



Le nostre ricette *Volume 5*



Franco Manna nel distretto di Pader, Uganda del Nord, con i piccoli allievi di una scuola locale

Giovedì 13 novembre 2008, aeroporto di Entebbe, Uganda. La settimana trascorsa in Africa è stata la più incredibile di tutta la mia vita! Ho trascorso 5 giorni e 2.500 Km in jeep in giro per il Nord Uganda nelle regioni di Gulu, Pader, Kitgum, insieme con Tommy Simmons, il fondatore di AMREF Italia, tra i villaggi ed i campi profughi di una delle zone più depresse dell'Africa e quindi del mondo. La nostra missione era di avviare la campagna di vaccinazione destinata a salvare circa 12.000 bambini sotto i 5 anni, con gli 81.000 euro raccolti da Rossopomodoro nell'ultimo anno grazie al 4° volume di "Le nostre ricette". Abbiamo visitato ed "operato" in decine di siti, come tecnicamente vengono chiamati questi "gironi infernali" che sono i campus, ed in tutti abbiamo fatto e visto cose difficilmente descrivibili senza farsi venire le lacrime agli occhi: bambini segnati dalla malnutrizione, dalla febbre malarica, dall'AIDS e tutti con le loro pancine gonfie, in contrasto con le braccine e gambine sottili come fucelli! Erano immagini così in contrasto con gli orizzonti infiniti dell'Africa, da farti chiedere di chi sia la colpa di tutto ciò e perché un bambino che nasce per caso qui, sia ineluttabilmente condannato ad una vita tanto misera e drammatica. La mia settimana in Africa è stata davvero indimenticabile, ha cambiato per sempre i miei bisogni di sicurezza, di normalità, ha spostato verso il basso quella che consideravo la mia soglia minima di bisogni primari. So che è molto diverso raccontare piuttosto che vivere certe esperienze, ma penso che Tommy, Alessandro e Simona, i miei compagni di viaggio, siano persone uniche perché non è facile vivere e lavorare qui e loro ed AMREF, all'Africa, hanno dedicato una vita. Al prossimo anno ragazzi! Rossopomodoro con i suoi clienti, "Le ricette del sorriso" ed io saremo con voi a disposizione del progetto che AMREF vorrà ancora affidarci.

Franco Manna, Presidente di VESEVO S.P.A.



non si mangia... si gusta



Prodotto da **Bellopede&Golino** Srl
Marcianise (Caserta Sud) - Info 0823 821315
www.bellopedeegolino.it
Distribuito da **Lombardi** Srl
info 081 7267447

BELLOPEDE

GOLINO®
dal 1970



C'È PIÙ GUSTO A
ESSERE ITALIANI.



ROSSOPOMODORO

Le nostre ricette

volume 5



AMREF E ROSSOPOMODORO INSIEME PER IL SUD SUDAN

Da più di mezzo secolo AMREF, la più importante organizzazione sanitaria no profit del continente africano, aiuta l'Africa a non avere più bisogno di aiuto. Può farlo grazie alla generosità di tanti privati cittadini e alla collaborazione fondamentale di aziende come Rossopomodoro, che con i suoi clienti negli ultimi tre anni grazie ai ricettari ha raccolto fondi destinati a sostenere alcuni progetti di aiuto allo sviluppo nei Paesi dell'area sub-sahariana: dalla realizzazione di un acquedotto e di alcune aule scolastiche in Kenya alle vaccinazioni di cui beneficiano i bambini ugandesi dei distretti di Gulu, Kitgum e Pader, i più colpiti dalla recente guerra civile. Gli effetti devastanti della guerra sono evidenti anche in Sud Sudan, reduce da un conflitto durato più di vent'anni - uno dei più lunghi dell'Africa - che ha lasciato in eredità la distruzione quasi totale delle infrastrutture, comprese scuole e ospedali, e la decimazione del personale sanitario, composto da circa 4.600 operatori (tra cui soltanto un centinaio di medici). Di conseguenza oggi il Sud Sudan è tra i Paesi con gli indicatori sanitari peggiori del mondo: il 48 per cento dei bambini sotto i 5 anni è malnutrito, solo 1 su 4 viene vaccinato contro il morbillo, e soltanto il 5 per cento dei parti viene seguito da staff sanitario specialistico. Un dato, quest'ultimo, che si traduce in un tasso di mortalità materna molto elevato. Le donazioni raccolte attraverso questo ricettario andranno a sostenere l'attività dell'Istituto Nazionale di Formazione Sanitaria che AMREF gestisce a Maridi fin dal 1998. E' l'unica scuola per assistenti medici e ostetriche comunitarie presente in Sud Sudan e risponde proprio alla necessità di formare, in tempi rapidi e con costi ridotti, personale sanitario in grado di formulare diagnosi, praticare operazioni chirurgiche di base (parti cesarei, appendiciti, ernie), insegnare educazione sanitaria e gestire piccole strutture locali, diventando così le fondamenta su cui costruire il futuro sistema sanitario del Paese.

Aiutiamo l'Africa a non aver più bisogno di aiuto!





Da sinistra il giornalista Paolo Cecinelli, la general manager Rossopomodoro Clelia Martino, Cesara Buonamici, la rappresentante di AMREF Costanza Pecori Giraldi tra due esponenti del consolato ugandese a Roma e il presidente Rossopomodoro Franco Manna.

TRE ANNI DI IMPEGNO COMUNE

Rossopomodoro è a fianco di AMREF per sostenere progetti a favore dello sviluppo e della salute in Africa. Nel 2008 Rossopomodoro con i suoi clienti ha consegnato ad AMREF 81.795,00 euro (nella foto) con cui si sono potuti vaccinare circa 12.000 bambini da 0 a 5 anni nel Nord Uganda altrimenti a rischio della vita. Nel 2007 sono stati raccolti 40.000,00 euro destinati a progetti per l'infanzia ed in particolare alla costruzione di aule nella scuola di Bedida, a Kaloleni, in Kenia. "Le nostre ricette" nel 2006 hanno permesso di dare ad AMREF 36.000 euro, destinati a progetti idrici e in particolare alla costruzione di un acquedotto a Munyura - distretto di Kajado - in Kenia. Un ringraziamento particolare va a tutti gli amici di Rossopomodoro che, numerosissimi, hanno risposto e risponderanno a questa originale iniziativa editoriale, gastronomica e benefica.

Quest'anno le donazioni si possono fare anche on line sul sito www.rossopomodoro.it
Potrai regalare o regalarti il volume 5 de "Le nostre ricette" e riceverlo direttamente a casa in 48 ore.

C/C POSTALE
AMREF Italia Onlus
via Boezio, 17 00193 Roma
C/C POSTALE 350 23 001

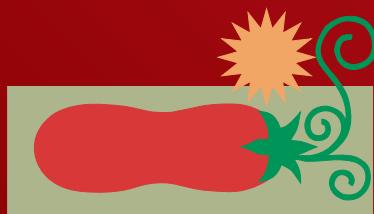
BONIFICO IBAN IT19 H01030 03202 000001007932

Per la donazione on line: carte di credito circuito VISA e Mastercard - Paypal www.amref.it

Il mondo della moda
CON ROSSOPOMODORO
E AMREF PER L'AFRICA



Grazieassaje!



