei Birrai 32.

Rotunnella Fest dal 6 al 10 agosto

Rotunnella nel dialetto salernitano indica una varietà di oliva presente ad Albanella dalla forma sferica e alimento principale della Dieta Mediterranea. È da qui che nasce il Rotunnella Fest, evento che dal 6 al 10 agosto si svolge ad Albanella (Salerno), un festival dei prodotti enogastronomici del territorio pieno di proposte artistiche, con un'unica, necessaria e ineludibile missione: la valorizzazione del territorio.

Calici di Stella in Campania

Il 10 agosto di ogni anno, la notte di San Lorenzo, nelle piazze e nelle cantine italiane gli enoappassionati sono protagonisti del brindisi più atteso dell'estate.Vino e offerta culturale, insieme alla magia dei territori sotto le stelle sono gli ingredienti di questo evento.
Gli eventi su www.gustocampania.it

Al via Winefredane, dal 10 al 12 agosto

Dal 10 al 12 agosto presso la suggestiva cornice della Tenuta Ippocrate si terrà la V Edizione del Wine Fredane con tantissime sorprese, buona musica, arte, deliziosi piatti, e, come sempre, il protagonista indiscusso: il vino! Nelle notti più stellate dell'anno sarà possibile degustare vini di altissima qualità e scoprire, girando con il proprio calice, nuove realtà e territori poco noti della nostra regione e non solo. Infatti tra le novità di quest'anno ci sarà la partecipazione di cantine internazionali che con i loro vini vogliono emozionare e stimolare un sano confronto tra zone di produzione differenti. A partire dalle ore 19:30 gli ospiti potranno così assaporare il piacere intenso dei grandi rossi, la freschezza dei bianchi e il fascino delle bollicine. E tra un assaggio e l'altro, gustare appieno dei paesaggi e delle prelibatezze gastronomiche tipiche del territorio irpino, in un'atmosfera vivace fatta di tanta buona musica.

Abbiamo gli ingredienti giusti per il tuo successo

su carta e web a partire da 50€ al mese

Per la tua pubblicità su **GustoCampania**
3383284746 | 3664328891 | 3382279922
info@gustocampania.it