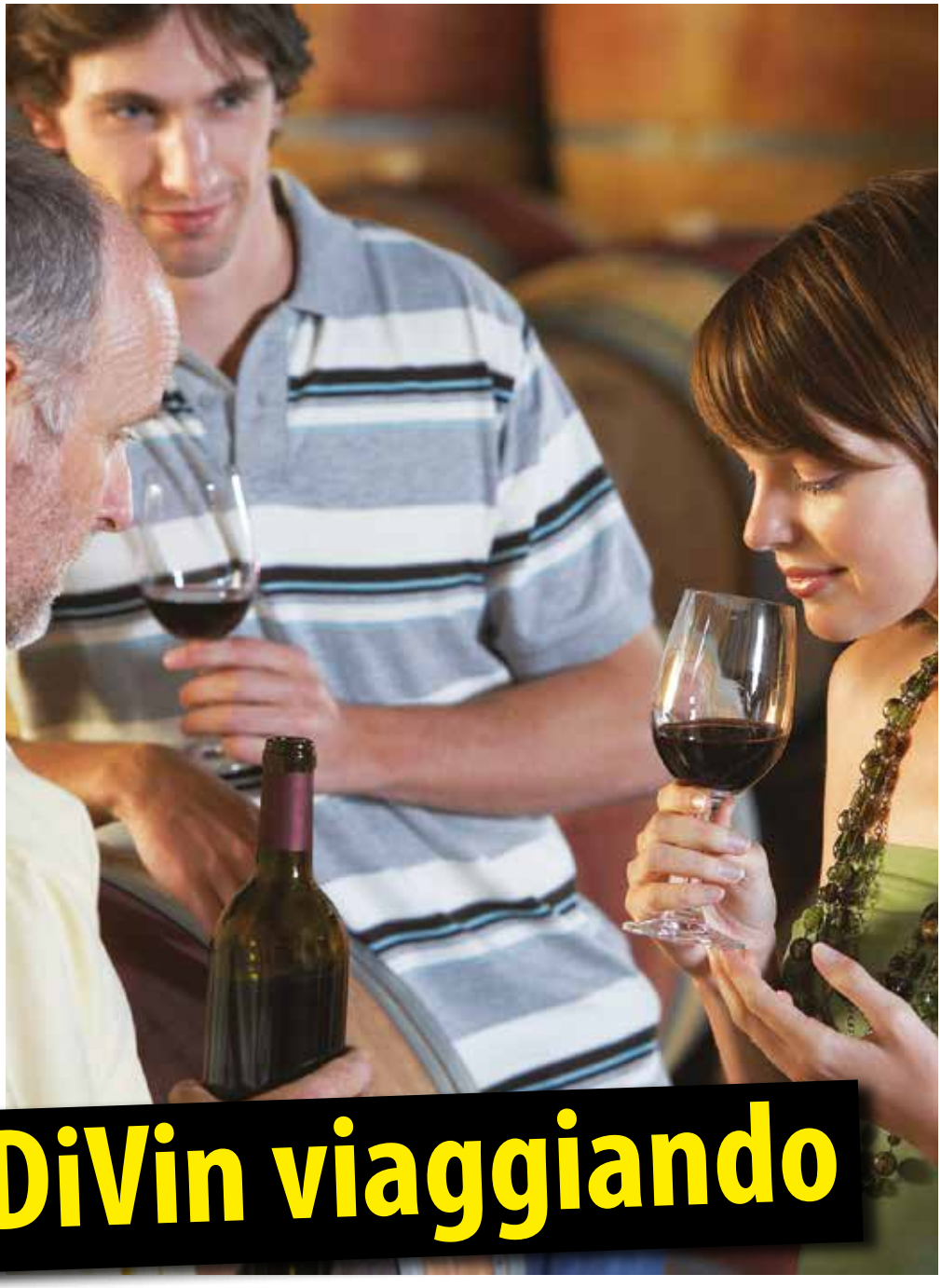
COPIA GRATUITA

www.gustocampania.it - **quattro** | 2016

GustoCampania

Emozioni, storie e sapori dalla Terra del Buono



DiVin viaggiando

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)

Ultimo sei tu se non pensi a loro!

GustoCampania per il sociale

Abbiamo
gli ingredienti giusti
per il tuo successo

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

WINE ZOOM 3
grecomusc e i vini di De Santis

TERRITORI E VIAGGI 4
in giro per cantine e alla scoperta dei vigneron campani

DENTRO 5-7
i prodotti innovativi come la canapa e quelli della tradizione come la castagna. I protagonisti del gusto tra chef in poltrona e cuochi che dicono No alla Camorra

FUORI 8-11
tra luoghi del gusto, locali nuovissimi e i tempi della pizza fritta

RICETTE 12
le ricette degli chef campani

EVENTI 13-15
girovagando in Campania

Ripartiamo dai vigneron campani

Vuoi per gli eventi calamitosi come l'alluvione di ottobre dello scorso anno nel Sannio oppure per le gelate registrate in terra d'Irpinia, la vendemmia targata 2016 in Campania fa segnare un calo importante che si aggira mediamente attorno alle due cifre. Tempi duri per il comparto wine campano? Ad una lettura superficiale - stando ai numeri grezzi - la risposta banale sembrerebbe essere sì ci troviamo di fronte ad un dato preoccupante. Invece i vigneron campani, non solo nelle due province più forti Sannio e Irpinia, hanno saputo rispondere alla minore quantità puntando sulla qualità. La Campania del vino, quindi, nonostante le avversità generate da Madre Natura sa dare una risposta forte, capace di competere con prodotti di eccellenza sul mercato nazione e internazionale. Una risposta orgogliosa e forte che dovrebbe essere sostenuta dalle istituioni che spesso come Madre Natura sembrano essere un ostacolo più che il carburante per lo sviluppo.

Salvatore Esposito

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

dalla carta al web

nella cucina di GustoCampania...