ROSSOPOMODORO

Le nostre ricette

Volume 5

Prefazione



di Silvana Giacobini

Quando i bambini fanno capricci a tavola, si dice: "Pensa a quelli che non hanno da mangiare". Questa volta non è solo un modo di dire, perché c'è qualcuno che ci pensa davvero, ed è qualcuno abituato a mangiare bene. Le ricette di Rossopomodoro hanno un sapore in più, quello che gli dà il progetto ideato con AMREF per i bambini dell'Uganda. Il sapore della bontà. A tavola e nel cuore.



VIVIENNE WESTWOOD

È considerata fra i più influenti designers del nostro tempo. Le sue creazioni, abiti e accessori, si distinguono per l'originale mix di femminilità e potenza, eleganza e seduzione, stile sofisticato e umorismo. Vivienne Westwood si esprime nella moda non secondo i trend ma ispirandosi alla donna di oggi in tutta la sua concretezza. Ed è proprio questo a renderla unica. Vivienne Westwood è un brand acclamato e riconosciuto non solo in Inghilterra, ma esso attrae un vasto seguito in tutto il mondo, conquistando gli appassionati sia dell'alta moda sia dello street style.

Linguine alle vongole veraci

Ingredienti per 4 persone: 1 kg di vongole fresche vive, piccole o medie, 2 spicchi d'aglio tritati, prezzemolo tritato, ¼ di tazza d'olio d'oliva, 2 zucchine di dimensione media, affettate con uno spessore di circa 1/8 di pollice, 2 - 4 pomodori affettati, sale qb, 450 gr di linguine, una bottiglia di vino bianco preferibilmente Greco di Tufo, si può aggiungere burro e pan grattato.

Preparazione: le vongole fresche dovrebbero essere ermeticamente chiuse e senza odore. Lavarle strofinando bene e lasciarle spurgare la sabbia tenendole per diverse ore in acqua salata. Cuocerle al vapore (sono pronte una volta aperte, non ci vorrà molto tempo). In una pentola grande, saltare dolcemente l'aglio ed il peperoncino nell'olio, aggiungere le vongole e un goccio di vino bianco. Unire i pomodori tagliati e le zucchine. Cuocere la salsa a fuoco medio finché le vongole non sono completamente aperte. Cuocere le linguine in abbondante acqua (salare non prima che bolla). Scolare "al dente" (1 minuto prima di quanto indicato sulla confezione). Mescolare le linguine alla salsa e aggiungere il prezzemolo. Servire senza aggiungere parmigiano. Consigli: se la salsa è troppo acquosa aggiungere burro salato o pan grattato. Se è troppo asciutta aggiungere acqua di cottura della pasta. Se a fine cottura alcune vongole sono ancora chiuse, vanno buttate.

LINGUINE WITH FRESH CLAMS

Ingredients for 4 persons:

(1 kg) small or medium size fresh live clams, 2 small minced garlic cloves, a small bunch of minced parsley, 1/4 cup olive oil, 2 medium zucchinis, sliced into 1/8-inch thick rounds, 2 to 4 small tomatoes, sliced tomatoes, salt to taste, a pound (450 g) of linguine (brand: De Cecco), a bottle of white wine preferably "Greco di Tufo", optional unsalted butter and grated cheese.

Preparation:

if you opt for fresh clams, they should be tightly closed and shouldn't smell. Scrub them well and let them sit in salted water for several hours, so they can purge themselves of sand. Firstly start boiling plenty of water for the pasta. Once boiled add the salt and the linguine. For 'al dente' I always suggest that you cook the pasta 1 minute less than what stated on the pasta packaging. Always be generous with the water. Once boiled add salt and follow the instructions: If you are using live clams, begin steaming them – they are done when they've opened, and it won't take long. Also, have the pasta water ready. Once you have dropped the pasta into the boiling water, using a large pot, gently sauté the garlic and the chili pepper in the oil, add the fresh clams and a dash of white wine. Add the chopped tomatoes and zucchinis. At medium fire gas cook the sauce until the vongole have opened. When the pasta is ready, drain and stir it into the sauce and add the parsley. Do not add parmesan to this dish.



SANTO VERSACE

Sposato con Cristiana Ragazzi, due figli, Antonio e Francesca, l'on. Santo Versace è fratello maggiore del celebre stilista Gianni, e come lui nasce a Reggio Calabria, dove dal 1958 si occupa degli affari di famiglia. Nel 1976 si trasferisce a Milano dove inizia a lavorare a tempo pieno con il fratello. A distanza di un anno avviene l'apertura ufficiale della Gianni Versace S.p.A.. Alla morte del fratello Gianni, il 15 luglio 1997, Santo diviene presidente ed amministratore delegato della società affidandone la vicepresidenza alla sorella Donatella. È stato Presidente della Camera Nazionale della Moda Italiana. Da sempre tramite il suo lavoro, supporta progetti sociali internazionali.

“Vrasciole sapuriti”

(involtini saporiti).

Ingredienti per 4 persone:

fesa di vitello, uova, provolone piccante, soppressata calabrese, pomodori pelati, prezzemolo, vino rosso di Cirò, peperone rosso, olio d'oliva piccante, pepe nero, sale.

Preparazione:

sodare le uova, sgusciarle e tagliarle a fettine. Affettare anche il provolone e la soppressata. Battere le fettine di vitello e distribuire su ognuna il provolone, la soppressata, le uova sode, e il prezzemolo tritato; salare e pepare. Avvolgere la carne legandola con spago da cucina. Rosolare gli involtini in olio d'oliva, bagnarli con mezzo bicchiere di vino rosso; una volta evaporato il vino, aggiungere i pomodori pelati e il peperone rosso tritato grossolanamente. Cuocere per 40 minuti circa.

VRASCIOLE SAPURITI (TASTY ROLLS)

Ingredients for 4 persons:

calf loin, spicy “provolone”, Calabrian soppressata, peeled tomatoes, parsley, eggs, Cirò red wine, spicy red pepper, olive oil, black pepper, salt.

Preparation:

Cook the eggs until hard, peel them and cut into thin slices. Also cut the “provolone” and the soppressata. Beat the thin calf slices, set on all “provolone” cheese, soppressata, eggs and add some minced parsley. Add salt, pepper and wind the meat tying it with a string. Let the rolls brown in olive oil, bathe them with half glass of red wine, add peeled tomatoes and coarsely minced red pepper. Cook for about 40 minutes.