URANIA CASCIELLO, PASQUALE BRILLANTE, SALVATORE ESPOSITO, FABIO OMETO, ANTONIO MENGACCI, PAOLO PERROTTA, PAOLA RUSSO, ALESSIA PORSENNA

GustoCampania

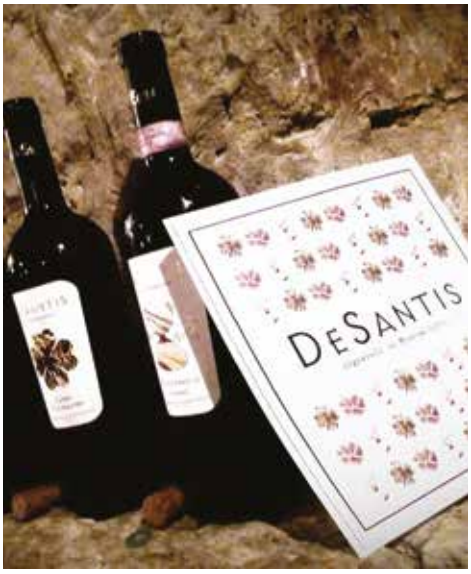
Allegato a L'Ora Vesuviana
Reg N° 108 2003 Trib. Nola (Na)
Editore: Vesuvio Hub
Direttore responsabile: Salvatore Esposito
Capo redattore: Paolo Perrotta
Responsabile commerciale: Antonio Mengacci
Consulente esterno: Pasquale Brillante
Redazione: Via Guindazzi 39, Pollena Trocchia 80040 (Na)
Commerciale: 366.4328891 - 338.3284746 - 081.5308119
Stampa Lithogar Cercola (Na). Chiuso in stampa il 26/010/16
Le collaborazioni sono a titolo gratuito
www.gustocampania.it - info@gustocampania.it

Grecomusc, il vitigno "nuovo" riscoperto nella terra del Taurasi

La Campania offre un panorama ampio e variegato dal punto di vista ampelografico, ed è per i vitigni bianchi una realtà unica nel panorama vitivinicolo italiano. Molti di questi vitigni erano stati abbandonati dai contadini per ragioni storiche legate alla mancata richiesta dei mercati negli decenni passati. Dal 2003, grazie anche al supporto scientifico di ricercatori dell'Università degli Studi di Palermo, Sandro Lonardo (vigneron in Taurasi) volle riprendere a vinificare una varietà di vite a bacca bianca nota localmente con il nome di "Grecomusc". Di questa cultivar sopravvivevano all'epoca ancora poche centinaia di ceppi su piede franco nei comuni di Taurasi, Mirabella Eclano e Bonito. La caratteristica che da il nome al vitigno è legata alla peculiarità del pericarpo che cresce a dismisura rispetto alla polpa dando al chicco il suo tipico aspetto moscio. Un'altra particolarità è che il raspo si colora leggermente di rosso nella fase finale di maturazione. Nei primi anni il vino veniva prodotto da uve raccolte e provenienti da appezzamenti diversi, successivamente Sandro Lonardo ha acquisito vari appezzamenti fino a produrre un vino con uve quasi totalmente di proprietà. Il vino prodotto ha caratteristiche uniche sia da un punto di vista olfattivo che gustativo e si presta al lungo invecchiamento. Le diverse tecniche e le sperimentazioni negli anni hanno evidenziato sempre una piacevolezza al naso ed al palato con caratteristiche organolettiche uniche e a seconda delle annate prevalgono nei vini prevalgono sentori di fiori, erbe aromatiche e note agrumate. La nota minerale nelle annate più vecchie da la sapidità giusta in sintonia con la spalla acida che rimane per lungo tempo piacevolmente presente. Un vino che si presta agli abbinamenti col baccalà, i formaggi semi stagionati, le paste fatte in casa con le verdure i secondi di carne.

a cura di
Pasquale **Brillante**

In Irpinia il poker di rossi di De Santis



L'Azienda De Santis, vignaioli a Montemiletto (Avellino) di Felice e Alberto, è una piccola realtà a conduzione familiare che nasce dalla passione per la terra ed ha alle spalle anni di esperienza nella selezione delle uve del territorio irpino. Attualmente si producono quattro vini rossi di qualità realizzati con una attenta selezioni di uve. Nella fase di trasformazione, con la collaborazione dell'enologo Luigi Sarno, si privilegiano le fermentazioni naturali realizzando vini di grande carattere che valorizzando le tipicità e la potenza dell'Aglianico. Le etichette in commercio sono Aglianico Campania IGT, Irpinia Aglianico DOC, Campi Taurasini DOC e un Taurasi DOCG Hellenica prodotto in meno di 2000 bottiglie. Il Campi Taurasini Doc degustato presenta un colore rosso profondo quasi nero e molto luminoso, al naso si avverte un corredo aromatico di frutta rossa e di frutti di bosco molto intenso con finale speziato. Al palato è di buon corpo e ben bilanciato nelle componenti acide e tanniche. Un vino persistente e che si presta agli abbinamenti della cucina tradizionale irpina ed ai piatti di carne rossa, i salumi e i formaggi stagionati.

Pasquale Brillante

il viaggio

Tra storie, filari e cantine

Autunno, tempo di vendemmia e di viaggi. Gusto, ricerca e sperimentazione di un nuovo modo fi fare vacanze. Anche solo due giorni per immergersi in un mondo stupendo.

a cura di Paolo **Perrotta**

In cantina con Maurizio

L'etichetta che produce i vini della terra vulcanica esiste dal dopo guerra, ma è solo negli ultimi anni che l'azienda si è specializzata nelle visite in cantina, offrendo oltre a percorsi conoscitivi delle tecniche per fare il viticultore, anche degustazioni a tema. Maurizio Russo, il patron è un capitano di lungo corso e affascina sentirlo parlare. Lacryma Christi del Vesuvio Bianco DOP assieme all'aperitivo coi prodotti della terra. Lacryma Christi Riserva (80% piedirosso e 20% aglianico invecchiati in barili di rovere francese tra i 18 e i 24 mesi). Abbinato a spaghetti artigianali con pomodorino del piennolo e basilico fresco. Per arrivarci dall'A3 uscita Torre Annunziata nord; procedere per Paesi Vesuviani. Giunti a Trecase imboccare la strada panoramica, quindi Via Tirone.

Irpinia, in visita ai Feudi

E' diventato quasi uno di noi. Un amico di famiglia, presente in diverse occasioni. I vini dei Feudi di San Gregorio sono così: ci son entrati dentro e l'azienda nata nel 1986 su iniziativa delle famiglie Capaldo ed Ercolino, oggi è anche un luogo dove trascorrere un'intera giornata tra visita guidata nelle cantine e degustazioni di vini eccezionali in abbinamento alle eccellenze della terra. A16 uscita Avellino est. Procedere sulla SS Ofantina, uscita Parolise; proseguire per Salza Irpina e Sorbo Serpico. Dopo la degustazione è possibile acquistare i vini in cantina.

Nei vigneti del Falerno

Se il vino è donna, il vino di Villa Matilde oltreché buono è bellissimo. Villa Matilde, l'azienda vitivinicola che Salvatore e Maria Ida Avallone hanno ereditato dal papà e rilanciato caparbiamente, apre le sue porte a visite in cantina, ai vigneti e alle sale degustazioni di uno spazio bello e curato nei minimi particolari, dove Donna Matilde (Maria Ida Avallone, bella ed elegantissima) non lesina aneddoti e storie di e con il vino che nelle terre del Falerno è merce pregiata e di rispetto. L'avvocato Avallone decise qui di far rinascere il Falerno (vino decantato dai poeti latini). Oggi oltre alle cantine c'è una piccola foresteria con camere curate dove svegliarsi e vivere in presa diretta l'esperienza del vino e una taverna dove poter degustare, in accompagnamento ai vini di Villa Matilde, le più antiche specialità locali. Chiude il cerchio un'enoteca dove è possibile acquistare i prodotti dell'azienda. Imboccare la Strada Domitiana, uscire a Cellole (Caserta) dopo km 4,700, sulla destra, troverete l'ingresso dell'azienda.

L'enotour sul Taburno

Terra di Aglianico, con la A maiuscola. Tredici comuni (Foglianise, Torrecuso, Vitulano, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Apollosa, Bonea, Montesarchio, Ponte, Tocco Caudio, Paupisi e Benevento), otto vitigni. Il Consorzio Agrario di Benevento fondato nel 1901, ha dato vita nel 1972 a Foglianise (Benevento) la Cantina del Taburno. Su terreni collinari, argillosi si estendono paesaggi bellissimi. Dentro la Cantina è affascinante. Si seguono le etichettature delle bottiglie, dopo aver sentito di sapidità, acidità e raccolte. Di innesti e pigiature. Poi ci si siede e tutti assieme si mangia. I prodotti della terra e dell'orto assieme ai vini che ormai abbiam conosciuto per nome e cognome come i comuni che si inerpicano sul Tabruno, monte celebrato da Virgilio per la bella vegetazione.

Canapa che passione!

Quando Valentina Capone, Simona Falco e Giuseppe Mugione pensarono a metter su una cooperativa sociale che mettesse a sistema il ciclo produttivo della canapa, inserendola nel food, Canapa Campana era un gran bel progetto e solo quello. Oggi, dopo un anno e tanti sacrifici, col sorriso sulle labbra però, il sogno è una bella realtà. La mission più importante è riportare la coltura della canapa, pianta antica e pregiata, in terre che a inizio secolo scorso erano famose a livello mondiale per l'eccellenza della pianta nobile e per la qualità della sua fibra. La cooperativa Canapa Campana avendo ad oggetto la trasformazione e la commercializzazione della canapa conferita dai produttori agricoli associati ha avviato una filiera produttiva corta ed organizzata che parte dalla trasformazione dei semi di canapa in olio e farina per poi proporre contratti di rete alle varie realtà artigiane presenti sul territorio (pastifici, panifici, caseifici, pasticcerie, birrifici, etc.) con l'intento di realizzare e lanciare sul mercato una gamma vasta e varia di prodotti in grado di far apprezzare sapore e qualità organolettiche dei prodotti alimentari derivati dalla canapa. Così sono nate le birre alla canapa, le paste e il casatiello targato Petrone. I dolci, la cioccolata, i biscottini morbidi e quelli più duri da abbinare al tè. Con le farine alla canapa pizzaioli gorumet (qualcuno stellato) sperimentano pizze e calzoni con retrogusti diversi e di spessore. Qui la marijuana non c'entra, la community (quelli di Canapa in Mostra parte da lì) propone il vivere sano e con la canapa si può. ***(P. P.)***

Gusto&Istituzioni

Agrinsieme: "Bene la legge su Caporalato"

"Possiamo dire di essere soddisfatti dello spirito della legge che persegue il capolarato. Ciò che ci lascia perplessi e dubbiosi è l'approssimazione con la quale vengono equiparati reati molto gravi e banali violazioni formali. In questo modo c'è il rischio che un imprenditore onesto venga equiparato ad un delinquente. Vigileremo quindi nella fase di applicazione del testo normativo al fine di tutelare al meglio le aziende agricole contro eventuali abusi". Questo il commento di Agrinsieme Campania.

Ristoranti in rete per i bimbi

(P. P.) A San Giorgio a Cremano ristoranti, pizzerie e pub con menù dedicati ai più piccoli, spazi adatti alle loro esigenze, tempi di attesa ridotti, gadget e giochi per i bambini.

In poltrona con lo chef

Scrittori e attori tra Cinema&Food

A Napoli un nuovo modo di vivere il cinema tra cucina, immagini e racconti

Metti una sera a cena con chef stellati e con scrittori del calibro di Maurizio De Giovanni (in foto in alto a destra) o con attori come Cristina Donadio, la celebre Scianel della serie Gomorra, ed ecco che è servito il format "In poltrona con lo chef". Una rassegna in 5 appuntamenti, prodotta da Wine&Thecity in collaborazione con HART Cinema Food Music che è un modo di vivere il cinema tra cucina, immagini e racconti. Corti d'autore e cucina, cinema e gastronomia, volti, immagini, racconti, storie e buon vino: una insolita programmazione di food-entertainment che inizia Giovedì 17 novembre e prosegue fino al 23 marzo 2017. Ad aprire la serata è la proiezione di un corto d'autore, poi le luci si accendono e sul palco sale uno chef; c'è una cooking station montata, lo chef si mette all'opera e prepara live un piatto che sarà servito al pubblico in sala. Per ogni serata si degusterà un vino di eccellenza in abbinamento al piatto proposto. Ad affiancare di volta in volta lo chef ci sarà un attore, uno scrittore, un artista per un dialogo-performance a più voci. I corti d'autore provengono dalla cineteca di Pasta Garofalo che da anni sostiene il cinema di qualità e dal 2008 produce cortometraggi con importanti registi ed attori sia italiani che esteri, tra gli altri: Valeria Golino, Erri De Luca, Terry Gilliam, Ennio Fantastichini, Richard Dreyfuss. Gli chef protagonisti della rassegna sono Lino Scarallo, Antonio Pisaniello, Marianna Vitale che duetterà con Gennaro Cariulo, Rosanna Marziale e Nino Di Costanzo.
Il programma completo su www.gustocampania.it