ANNA FENDI

La storia di Fendi inizia a Roma nel 1925 con Edoardo e Adele che aprono un negozio laboratorio di pellicceria in via del Plebiscito. Anna è una delle cinque figlie che ha contribuito a portare l'azienda di famiglia alle dimensioni attuali con oltre cento boutique nel mondo e più di 600 punti vendita. Oggi il quartier generale della creatività tutta italiana, la «casa» di un'azienda di prestigio che ha saputo coniugare al meglio tradizione e innovazione, è Palazzo Boncompagni Ludovisi, ora Palazzo Fendi, con tanto di doppia Effe a siglarne la facciata, che si affaccia su largo Goldoni, fra strade famose in tutto il mondo: via Condotti, via del Corso, via di Fontanella Borghese.

Treccine di sogliola

Ingredienti per 6 persone:

3 sogliole, 400 gr. di pomodorini Pachino, 2 melanzane, origano, olio, sale, pepe.

Preparazione:

sfilettare le sogliole, intrecciarle e metterle in una pirofila con olio, sale, pepe, origano e i pomodorini tagliati a quartini. Mettere in forno a 200° per circa 10 minuti. Friggere a piccoli tocchetti le melanzane con la buccia. Disporre due treccine di sogliola per ogni piatto e contornarle a corona con i pomodorini e le melanzane ancora calde. Irrorare con il sugo delle treccine e servire.

SOLE'S SMALL STRINGS

Ingredients for 6 persons:

3 soles, 400 gr. Pachino small tomatoes, 2 eggplants, oregano, oil, salt, pepper.

Preparation:

fillet some soles, twist them and put them in a pyrex saucepan with oil, salt, pepper, oregano and the small tomatoes cut in 4 pieces. Bake at 200° for 10 minutes. Cut the eggplants with the peel in small pieces and fry them. Put 2 sole's strings in each dish, form a circle around them with the tomatoes and the eggplants still warm. Sprinkle with the strings' sauce and serve.



GAI MATTIOLO

Il noto stilista romano Gai Mattiolo s'inserisce nell'Alta Moda negli anni '80. Inizia la sua esperienza di stilista con la produzione di abiti da donna, in seguito entra nel settore della pelletteria con il marchio Gai Mattiolo Jeans. Lancia diverse collezioni sia per la linea donna che per la linea uomo. Gai Mattiolo è una delle griff più apprezzate del Made in Italy. La sede operativa Gai Mattiolo è a Roma, con punti vendita in molti Paesi stranieri.

Torta di mele alla cannella

Ingredienti per 4 persone:

gr 500 di pasta sfoglia, gr 1000 di mele, gr 10 di cannella, gr 150 di zucchero semolato, gr.50 di zucchero a velo

Preparazione:

stendere la sfoglia leggera punzecchiandone con la forchetta la superficie, tagliare a mezza luna fette di mele sottili e disporle sulla sfoglia; spolverare di cannella e zucchero e una leggerissima nevicata di zucchero a velo. Mettere in forno per circa 20 minuti e servire con una palla di gelato alla vaniglia.

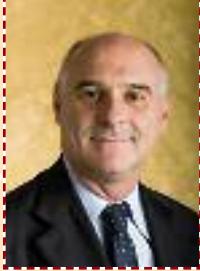
CINNAMON APPLE TART

Ingredients for 4 persons:

puff pastry gr 500, apples gr 1000, cinnamon gr 10, refined sugar gr 150, icing sugar gr 50

Preparation:

prepare the puff pastry; cut thin apple slices; place them on the pastry (which you have pricked with a fork), sprinkle with cinnamon and sugar, add a light dust of icing sugar. Place in the oven for about 20 minutes. Serve with a vanilla ice cream ball.



MAURIZIO MARINELLA

Marinella, il marchio più famoso di cravatte da uomo nel mondo. Le preferite da D'Annunzio e i Kennedy ieri, Clinton e Blair oggi. Maurizio Marinella 50 anni, studi in scienze economiche, è una cosa sola con l'eleganza delle sue cravatte, e prima di lui Eugenio, il nonno, e Gino, il papà. La bottega è sempre quella dal 26 giugno 1914, in via Riviera di Chiaia 287/a a Napoli. Solo di recente, le mitiche cravatte Marinella sono arrivate anche a Milano, in via Magenta. Per la famiglia la cravatta è tutto: dicono che la prima parola detta dal figlio di Maurizio non è stata 'mamma' ma... 'atta'!

Penne rigate, cavolo, provola e salame

Ingredienti per 4 persone:

320 gr di penne rigate, 1 cavolo, 300 gr di provola, 200 gr di salame milanese, parmigiano Reggiano, olio, aglio, prezzemolo.

Preparazione:

soffriggere appena olio e aglio, aggiungere 1 bicchiere e mezzo di acqua e subito dopo il cavolo e il prezzemolo, coprire con il coperchio e far cuocere. Quindi aggiungere ancora acqua e la pasta. Cuocere per 5 minuti, spostare dal fuoco e aggiungere la provola, il salame a listelle e il parmigiano. Versare tutto in una teglia, cospargere di parmigiano e infornare.

PENNE RIGATE WITH GABBAGE, PROVOLA CHEESE AND MILANESE SALAMI

Ingredients for 4 persons:

320 gr penne rigate, 1 gabbage, 300 gr provola cheese, 200 gr Milanese salami, Parmesan cheese, olive oil, garlic, parsley.

Preparation:

slightly fry the oil and garlic, add 1 glass and a half of water and right after the cabbage and parsley, put the cover and let it cook. Once cooked add water and pour the pasta. Cook for another 5 minutes, move from the fire and add provola, salami cut in stripes and Parmesan cheese. Pour all in a baking pan, with a sprinkle of Parmesan cheese and bake.



ALESSANDRA E FRANCESCA PIACENTINI

Alessandra e Francesca Piacentini costituiscono la duplice anima creativa di tutte le declinazioni del marchio MISS BIKINI, diventato un autentico fenomeno di costume per aver rivoluzionato il concetto di beach wear, sviluppandolo in collezioni total look pensate sia per la spiaggia sia per la città. Dalla beach couture di Miss Bikini Luxe a Miss Bikini Original fino Miss Bikini Kids.

Spaghetti pomodorini, mandorle e rucola

Ingredienti per 4 persone:

360 gr di spaghetti, 600/700 gr di pomodori Pachino (Ciliegi), 1 mazzetto di rucola, 50 gr di mandorle intere sgusciate, 2 spicchi di aglio, sale, pepe, olio extra vergine di oliva.

Preparazione:

tagliare a pezzettini i pomodori e condirli con abbondante olio, sale e pepe a piacere e 2 spicchi d'aglio interi. Lasciare insaporire per 15 minuti circa. Cuocere gli spaghetti in acqua salata. Preparare una padella larga che possa contenere anche gli spaghetti. Ripassare per 2/3 minuti sul fuoco il preparato di pomodori togliendo i 2 spicchi d'aglio. Scolare la pasta molto al dente e ripassarla per 1/2 minuti nella padella insieme ai pomodori. Aggiungere la rucola spezzettata e le mandorle tritate non finissime. Servire subito.

SPAGHETTI ALMONDS POMODORINI STRINGS AND ROCKET

Ingredients for 4 persons:

spaghetti 360 gr, 600/700 gr of Pachino tomatoes (Cherry), 1 small bundle of rocket, 50 gr of peeled almonds, 2 garlic cloves, salt, pepper, extra virgin olive oil.