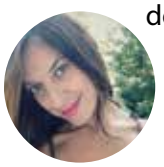
Salvatore Esposito

Lo chef contadino dice no al racket

"A volte è difficile restare qui, anche se amo questa terra. Continuano a bussare alla mia porta. Quando finirà questa storia". Pietro Parisi, lo chef contadino di Palma Campania, dice No al racket e lo fa mettendo alla porta chi va a chiedergli il pizzo. La sua denuncia finisce sui social e la storia diventa virale e subito parte la gara a sostenere il cuoco campano famoso anche per i suoi "buccaccielli". A pochi giorni dalla denuncia il cuoco ritorna sulla faccenda ancora con un post su Facebook. "Dico grazie alla mia terra e alla mia gente. In queste ore avete tutti dimostrato di essere dalla parte del NO. Un NO che ci onora e che mi fa sentire ancora più orgoglioso di essere del Sud, di questa terra. So di aver fatto la scelta giusta per me è per noi tutti". ***(Sal. Esp.)***

Porcini e castagne, ecco la sagra vintage

Porcini e castagne, l'indiscusso "cavallo di battaglia" di Cusano Mutri si riconferma tale dopo lo scorso week end riservato alla sagra dei "marroni" tenutasi a Civitella Licino e negli altri borghi sanniti. Se per l'evento di punta dedicato ai funghi la "perla del Matese" aveva scelto come location l'intero centro storico cusanese, lo scenario per la Sagra della castagna è mutato. Il "benvenuto" ai visitatori si è difatti snodato lungo i vicoletti di Civitella Licino, frazione di Cusano Mutri, che da ben trentadue anni offre il bis agli amanti dei frutti dell'autunno. La protagonista della kermesse è indubbiamente la castagna, che trionfa sui vari stand che compongono il percorso: dai dolci di produzione locale fino alle più tradizionali caldarroste. Gli "assaggi" vengono poi offerti all'esterno delle piccole botteghe allestite nelle caratteristiche case del piccolo borgo sannita. Giunti nella piazza principale di Civitella, da dove si guarda dritti verso Monte Cigno, la scelta è decisamente più ampia. Dalle specialità a base di funghi porcini, si passa a un altro protagonista che ha già riscosso successo nella precedente sagra: il caciocavallo impiccato. E dunque, non manca la possibilità di gustare pane locale condito direttamente col formaggio sciolto sulla brace e accompagnato da carni e vini della zona. L'atmosfera è da "sagra vintage": tavolate di legno disposte al centro della piazza, poca confusione, bancarelle di prodotti gastronomici in ogni angolo e un andirivieni di sacchi di castagne "direttamente dai boschi di Cusano e Civitella", come ci tengono a precisare i cusanesi. Ampio spazio anche ad altri prodotti rigorosamente a chilometri zero, come marmellate o creme di funghi e tartufi. Un ricco omaggio alla stagione dei primi freddi che mai come a Cusano Mutri rappresenta il periodo dell'anno più atteso.



Paola **Russo**

Pony Pizza addio, arrivano i droni

La pizza d'asporto è una soluzione comoda, economica e da sempre apprezzata da milioni di italiani. Attendiamo il suono del citofono per sentirci dire: "Buonasera, pizza", la classica frase che ci fa pregustare la pizza ordinata per telefono. La consegna della pizza tuttavia va coordinata e studiata, non è cosa semplice: il Pony non deve entrare in casa, almeno che non gli vengo detto esplicitamente. Tutto questo potrebbe essere sostituito dalla tecnologia. Nel giro di poco, potremmo ritrovarci non il solito viso famigliare, perché la voce al citofono potrebbe essere quella di Dru, un drone che ci consegna le nostre pizze, senza sorriso e senza affanno. Questo servizio, apparentemente fuori dai tempi, è stato già sperimentato in Nuova Zelanda e, in tempi molto brevi, verrà testato anche in Australia. La super idea è stata di Domino's Pizza, settima catena di fast food al mondoGino Sorbillo- pizzaiolo 2.0- ha scritto sulla sua pagina facebook:"

Prossimamente Pizze a domicilio con i droni, solo da Sorbillo". Ed ecco che abbiamo intervistato anche qualche pizzeria di quartiere per capirne di più. "Sicuramente è un idea all'avanguardia, ma di difficile realizzazione soprattutto a Napoli, bisogna saperlo guidare e mi piacerebbe consegnare le mie pizze con un drone", ci ha detto Luigi Papa della pizzeria Edelweiss di Massa di Somma. Anche Mauro Autolitano della pizzeria Totò e i sapori di Acerra ci dice:" Sono aperto a nuove sperimentazioni, bisognerà utilizzare una borsa termica che non stia a contatto con l'aria in quanto la pizza non deve subire sbalzi di temperatura, ne risentirebbe il condimento". "Dovremmo più concentrarci sul prodotto che sul marketing, in giro ci sono ancora troppe cose che chiamano pizza e che pizza non sono. E poi io non potrei mai utilizzarlo perché a volte mi ordinano a casa 20 pizze, e poi pensa se piovesse!" conclude Franco Pepe della pizzeria Pepe in Grani di Caiazzo.

Alessia Porsenna

E' nata subito dopo la seconda guerra mondiale, quando i vecchi forni a legna eran caduti sotto i colpi dei bombardamenti. Dentro si metteva di tutto, specie ricotta che costava poco e cicoli, scarto del maiale. Il pepe e l'olio fritto che gonfia l'impasto facevano il resto. Oggi la **Pizza fritta** è tornata alla moda: Cenerentola veste i panni della regina. **A cura di Paolo Perrotta**

Masardona come Maradona

Se la storia del calcio a Napoli e nel mondo l'ha scritta Diego Maradona, la storia dell'impasto che si cuoce e si gonfia con maestria nell'olio bollente l'ha scritta la famiglia Piccirillo. La Masardona, nel quartiere Case Nuove è tra i templi laici del gusto che attraverso la pizza fritta ha sdoganato un quartiere, non certo bellissimo, facendolo diventare mondiale. La ricetta è quella della nonna di Vincenzo, l'accortenza è quella della perfezione. Pizza fritta o battilocchio, quasi metà impasto e più sfilabile. Prodotti di qualità, qui l'olio profuma, prima dopo e durante. La classica è la più gettonata: cicoli, ricotta di bufala, provola, pepe e basilico. Bella e accogliente la sala interna, sempre affascinante il bancone dove vedi e senti tutto.

1947 Pizza fritta, l'origine

1947 non è l'anno di origine di questa pizzeria, ma si riferisce all'immediato dopoguerra, periodo in cui la pizza fritta era molto diffusa a Napoli. Così ha chiamato la sua pizzeria di via Pietro Colletta a Napoli Vincenzo Durante. E' partito dalle origini, da come si facevano le prime pizze fritte, arrivando anche a qualche (riuscitissima) sperimentazione, mai trascurando la qualità. Poi c'è la maestria di una pizzaiola vulcanica e bellissima Isabella De Cham, solo cognome francese cresciuta tra Concettina Tre Santi (faceva la cameriera) per poi passare nella storia del fritto d'autore napoletano la Masardona e approdare da Durante, capitano coraggioso di una bella squadra. Strepitosa la classica con cicoli, ricotta e pepe, rossa col basilico. Squisita anche una rivisitazione con provola.

La pizza fritta di Zia Esterina

Zia Esterina Sorbillo, per distinguere all'interno della stessa famiglia di pizzaioli, quelli specializzati in pizza fritta. Piazza Trieste e Trento, Vomero e Tribunali. Gino Sorbillo, cuore e anima del progetto l'ha portata con successo anche a Milano dopo avervi fatto approdare anche Lievito Madre. Pizza storica, poche concessioni alle variazioni. Storica ricotta che si mischia ai cicoli. Squisite quelle coi friarielli e quelle con le scarole, olive, acciuga e capperi.

O Sfizio d' 'a Notizia

La Notizia è la pizzeria di Enzo Coccia e soprattutto un modo nuovo fino a qualche anno fa di intendere pizza, impasti e prodotti che finivano sul disco d'oro. La declinazione fritta del progetto del maestro COccia si chiama O Sfizio d''a Notizia (via del Caravaggio a Napoli) ed è affidata allo storico braccio destro del maestro Edoardo Ore che propone non solo pizza fritta, ma anche 'mpustarelle: i panini realizzati in collaborazione con il panificio Malafronte di Gragnano con una miscela di farine del Molino DallaGiovanna. In abbinamento una ricca carta dei vini, dalle bollicine italiane agli champagne, alle migliori proposte nazionali. I dolci, in monoporzione sono di Salvatore Capparelli.

A Napoli il Vitto Pitagorico

(Urania Casciello) Siamo al centro di Napoli. Sotto il porticato della Galleria Principe di Napoli di fronte al Museo Archeologico troviamo Vitto Pitagorico - cucina e pizzeria vegana, vegetariana e crudista. Anche Napoli, seppur con punti fermi che hanno anticipato i tempi, inizia finalmente a offrire cucina di qualità per chi ha diverse esigenze alimentari. Vitto Pitagorico è un locale giovane - aperto nell'aprile 2016 - ma irrompe subito tra i migliori della città per la sua categoria. Dagli antipasti, ai primi, fino ad arrivare alle pizze, le combinazioni di ingredienti danno vita a piatti colorati ed essenziali, belli a guardarsi e buoni da mangiare. Per le pizze è possibile scegliere tra la versione vegetariana o vegana dello stesso gusto oltre ai tipi di impasto fatti con farina integrale, di curcuma e di canapa. Cosa volere di più? Magari un dolce crudista alla lavanda o una gustosa tarte tatin. E se ancora non avete provato questo tipo di cucina, affidatevi ai consigli del personale che con allegria saprà indirizzarvi nel modo migliore.

La pinseria nel centro storico di Benevento

Dalla urbe capitolina alla città regina del Sannio. I ragazzi di 82cento (piazza Piano di Corte) propongono pizze gourmet e sopratutto Pinse, alternativa romana alla pizza, con farine ricercate.

MO' il ristorante Sire alla Mostra d'Oltremare

(Paolo Perrotta) Mo' significa in napoletano adesso ed è l'acronimo di Mostra d'Oltremare che ha riaperto, assieme a un bel cartellone di eventi, anche il bar ristorante che guarda la piscina e il giardino degli spazi per eventi e concerti nazionali e internazionali di Fuorigrotta. Mo' è anche il nome del format che racchiude bar e ristorante di qualità aperti dalle nove del mattino fino a sera per la cena che segue i percorsi della dieta mediterranea e delle eccellenze della Regione Campania. Un nuovo progetto di ristorazione firmato Sire Ricevimenti, leader del comparto e dopo i successi internazionali di Expo a Milano, sempre pronti a rimettersi in discussione e a rilanciare nuove sfide. Sire Ricevimenti d'Autore, infatti, da oltre vent'anni si occupa di ristorazione e da sempre lavora assicurando la qualità del proprio servizio.

Da Diva

il gusto a 360 gradi

Un food and wine concept che coccola il cliente a 360 gradi. In provincia di Napoli, a Giugliano ha aperto i battenti Diva: loungebar e pasticceria raffinata, ristorante mediterraneo e pizzeria gourmet. Diva è un locale "totale" capace di incontrare gusti più diversi senza lasciare nulla al caso con la cura del dettaglio come cifra prima della mission aziendale. La direzione di Diva è affidata alle mani sapienti di Fabio Sorrentino (in foto a destra) che guida personale altamente qualificato mentre lo chef executive è Salvatore D'Angelo. Tra gli antipasti proposti in menù si segnala il tortino di melanzane alla caruso, tra i primi da non perdere assolutamente il Capriccio di Diva (crespelle e bolognese) o i Bucatini dello chef. Ottima anche la selezione di carni, da provare il filetto con riduzione all'aglianico nobile oppure i Paccheri alla genovese con coniglio. La carta dei vini esalta i vitigni campani. Rapporto qualità/presso eccellente.