Preparation:

cut into little pieces the tomatoes and season them with plenty of oil, salt, pepper and 2 garlic cloves. Leave to flavour for about 15 minutes. Cook the spaghetti in salted water. Prepare a large frying pan that can contain all the spaghetti. Cook for 2/3 minutes on the fire the tomatoes removing the 2 garlic cloves. Drain the pasta "al dente" and cook again for 1/2 minutes in the frying pan with the tomatoes. Add chopped rocket and minced almonds. Serve at once.



ELIO FIORUCCI

Nasce a Milano nel 1935. Inizia lavorando giovanissimo nel negozio del padre specializzato nella vendita di pantofole. Nel 1967 apre il suo primo negozio che diventerà famoso in tutto il mondo in Galleria Passarella a Milano. Nasce così lo "stile Fiorucci" e il concetto di lifestyle, diventando in poco tempo lo stile adottato dai giovani con il famoso marchio degli angioletti. Gli anni a seguire sono il consolidamento del successo con aperture anche a New York e Los Angeles. La sua moda è sempre in trasformazione e nel 2003 crea il progetto "Love Therapy" adottando per questo nuovo marchio dei nanetti.

Castagnaccio

Ingredienti per 6 persone:

150 gr di farina di castagne, 50 gr di pinoli, 50 gr di uvetta, 2 cucchiaini di olio extravergine, 1/2 bicchiere di latte.

Preparazione:

diluire in una ciotola la farina di castagne con un bicchiere di acqua e mezzo bicchiere di latte. Aggiungere un cucchiaino di olio d'oliva e lavorare l'impasto con la frusta fino ad ottenere una crema e a far scomparire del tutto i grumi. La consistenza dovrà essere né troppo liquida né troppo solida. Versare il preparato in una teglia di 20 cm. di diametro, precedentemente unta con il restante olio. Seminare la superficie con i pinoli e l'uvetta e infornare per 45 minuti a calore piuttosto vivace.

CHESTNUT CAKE

Ingredients for 6 persons:

150 gr chestnut flour, 50 gr pine-seeds, 50 gr raisins, 2 spoons olive oil, 1/2 glass of milk.

Preparation:

melt in a bowl the chestnut flour with one glass of water and 1/2 glass of milk. Add one spoon of olive oil and work the dough with a whisk to obtain a compound with no lumps and a consistency neither too liquid nor too solid. Pour the compound in a 20 cm. diameter baking-pan, previously basted with the remaining oil. Spread the surface with the pine-seeds and the raisins and put in the oven for 45 minutes at a quite vivid heat.



LAVINIA BIAGIOTTI

Lavinia Biagiotti Cigna è nata a il 12 ottobre 1978 (Bilancia). È vice presidente di Biagiotti Group, azienda leader della moda italiana, fondata nel 1965 dalla nonna Delia Biagiotti e portata al successo dalla madre Laura. Vive e lavora in una tenuta nella campagna romana. Nel 1996, dopo la prematura scomparsa del padre Gianni, è entrata nell'azienda di famiglia. Dal 2004 è Consigliere della Camera Nazionale della Moda Italiana, di cui rappresenta il componente più giovane mai eletto. È responsabile dello sviluppo e dell'immagine delle collezioni di accessori, della linea bambina Laura Biagiotti Dolls, e dei nuovi lanci nel settore profumi.

Abbacchio brodetto

Ingredienti per 4 persone:

Agnellino da latte 1 Kg, 100 gr di prosciutto, cipolla, sale, pepe, olio d'oliva, prezzemolo, farina, maggiorana, 3 uova, vino bianco, succo di limone.

Preparazione:

Far colorire a fuoco moderato la carne a pezzi in un tegame con olio d'oliva, prosciutto tagliato a dadini e mezza cipolla tritata, regolare di sale. Quando la carne sarà cotta, dopo circa 40 minuti, far addensare unendo un cucchiaino di farina, mescolando e bagnando con mezzo bicchiere di vino. Quando il vino sarà evaporato coprire con acqua calda, aggiungendone ancora se si asciuga troppo, facendo cuocere a fuoco basso e con il coperchio. Si dovrà ottenere, a cottura ultimata, una salsa densa. Poco prima di portare in tavola, versare sulla carne 2 o 3 rossi d'uovo sbattuti e diluiti con succo di limone, prezzemolo e maggiorana tritati. Mescolare e far addensare sempre a fuoco basso. Servire questo piatto caldissimo.

SPRING LAMB

Ingredients for 4 persons:

1 kg of little lamb, 100 gr of ham, onion, salt, pepper, olive oil, parsley, flour, sweet marjoram, 3 eggs, white wine, lemon juice.

Preparation:

Cut the lamb in pieces, cook at moderate heat in a pan with olive oil, diced ham and chopped half onion, adjust with salt. When the meat is cooked, after about 40 minutes, thicken by adding a spoon of flour, blending and bathing with half a glass of wine. When the wine is vaporized, cover with warm water, add some more if it dries too much, cook at low heat with the lid. You must get a thick sauce. Right before serving, sprinkle on the meat 2 or 3 egg yolks shaken with lemon juice, chopped parsley and sweet marjoram. Mix and thicken at low heat. Serve this dish very warm.



LORENZO RIVA

Lorenzo Riva apre il primo atelier a 18 anni iniziando a creare abiti da sera e da sposa inimitabili. A Parigi subentra a Cristobal Balenciaga in Avenue George V. Incontra Pierre Cardin con cui ha diversi scambi di idee; presenta le sue collezioni a Parigi, dove porta in passerella Jerry Hall e Brooke Shield. Nel 1991 presenta a Roma la sua collezione di Alta Moda. Si presenta per la prima volta sul palcoscenico di "Milano Collezioni" con il prêt-à-porter autunno-inverno 1995-96 e da allora continue sfilate per un'affermazione internazionale.

Fiori di zucchini con capesante

Ingredienti per 4 persone:

12 fiori di zucchini, 320 gr di ricotta, 280 gr di riso, 400 gr di capesante, finocchietto, zenzero, scalogno, olio di palma, brodo vegetale, succo d'arancia, sale e pepe.

Preparazione:

lavare le capesante, salare e cuocere in padella per 1 minuto con olio di palma e zenzero. Saltare il riso in soffritto di scalogno, coprire con brodo vegetale e cuocere in forno coperto a 180 gradi. In un mortaio mescolare la ricotta, mezzo scalogno, metà delle capesante tritate e tre cucchiaini di succo d'arancia, salare, pepare e riempire i fiori di zucchini. Mettete i fiori in una teglia con olio e cuocere in forno per cinque minuti a 200 gradi. Mettere nel piatto il riso, i fiori e le capesante rimaste. Guarnire con finocchietto.

MARROW FLOWERS WITH SCALLOPS

Ingredients for 4 persons:

12 marrow flowers, 320 gr of ricotta cheese, 280 gr of rice, 400 gr of scallops, fennel, ginger, shallot, palm oil, broth, orange juice, salt and pepper.

Preparation:

wash the scallops, salt and cook in a frying pan for 1 minute with palm oil and ginger. Cook over the rice in shallot and oil, cover with vegetable broth and cook in oven covered at 180 degrees. In a mortar mix the ricotta, half shallot, half of the minced scallops and three spoons of orange juice, salt, pepper and fill the marrows flowers. Place the flowers in a baking-pan with oil and cook in oven for five minutes at 200 degrees. Put in a plate the rice, the flowers and the remaining scallops. Decorate with fennel.



SIMONETTA RAVIZZA

Simonetta Ravizza vuol dire Annabella, il marchio della pellicceria per eccellenza. Ma anche la prestigiosa boutique monomarca nel tempio della moda, via Montenapoleone a Milano. La signora oggi è alla guida dell'azienda di famiglia con i fratelli Ruggero e Riccardo. Firma la sua prima collezione nel 1983, a 30 anni. Da allora, i successi si susseguono, all'insegna di una passione premiata dal mercato e dalle istituzioni con prestigiosi riconoscimenti come la nomina a Cavaliere del lavoro, e nel 2002, il premio Lombardia e Lavoro ricevuto dal Presidente della Regione on. Formigoni.

Zuppa alla pavese

Ingredienti per 6/8 persone:

12 fette di pane abbrustolito, 12 uova, parmigiano Reggiano grattugiato, sale, pepe, brodo qb.

Preparazione:

Distribuire le fette di pane nelle scodelle. Sulle fette si fanno scivolare con cura 2 uova, poi parmigiano, sale e pepe. Quindi versare il brodo bollente, lentamente, per dare alle uova un principio di cottura, senza romperle. Per chi non gradisce il gusto delle uova poco cotte si consiglia di prepararle al piatto (anche affogate). Dopo la cottura, le uova si faranno scivolare sulle fette di pane, aggiungendo brodo, parmigiano, sale e pepe.

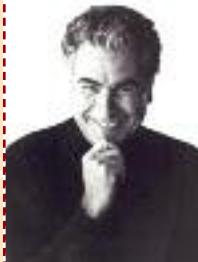
PAVESE SOUP

Ingredients for 6/8 persons:

12 thin slices of toasted bread, 12 eggs, Parmesan cheese, salt, pepper, broth

Preparation:

thin slices of bread are distributed in bowls: two in each bowl. Put two eggs on the slices, then the Parmesan cheese, salt and pepper. Pour the hot broth slowly in the bowls, so that the eggs won't break. The heat will slightly cook the eggs. For those who don't appreciate the taste of slightly cooked eggs it would certainly be advisable to cook the eggs before. After the cooking the eggs will be placed on the slices of bread, then the broth, Parmesan cheese, salt and pepper.



ANTONIO FUSCO

Di origine campana, lo stilista imprenditore Antonio Fusco è conosciuto in tutto il mondo per aver trasferito nel prêt-à-porter la grande tradizione della sartoria napoletana con il suo corredo di raffinatezza e di manualità preziose. Insieme alla moglie Patrizia, Antonio Fusco vive e lavora alle porte di Milano, città che ha voluto celebrare dedicandole la famosa Giacca Milano, dove produce anche le sue collezioni, rigorosamente Made in Italy e nella prestigiosa sede di via Sant'Andrea riceve spesso di persona i clienti più importanti in un ambiente raffinato, perfetto contenitore del suo mondo e del suo stile personalissimo.

Spaghetti sciue' sciue' con scampi

Ingredienti per 4 persone:

350 gr spaghetti, 4 scampi, 16 pomodorini, 1 spicchio d'aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 dl di vino bianco, 6 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, sale.

Preparazione:

il condimento: scaldare l'olio con lo spicchio d'aglio schiacciato in un'ampia padella, unire gli scampi e farli rosolare per un minuto a fiamma viva. Versare il vino e lasciare evaporare. Eliminare l'aglio, aggiungere i pomodorini spezzettati con le mani e proseguire la cottura a fiamma viva per 4-5 minuti. Regolare il sale e profumare con le foglie di prezzemolo.

SPAGHETTI SCIUE' SCIUE' WITH NORWAY LOBSTERS

Ingredients for 4 persons:

350 gr of spaghetti, 4 Norway lobsters (scampi), 16 cherry tomatoes, 1 garlic clove, 1 parsley bunch, 1 dl of white wine, 6 spoons of extra virgin olive oil, salt.

Preparation:

For the seasoning: heat the oil with the garlic clove crushed in a wide frying pan, add the Norway lobsters and brown them for a minute at high heat. Pour the wine and let it evaporate. Remove the garlic, add the cherry tomatoes ripped with your hands and continue to cook at high heat for 4-5 minutes. Add salt and perfume with parsley leaves.



NENELLA IMPIGLIA CURZI

Nenella Impiglia Curzi è responsabile delle relazioni pubbliche, oltre che membro del Consiglio d'Amministrazione, di Linea Marche, l'azienda calzaturiera nata nel 1973 ad opera del marito Renato Curzi e diventata leader di settore a livello internazionale, grazie a marchi quali Vic Matié e O.X.S. Marchigiana doc, ha tutti i pregi della gente della sua terra: la solidità, la solarità, la concretezza, ma anche la tenacia, la determinazione e la propensione a migliorare sempre.

Calcioni

(dolce tipico pasquale della zona tra Arcevia e Serra San Quirico)

Ingredienti per la sfoglia:

7 uova, farina di grano necessaria per impastare le uova, 100 gr di zucchero, 50 gr di strutto fuso, succo di 1 limone.

Ingredienti per l'impasto:

1 kg pecorino grattugiato (metà fresco e metà stagionato), 400 gr di zucchero, 8 uova fresche, succo di 4 limoni.

Preparazione:

in una terrina unire tutti gli ingredienti per l'impasto e farli macerare coperti per 24 ore. Stendere una sfoglia non molto fine e con il bordo di un bicchiere ritagliare dei dischi. Con il ripieno formare palline grosse come una noce e metterle al centro di ogni disco. Coprire ogni pallina ripiegando la sfoglia su se stessa. Spennellare la superficie rigonfia con rosso d'uovo e con le forbici effettuare un taglio a croce alla sommità centrale. Porre, infine, le creazioni in una teglia e infornarla a forno caldo.

CALCIONI (typical Easter sweet of the zone among Arcevia and Serra San Quirico - near Ancona)

Ingredients for the puff pastry:

7 eggs, flour necessary to mix the 7 eggs, 100 gr. sugar, 50 gr. fused lard, juice of 1 lemon.

Ingredients for the kneading:

1 kg of grated pecorino (half fresh and half dry), 400 gr. sugar, 8 fresh eggs, juice of 4 lemons.

Preparation:

in a bowl mix all the ingredients for the kneading and soak them covered for 24 hours. Stretch the puff pastry, not too thin and with the edge of a glass cut some disks. Form a ball as big as a walnut with the stuffing and put it at the heart of the disk. To cover the little ball refold the pastry on itself. Brush the inflated surface with an egg yolk and with scissors cut a cross at the center of each calcione. Place, finally, the calcioni in a baking-pan and bake them in a warm oven.