Diva
Ristorante, cafè, pizzeria
via Prolungamento Pigna, 33
Giugliano in Campania
081.3301250 - www.divacafe.it

Curry Curry guagliò

Chicchi e baccelli a Napoli

(P. P.) Nel centro storico Napoletano, in via San Biagio dei Librai, all'interno del Palazzo Diomede di carafa, c'è un piccolo angolo di mondo cosmopolita. Antico e moderno assieme dove i protagonisti sono chicchi, baccelli, fave di cacao e caffè dal mondo di prima qualità. "Chicchi e Baccelli, Spices and Coffee Shop": oltre 30 Monorigine di Caffè, biologico, miscelato con il Ganoderma ed il Ginseng (quello vero). Cento varietà di spezie, da quelle più comuni e da scaffale a quelle introvabili. Curry e Masala tra i più rari, il vero Cardamomo di Wategama, Curcuma di Madras e cioccolato etico, biologico e di altissima qualità. Un viaggio nel viaggio tra pezzi di mondi antichi e passioni moderne. Oggi very cool.

Ad Avellino Degusta

(P. P.) Percorsi enogastronomici a tema. Ottime paste e patate, polpette strepitose, contorni di stagione e rigorosamente rivisitanti la tradizione. Un'eccellenza che ripercorre i territori. Ottime le pizze e la conduzione dello chef Giovanni Mariconda.

Il Locandiere, a Torre la cucina gourmet

Alle pendici del Vesuvio, in una strada che confina tra Trecase e Torre del Greco (Via Fossa della Monica 12 - Torre del Greco), troviamo Il Locandiere, la nuova avventura dello chef Valentino Falanga. Il ristorante, di mare e di terra, e la pizzeria gourmet offrono ai propri clienti un'esperienza culinaria a 360° per tutti i gusti. Pasta fresca, tagli di carne di prima scelta e pescato del giorno sono cucinati con amore sia a pranzo che a cena. La sera invece si aggiunge all'offerta culinaria anche il settore pizzeria dove i clienti hanno la possibilità di scelta tra impasti classici o a lunga maturazione. Tra i gusti delle pizze, oltre alle classiche senza tempo, troviamo "Pistacchio" con ricotta, provola, pesto di pistacchio e basilico, oppure "Oplonti" con provola, salmone norvegese, gamberi al pesto, rucola, olio e limone. Se passate di qui non potete non chiedere la frittura mista come antipasto: tra arancini e crocchè c'è anche la "fonduta" un pezzo di formaggio impanato e fritto amato da tutti i clienti affezionati. La ricetta è segreta e gelosamente custodita dal suo inventore. Quindi cosa fare in caso di astinenza? Andare lì e chiedere il bis! **(Urania Casciello)**

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

A Napoli apre Giri di Pasta

Si inaugura il 24 novembre "Giri di Pasta", il nuovo format culinario d'ispirazione partenopea che reinterpreta la frittata di pasta in chiave moderna. In via dei Tribunali 73, sarà possibile degustare l'intreccio di pasta nelle sue mille declinazioni. Un delizioso vortice take away, farcito con ingredienti di prima scelta, rigorosamente a Km0. Dalla lunga amicizia e dalla passione per il buon cibo che accomuna Dario Savarese ed Eduardo Manco, nasce un progetto unico nel suo genere che desidera esaltare le prelibatezze del territorio. Un menù ricco, studiato da chef professionisti per soddisfare qualsiasi esigenza ed accontentare anche il più pignolo dei palati! L'ideazione di tutta l'identità visiva è stata curata dalla creativa Sayrel Silva. ***(Sal. Esp.)***

Il Cortile a Caserta

(P.P.) Rocco e i suoi friarielli: per osannare l'eccellenza dell'orto della Massria Tuoro e altri percorsi di gusto. Il ristorante che non ti aspetti in centro (e che mancava) ora c'è. Il Cortile, centro di Caserta (via Galilei) non è solo un ristorante eccellente e bio. E' un bel progetto. Il menù è variegato e per nulla scontato, studiato dello chef e proprietario della struttura Michele Miccoli. In sala la nipote Rosa e l'amico Ciccio.

Salumi si nasce!

(P. P.) Il format è veloce e interessante. "Salumi si nasce" è un ristorante moderno all'interno del quale vengono serviti salumi e vino ricercati in un ambiente unico, curato nei minimi particolari. Centro di Torre Annunziata: Via Gino Alfani 25, vicino al mare e alle stradine oggi diventate alla moda della città. Prosciutti di qualità, filiera corta, salami e sopressate tracciate e la filiera del latte delle eccellenze. Giovani i proprietari e chi ci lavora. Accogliente e sfizioso. Anche il menù presenta sempre novità, sempre ancorate alla qualità che non è solo il brand ma soprattutto la ricerca e la passione che muove la realizzazione dei panini o delle marenne.

Da Benevento a Spaccanapoli

Strega sbarca nel centro storico

Strega Alberti, la storica azienda sannita è sbracata a Spaccanapoli, al civico 4 di Via Benedetto Croce. Un flagship store nato per proporre tutte le specialità con le quali, da sei generazioni, la famiglia Alberti conquista i palati di tutto il mondo. Nel cuore vibrante del centro storico di Napoli, di fronte al monastero di Santa Chiara, il nuovo negozio monomarca Strega è stato pensato come luogo di ritrovo per cultori del buon gusto e per tutti coloro che desiderano scoprire il mondo Strega. L'allestimento si articola su due piani in una sorta di percorso sensoriale tra dolci e liquori: sugli scaffali realizzati con rovere delle antiche botti di Benevento, ecco le bottiglie di Liquore Strega, prodotto di punta dell'azienda nato nel 1860. Non mancano, ovviamente, i Dolci Alberti, prodotti di raffinata artigianalità, frutto del talento di esperti maestri pasticcieri.

Trattoria del Gufo a Avellino

Nel caratteristico centro storico di Avellino (via Nappi), la Trattoria del Gufo coniuga tradizione con ambientazione cool e ricercata, anche modaiola. L'aperitivo è il giovedì, ma l'assonanza tra buon cibo e ottimi vini è tutti i giorni. (P.P.)

Jamon la bottega del gusto

L'aperitivo da Jamón non è mai lo stesso. Cambia come la selezione di formaggi, salumi, miele, spezie, vini e distillati. Quel che resta sempre uguale è la qualità. Qui altissima. Gianpiero rende stupendi gli attimi trascorsi in un piccolissimo locale su una delle piazze più belle di Napoli (Piazza San Domenico Maggiore) e quando ci torni, è per fare il bis degli assaggi precedenti e sperimentarne di nuovi. Un solo bancone, lungo tutto il locale (piccolo e grazioso), frigorifero Smeg, cassa vintage e un atmosfera davvero unica. ***(Paolo Perrotta)***

Mare, orto e pomodoro

Ingredienti per 4 persone: n.2 melanzane media grandezza; n.12 mazzancolle; n.6 cozze; 100 g pesce spada; n.1 insalatina novella; n.1 ravanello; n. 4 uova; 240 g pomodoro San Marzano passato; 50 g centrifugato di sedano; 50 g centrifugato di carote; 80 g tentacoli di calamaro; 5 g colla di pesce; 4 g agar-agar; oli evo q.b.; sale e pepe q.b.