ERMANN0 SCERVINO

Coltiva da sempre la passione per la moda e lo stile e nel 1999 lancia la sua linea Ermanno Scervino che nel giro di pochi anni diventa un grande successo. Attualizzando le tradizioni sartoriali fiorentine crea un prodotto di lusso che coniuga l'estrema cura per i dettagli con un gusto elegante e contemporaneo. Esplorare i linguaggi, le culture, i costumi senza limiti di spazio e di tempo, viaggiare e fare ricerca sulla bellezza, che per Ermanno Scervino diventa il primo dei linguaggi.

Minestra di carciofi

Ingredienti:

3 o 4 carciofi, 1/2 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 200 gr pomodori ciliegini o pachino, una crosta di parmigiano Reggiano, 200 gr di spaghetti di kamut, olio extra vergine d'oliva.

Preparazione:

tagliare i carciofi a fettine e metterli in una pentola con la mezza cipolla, lo spicchio d'aglio, la crosta di parmigiano e i pomodori e aggiungere acqua fino ad un dito sopra il tutto. Dare una prima sbollentata e poi far cuocere per circa 3/4 d'ora a fuoco molto lento, poi aggiungere gli spaghetti di kamut spezzettati fino al loro cottura. Servire calda con olio extra vergine d'oliva appena franto.

ARTICHOKES SOUP

Ingredients:

3 or 4 artichokes, 1/2 onion, 1 garlic clove, 200 gr of cherry or pachino tomatoes, a crust of Parmigiano Reggiano cheese, 200 gr of kamut spaghetti, extra virgin olive oil.

Preparation:

Cut the artichokes in thin slices and put them in a pot with the half onion, the garlic clove, the Parmigiano crust and the cherry tomatoes and add water until a finger over the whole mix. Parboil and then cook for about 3/4 of an hour at low heat, then add the chopped kamut spaghetti until their cooking. Serve warm with extra virgin olive oil.



MASSIMO REBECCHI

Nasce a Viareggio nel 1954. Il suo percorso creativo prende avvio con l'apertura di un negozio di ricerca che lo induce a viaggiare in tutto il mondo. Al contempo inizia a creare alcuni capi che ottengono subito successo e gli viene proposto di disegnare una collezione vera e propria. Nel 1989 nascono i primi shop monomarca e comincia l'espansione all'estero. Nel 1997 rileva le quote di maggioranza dell'azienda produttrice del marchio, "La Virginia di Riccione" e l'anno successivo la griffe debutta sulle passerelle milanesi. Nel 2000 le sue creazioni sfilano anche a Tokyo ed inizia la conquista del Far East e dell'emergente mercato russo.

Spaghetti alle arselle (ricetta versiliana).

Ingredienti per 4 persone:

400 gr. di spaghetti di grano duro, 800 gr. di arselle, acqua di mare per spurgare q.b. (in alternativa normale acqua salata), 1 spicchio d'aglio, olio extravergine qb, peperoncino (o pepe), 1/2 bicchiere di vino bianco secco, prezzemolo qb.

Preparazione:

spurgare le arselle dalla sabbia così: mettere in un recipiente (tipo zuppiera) un piattino rovesciato, disporvi sopra le arselle e acqua di mare e lasciare così per almeno 6 ore. Poi lavare bene le arselle. Soffriggere in olio extravergine d'oliva (possibilmente apuano) lo spicchio di aglio ed il peperoncino, aggiungere poi le arselle e un poco di vino bianco secco. Lasciare che le arselle si aprano. Filtrare intanto il sugo di cottura tenendolo da parte. Sgusciare, infine, le arselle e tenere in caldo. Rimettere nella padella le arselle insieme al loro sugo di cottura, facendo saltare gli spaghetti (precedentemente cotti al dente in acqua salata) ed aggiungere un po' di prezzemolo. Se non si ha la pazienza di sgusciare le arselle, possono essere lasciate intere, come del resto prevedeva la ricetta originale.

SPAGHETTI WITH ARSELLE CLAMS (VERSILIAN STYLE)

Ingredients for 4 persons:

400 gr. of hard wheat spaghetti, 800 gr. of clams, sea water to clean the clams, 1 garlic clove, extra virgin olive oil (as needed), chili (or pepper), 1/2 glass of dry white wine, parsley (as needed)

Preparation:

Clean the clams by placing in a bowl a reversed saucer, where the sand will deposit, and then the clams and possibly sea water (in alternative you can also use normal salted water) and leave for at least six hours. Later on wash the clams thoroughly. Fry slightly in extra virgin olive oil (possibly Apuan) a garlic clove and the hot chili, then add the clams and a bit of dry white wine. Let the clams open. Meanwhile filter the clams cooking sauce by putting it apart. Finally shell the clams and keep them warm. Place again in the frying pan the mussels with their cooking sauce, the spaghetti (previously cooked in salted water) and add some parsley. If you don't have the patience to shell the clams, they can be left as they are, as foreseen by the original recipe.



I PINCO PALLINO

Marchio audace, studiato ed elegante, nasce nel 1980 da una visione di bellezza e di grazia e diventa in breve tempo leader nel settore della moda bambino. Il marchio ha origine dal sogno di Imelde e Stefano Cavalleri che si concretizza in un'azienda che ha voluto dichiararsi con le parole di una fiaba che parla di bambini e di colori. Di stagione in stagione le collezioni declinano le sensazioni e le fantasie che le culture del mondo ispirano ai due stilisti.

La tarte tatin

Ingredienti per 8 persone:

250 gr di farina bianca, 300 gr di zucchero semolato, 1 uovo, 150 gr di burro, 2 kg di mele ranette, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 pizzico di sale.

Preparazione:

mettere la farina sul tavolo e al centro aggiungere 1 hg di zucchero, il sale, l'uovo e 1 hg di burro a pezzetti. Impastare rapidamente con la punta delle dita, fare una palla con la pasta, avvolgerla in pellicola trasparente e metterla in frigorifero per mezz'ora. In uno stampo di circa 26 cm di diametro fare sciogliere il burro rimanente e quando è spumoso aggiungere 150 gr di zucchero semolato. Cuocere fino a che si caramella. Distribuire sul fondo dello stampo le mele sbucciate e tagliate a spicchi. Spolverizzare con lo zucchero rimanente e con lo zucchero vanigliato. Cuocere a calore moderato sul fornello finché lo zucchero è caramellato. Stendere la pasta con un mattarello e coprire le mele con questa. Bucherellare la pasta con una forchetta e mettere a cuocere in forno già caldo a 200° per mezz'ora. Coprire con un foglio di alluminio, abbassare la temperatura a 150° e continuare la cottura per altri 10 minuti. Togliere lo stampo dal forno, appoggiarlo su un canovaccio bagnato per 10 minuti, poi passarlo sul fuoco vivo per un minuto per sciogliere il caramello e capovolgere sul piatto di portata in modo che le mele si trovino sulla superficie. Servire tiepida con panna montata a parte. Si consiglia l'utilizzo di mele ranette.

THE TARTE TATIN

Ingredients for 8 persons:

250 gr of white flour, 300 g of granulated sugar, 1 egg, 150 gr of butter, 2 kg of apples, 1 little envelope of vanilla sugar, 1 pinch of salt.

Preparation:

Put the flour on the table and add a hundred gr of sugar, the salt, the egg and a hundred gr of chopped butter. Mix rapidly with fingers, do a ball with the pastry, wrap it in transparent film and put it in refrigerator for half an hour. In a mould of about 26 cm diameter let the remaining butter melt and when it is foamy add 150 g of granulated sugar. Cook until it's caramelized. Spread on the bottom of the mould peeled and sliced apples. Dust it with the remaining sugar and with the vanilla sugar. Let it cook at moderate heat on the stove till the sugar is caramelized. Stretch the pasta with a rolling pin and cover the apples with this. Riddling the pastry with a fork and make it cook in an already warm oven at 200° for half an hour. Cover it with an aluminum sheet, turn the temperature down to 150° and continue to cook it for another 10 minutes. Remove the mould from the oven, lie it down on a wet rag for 10 minutes, then put it on the fire for a minute to melt the caramel and turn upside down on a plate in order to have the apples on the top. Serve it warm with whipped cream aside. The tarte tatin is a light and refined dessert whose success depends much on the kind of apples that mustn't be watery. We suggest, then, to use "ranette" apples.



GAETANO NAVARRA

Nasce a Bologna nel 1968, entrando giovanissimo nell'azienda di maglieria di famiglia. Nel 1986 crea la sua prima linea di prêt-à-porter. Nel 1992 inizia la collaborazione con il Gruppo Genny e gli viene affidata la responsabilità della linea omonima. Intanto prende avvio la joint venture tra Gaetano Navarra ed il Gruppo Les Copains. Nel 2004 debutta la sua linea Uomo. Nel 2007 siglato un accordo di licenza con Marianelli per la produzione e la distribuzione delle linee di accessori. Nel 2008 si conclude l'accordo di partnership tra Gaetano Navarra ed il business man cinese Billy Ngok, Presidente di Hembly International Holdings.

Passatelli

(minestra in brodo tipica della Romagna).

Nota: per preparare i passatelli sarebbe necessario usare un attrezzo particolare, il cosiddetto "ferro per i passatelli", difficilmente reperibile al di fuori della Romagna. In alternativa, è però possibile utilizzare con risultati altrettanto buoni uno schiacciapattate a fori grossi.

Ingredienti per 4 persone:

Per l'impasto: 3 uova, 200 gr parmigiano Reggiano, 200 gr pane grattato, buccia di 1/2 limone grattugiata, 3 cucchiaini di farina, noce moscata qb. Per il brodo: un quarto di gallina, un pezzo di manzo, un osso di bue, un pezzo di cipolla, 1 gambo di sedano, 1 carota, 3 dadi, 2 pomodori.

Preparazione:

preparare il brodo così: mettere in 4-5 litri di acqua fredda gli ingredienti e far bollire per circa 2 ore. Togliere la carne e le verdure e passare il brodo con un colino in un altro recipiente sufficientemente largo. I passatelli si fanno così: disporre il pane grattato a fontana riempiendo il centro con le uova; aggiungere il parmigiano, una grattata di noce moscata, la scorza del limone, un mestolino di brodo, sale e pepe dosati. Amalgamare con le mani fino a dare all'impasto una certa compattezza. Far riposare almeno 5 minuti e passare l'impasto a tocchetti nello schiacciapattate ricavando i passatelli e lasciandoli cadere direttamente nel brodo che nel frattempo avremo portato ad ebollizione. Lasciar cuocere fino a quando affiorano in superficie. Servire la minestra ben calda, aggiungendo a piacere in ogni piatto un po' di parmigiano grattugiato.

PASSATELLI (CHARACTERISTIC SOUP OF THE ROMAGNA REGION).

Ingredients for 4 persons:

For the kneading: 3 eggs, 200 gr of Reggiano Parmesan cheese, 200 gr of grated bread, 1/2 a grated lemon peel, 3 flour spoons, nutmeg. For the broth: a quarter of a hen, a piece of steer, an ox bone, a piece of onion, 1 celery stem, 1 carrot, 3 dices, 2 tomatoes.

Preparation:

preparing the broth: put in 4-5 liters of cold water the ingredients and boil for about 2 hours. Remove the meat and the vegetables and spend the broth with a strainer in a wide enough container. Preparing the passatelli: form the grated bread as a fountain filling the center with eggs; add the Parmesan cheese, a scratching of nutmeg, the lemon peel, a ladel of broth, salt and pepper. Amalgamate with hands until the kneading has a certain compactness. Let rest at least 5 minutes and spend the kneading in pieces in the potato masher letting them fall directly in the broth that we have in the meantime brought to boil. Let them cook until they come to the surface. Serve the soup warm, adding, if desired, in every dish some grated Parmesan cheese.



COSIMO GUCCI

Nipote di Guccio Gucci, fondatore del più celebre brand della moda al mondo, Cosimo porta avanti la tradizione artigiana producendo borse, foulards, cinture e cravatte con il marchio House of Florence, frutto delle competenze e della passione di tutta la famiglia: il padre Roberto, la madre Drusilla Caffarelli, nipote del collezionista d'arte e pittore Egisto Paolo Fabbri e creatrice delle collezioni, i fratelli.

Caffarellette

Ingredienti per 5 persone:

350 gr di carne di vitello macinato (macinato una sola volta), 150 gr carne di maiale macinata (una sola volta), una fetta di mortadella, 5 fette di pane (utilizzare solo la mollica), un uovo intero, brodo vegetale, pepe, uno spicchio d'aglio (da rimuovere poi dall'impasto) e farina, vino rosso merlot. Per il sugo 1/4 di cipolla, olio d'oliva, burro, sale e pepe e brodo vegetale (o un dado), vino rosso Merlot.

Preparazione:

in un recipiente mescolare bene con le mani le carni macinate con la fetta di mortadella tritata, unire un uovo e poi la mollica di pane bagnata in precedenza con il brodo ed uno spicchio d'aglio. Continuare ad amalgamare. Poi salare e pepare. Rimuovere lo spicchio d'aglio dall'impasto. Formare delle polpette con le mani bagnate. Poi infarinare le polpette e schiacciarle leggermente ai poli. Sistemare le polpette non troppo vicine le une alle altre in una padella. Aggiungere un po' d'olio di oliva e ca.50 gr di burro. Spruzzare con del rosso Merlot. Mettere uno spicchio di cipolla. Cuocere a fuoco moderato. Come iniziano ad indorare, versare sulle polpette con un mestolo il brodo vegetale avanzato e rigirarle con un mestolo di legno con delicatezza (per non romperle) per circa 15/20 minuti. Durante la cottura aggiungere, se è necessario, altro brodo (non devono mai asciugarsi). Per amalgamare la salsa della cottura (o creare la glassa) aspergere attraverso un passino un po' di farina. Togliere lo spicchio di cipolla e servire ancora calde.