Preparazione: Affettare le melanzane condire con olio evo sale e pepe e cuocere 12 minuti in forno preriscaldato a 180°. Scottare le mazzancolle in padella con un goccio di olio evo, salare e pepare. Pressare lo spada nei semi di sesamo e scottare in padella. Aprire le cozze al naturale spolverate di pepe nero macinato. Gelificare il passato di pomodoro, portando il pomodoro ad ebollizione ed aggiungendo la colla di pesce ammollata e strizzata. Preparare il caviale di sedano e carote, portando ad ebollizione i rispettivi centrifugati con aggiunta rispettivamente di 2 g di agar-agar e facendoli colare a goccia nell' olio di semi molto freddo. Montare le mazzancolle con le melanzane affettate a mo' di millefoglie in orizzontale e adagiarle in un piatto su un fondo di pomodoro gelificato, sistemare in un lato qualche foglia di insalatina novella e lo spada scottato, al centro il tuorlo sodo e guarnire con lamelle di ravanello. Guarnire con caviale di sedano e carote. Vino consigliato dallo chef: Aloara Moio.

Fabio Ometo

Porto, patate e guai

La patata marinara on the rock. Lavare, pulire e tagliare **due calamari** di medie dimensioni. Sgusciare crudi **mezzo chilo di gamberi** e bollire **mezzo chilo di cozze**. Fare un trito leggero di **sedano e prezzemolo**, con spruzzatina di **peperonicino**. Soffriggere tutto (**olio evo**) in padella con **un cipollotto** novello fino a farne una crema e aggiungervi ancora crude le **patate** (300 gr) tagliate sottili, a mo' di grattugia. Quando le patate iniziano a dorarsi, aggiungervi i calamari, dopo qualche minuto i gamberi e poi le cozze. Nella padellona mettere la **pasta mista** e girare aggiungendovi il brodo vegetale preparato in precedenza con basilico, sedano, prezzemolo e un **pomodrino del piennolo** che gli dona colore. A cottura ultimata, servire con pestato di prezzemolo e basilico. On the rock. La colonna sonora: **Nick Cave And The Bad Seeds - Red Right Hand**. Vale la pena. Il Vino: **Furore Bianco "Fiorduva" Marisa Cuomo 2014**: il top.

#sfilabile (Paolo Perrotta)

Meeting del vino campano

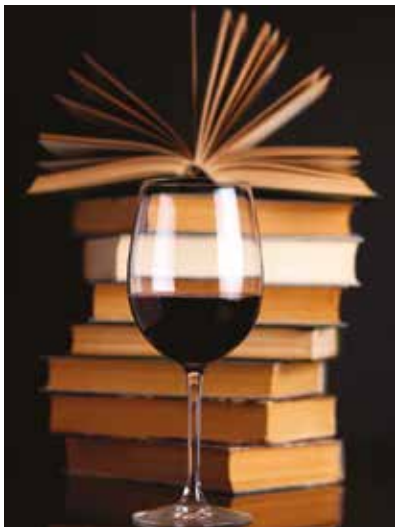
non solo vino tra show cooking e cucina gourmet

(Sal. Esp.) Ritorna il prossimo 19, 20 e 21 novembre il Meeting del Vino Campano, l'appuntamento ormai tradizionale all'insegna del vino e della cultura enogastronomica. Una rassegna dei migliori vini campani e delle aziende vitivinicole più in luce del ricco territorio regionale, giunto alla sua V edizione. In una veste più completa e matura, il Meeting mette a frutto i risultati di un anno di esperienze e sinergie, di un tour vero e proprio.

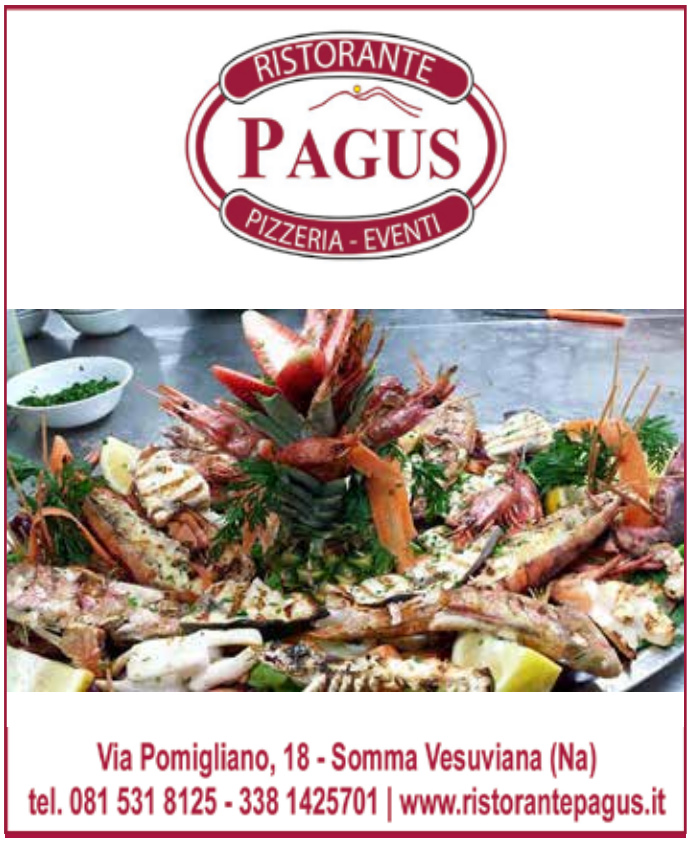
Il Fagiolo di Controne

Controne è terra di olio e fagioli: un paese incastonato in una splendida cornice di campi e uliveti che si spingono fino alle pendici del massiccio degli Alburni. Il 26 e 27 novembre la sagra.

A Castelvenere, La Vendemmia dei Libri



(Sal. Esp.) Al via la prima edizione della rassegna eno-letteraria La Vendemmia dei Libri, che potrebbe essere riassunta in una frase di Molière quando scrisse: "Grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia, un buon libro, un buon amico". A Castelvenere, borgo della provincia sannita dove uva e vino rappresentano il patrimonio genetico del territorio e della sua comunità, ogni venerdì sera, dal 28 ottobre al 2 dicembre (e con eventi speciali il 10 e il 17 dicembre), si "incontrano" un libro, il suo autore, un vino, amanti del buon bere e appassionati della buona lettura. "Il vino è la poesia della terra", diceva Mario Soldati e a Castelvenere si fonderanno vino, letteratura, terra. Gli incontri si svolgono negli spazi della Enoteca Comunale in piazza San Barbato.



Gustus, a Napoli l'Expo

(Sal. Esp.) A Napoli dal 20 al 22 novembre alla Mostra D'Oltremare Napoli Gustus il salone professionale dell'agroalimentare e dell'enogastronomia di qualità. La fiera ha come partner istituzionali il Ministero delle Politiche Agricole, l'Assessorato all'Agricoltura e l'Assessorato alle Attività produttive della Regione Campania, il Comune, la Camera di Commercio e l'Unione Industriali di Napoli che saranno presenti con un'area espositiva, con le imprese e con una serie di attività. Partecipare a GUSTUS significa incontrare i buyers dei mercati internazionali consolidati ed emergenti interessati all'offerta enogastronomica Mediterranea ed appositamente invitati per gli incontri operativi riservati agli espositori di GUSTUS.

Provolone del Monaco

un "Gran Galà" per i 10 della Dop

Un compleanno importante. Raggiunge la doppia cifra la "Dop" del Provolone del Monaco. Il formaggio che racconta la storia dei Monti Lattari, che porta in casa il profumo della penisola sorrentina. Adorato dai grandi, simpatico ai bambini, finisce puntualmente nelle ricette degli chef di tutto il mondo. Storia, leggenda e curiosità. Tutto sarà raccontato e riproposto da protagonisti vecchi e nuovi il tre dicembre a Vico Equense. Il consorzio di tutela ha infatti ufficializzato la data dell'edizione 2016 del "Gran Galà del Provolone del Monaco Dop". Una kermesse nata proprio in occasione dell'ottenimento del marchio di "Denominazione di Origine Protetta" e che oggi più che mai mette al riparo il consumatore da ogni tipo di frode alimentare. Sarà l'occasione per vedere il documentario integrale che racconta un percorso diventato, anno dopo anno, sempre più affascinante, si potrà anche assistere dal vivo alla lavorazione del prodotto. Si parlerà anche della continua lotta alla frode. Sono stati scovati provoloni falsi anche in ristoranti con una o due stelle Michelin. In programma un momento importante anche con i ragazzi delle scuole elementari e medie di Vico Equense che saranno chiamati a svolgere un tema sulla cultura e la tradizione che utilizza come veicolo per viaggiare proprio il prodotto principe della loro zona di appartenenza. Una tradizione con molti secoli di vita e che si deve tramandare a lungo come spiega il presidente del consorzio di tutela Provolone del Monaco Dop Giosuè De Simone.

La sagra della Castagna

La Sagra della Castagna di Montella nasce nel 1977 con l'intento di far conoscere e degustare un frutto molto ricercato per le sue proprietà nutrizionali ed estremamente genuino. La 34° Sagra della Castagna IGP di Montella si svolge dal 4 al 6 novembre.

Contro i falsi miti l'Ais Napoli all'Enopanetteria

"Corpo@Corpo - Certezze e falsi miti sul corpo del vino" questo il curioso evento targato Ais Napoli (a cura di Franco De Luca) che si terrà l'11 novembre all'Enopanetteria Melito (Na). Tre sfide all'ultimo round, sei vini importanti e rappresentativi del territorio, poco confrontabili e straordinari nella loro peculiarità. Una chiacchierata per ricordare la dignità di ogni tipologia di vino e anche per provare a destabilizzare qualche radicato luogo comune. In apertura il tradizionale buffet di pizze di Stefano Pagliuca. A seguire, dopo le "sfide" in degustazione, un piatto a sorpresa della chef resident Raffaela Verde. ***(Sal. Esp.)***

Piazze della Lumaca

Evento dedicato alla lumaca in Cucina, giunge alla sua quarta edizione. Nel comune del Medio Volturno, Piana di Monte Verna, appuntamento il 26 e 27 novembre.

Al Vomero il festival del Pomodoro

Per quattro giorni via Luca Giordano, nel cuore del Vomero, si colora di rosso. Dal 10 al 13 novembre l'evento Degusta – Festival del Pomodoro. Ospiti d'eccezione della kermesse vomerese i grandi pomodori della Campania: il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio, il pomodoro San Marzano, il Corbarino e il Datterino. Degusta non è solo food ma è anche uno spazio aggregativo e ricreativo per coinvolgere visitatori, curiosi e turisti attraverso un percorso di informazione e conoscenza non solo delle produzioni tipiche ma anche degli usi e costumi popolari e tradizionali dell'alimentazione e della cucina napoletana e campana. ***(Sal. Esp.)***

GirOlio d'Italia fa tappa in Campania

(Sal. Esp.) In Irpinia, il cuore della produzione olivicola campana, la tappa campana di GirOlio. Saranno infatti le Città dell'Olio di Flumeri, Comune Capofila dell'iniziativa, Ariano Irpino, Lapio e Venticano ad ospitare dal 29 ottobre al 6 novembre il tour dell'extravergine promosso dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio in collaborazione con i coordinamenti regionali per valorizzare i territori, le produzioni olivicole, i luoghi e i mestieri legati all'olio.

Gli eventi della Residenza Rurale

La Residenza Rurale Incartata è molto più che un agriturismo. Situata a Calvanico, piccolo paese di montagna in Provincia di Salerno (a soli 18 km da quest'ultima) ma facilmente raggiungibile poiché si trova a soli 4 km dall'uscita autostradale di Fisciano e dal Campus dell'Università di Salerno. Il venerdì sera è l'occasione per coniugare ottima musica con ottima tavola con le della Piccola Osteria Contadina, mentre il sabato pomeriggio ci sono Le officine rurali: laboratorio ludico didattici per bambini. Per gli adulti: percorsi di educazione al buon cibo.
Per tutte le info www.residenzaruraleincaratata.it

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