CAFFARELLETTE MEATBALLS

Ingredients for 5 persons:

350 grams of ground veal (grounded once), 150 grams of ground pork (grounded once), a slice of "mortadella", 5 slices of bread (use only the crumb), a whole egg, vegetable broth, pepper, a garlic clove (to be removed from the kneading) and flour, Merlot red wine. For the gravy: 1/4 onion, olive oil, butter, salt and pepper and vegetable broth, Merlot red wine.

Preparation:

Mix well in a container with your hands the ground meats with the minced 'mortadella' slice, add an egg and then add the bread crumb previously bathed with the broth and a garlic clove. Continue to mix. Then add salt and pepper. Remove the garlic from the kneading. Form the meatballs with wet hands. Then flour the meatballs and crush slightly on top. Then place the meatballs not too close to each other in a frying pan. Add some olive oil and about 50 gr of butter. Sprinkle with red wine (Merlot). Put a piece of onion. Cook at moderate heat. As they start to get golden pour on the meatballs, with a ladle, the remaining vegetable broth, without exaggerating (they mustn't float). The meatballs should be turned for about 15/20 minutes. During the cooking add, if necessary, other broth (they never have to dry up). To amalgamate the cooking sauce (or create the icing) Sprinkle some flour with a strainer. Remove the onion and serve warm.



ETTORE BILOTTA

Lusso italiano alla conquista del mondo. Ettore Bilotta, diplomato all'Istituto Europeo di Design di Roma, dove dal 1996 è docente di stilismo, è cresciuto nelle prestigiose case dell'Alta Moda internazionale come Lancetti e Curiel. Da circa cinque anni ha lanciato la sfida alle cattedrali del lusso con il suo marchio che si è subito diversificato per l'opulenza delle collezioni. Ettore Bilotta intuisce la femminilità di ogni donna, interpreta le sue creazioni con l'eleganza e l'attenzione minuziosa ai dettagli che sono ormai la sua firma d'autore. Ettore Bilotta disegna abiti da sposa e da sera, collezioni di lingerie e raffinati accessori.

Faraona al cartoccio su crostone

Ingredienti per 4 persone:

1 faraona del peso di 1,300/1,500 Kg, 200 gr di pancetta affumicata tagliata sottile, 25 gr di burro, 1 spicchio di aglio, alcune foglie di timo, alcune foglie di salvia, olio d'oliva, bacche di ginepro, sale, pepe, quattro fette di pane alte 1,5 cm.

Preparazione:

Prendete una faraona e, dopo averla fiammeggiata, privatela delle interiora, del collo e delle zampe. Quindi, lavatela bene e farcirla con bacche di ginepro schiacciate, aglio, sale, pepe, foglie di timo, salvia e il burro. Ungete la faraona con dell'olio di oliva, stendete le fette sottili di pancetta affumicata e foderatela tutta. Usate una rete di maiale per tenere la fasciatura. In alternativa la potete legare come un arrosto. Avvolgete la faraona in un foglio d'alluminio sufficientemente grande facendo attenzione che sia ben chiusa per evitare che il vapore fuoriesca. Ponete la faraona in una teglia e cuocetela in forno a 160 gradi per circa 90 minuti. Tirate fuori dal forno la faraona. Aumentate la temperatura a 250 gradi. Levate il cartoccio di alluminio stendendo le fette di pane sul fondo della teglia, imbevendo entrambi i lati con il fondo di cottura, e appoggiateci sopra la faraona. Ponete il tutto nuovamente in forno per 10 minuti. Servitela su un vassoio ovale tagliata a pezzi sul letto di crostoni di pane.

GUINEA FOWL ON BREAD CROUTONS

Ingredients for 4 persons:

1 guinea fowl weighing 1,300/1,500 Kg, 200 grams of bacon in thin slices, 25 gr butter, 1 garlic clove, some thyme leaves, some sage leaves, olive oil, juniper berries, salt, pepper, four slices of bread 1.5 cm high.

Preparation:

Take a guinea fowl clean it of internal organs, neck and legs. Wash it well and fill it with crushed juniper berries, garlic, salt, pepper, thyme leaves, sage and butter. Grease the guinea fowl with the olive oil, spread the slices of bacon and lined it whole. Use a pig intestine to keep the bandage. Alternatively you can tie as a roast. Wrap the guinea fowl in an aluminum foil large enough and pay attention that it is well closed to prevent the steam out. Put the guinea fowl in a baking dish and cook in oven at 160 degrees for about 90 minutes. Pull the guinea fowl out the oven. Increase temperature to 250 degrees. Lift the foil aluminum. Spread the slices of bread on bottom of pan, wipe both sides with the bottom of cooking sauce, and put above the guinea fowl. Put all again in the oven for 10 minutes. Serve on an oval tray, cut into pieces on a bed of the bread croutons.



MARCO FERRONE

Marco Ferrone, imprenditore romano che ha fondato nel 1991 l'azienda romana L'Altra Moda S.p.A, che produce e distribuisce i due brands Laltramoda e Compagnia Italiana, oltre ad esserne il Presidente, è anche il Product Manager. Da sempre a contatto con l'abbigliamento femminile, Marco Ferrone è dunque l'importante anello di congiunzione tra pensiero creativo e mercato, presiedendo l'intero processo di sviluppo di ogni nuova collezione di moda, dalla sua concezione alla sua produzione e commercializzazione.

Fettuccine rustiche

Ingredienti per 6 persone:

800 gr fettuccine rustiche spesse, 800 gr coda di rospo, 2 limoni grandi non trattati, ½ bicchiere di vino bianco secco, olio, sale, peperoncino q.b.

preparazione:

pulire la coda di rospo: togliere le pelle, sfilettarla e tagliarla a dadini. Mettere in una padella olio, peperoncino e appena soffrigge, aggiungere la testa del pesce divisa in due e la spina. Far cuocere per qualche minuto a fuoco vivace e sfumare con la metà del vino bianco. Togliere la testa e la spina del pesce quando è cotta (circa 6-7 minuti). Versare nella padella i dadini di pesce, far rosolare qualche minuto e sfumare con il rimanente vino. Lasciar cuocere a fuoco medio per 8/10 minuti. Aggiungere la polpa della testa tenuta da parte, salare, sfumare con il succo di mezzo limone e terminare la cottura per 2-3 minuti a fuoco vivace. Cuocere le fettuccine in abbondante acqua salata, scolare e mantecare aggiungendo un po' d'acqua della cottura della pasta per renderle cremose. Versare le fettuccine in una terrina e servire spolverando con la scorza grattata dei due limoni.

HOMEMADE FETTUCCINE

Ingredients for 6 persons:

800 gr thick rustic "fettuccine", 800 gr angler fish, 2 big lemons, ½ glass of dry white wine, oil, salt, red chili.

Preparation:

Clean the angler fish: remove the skin, fillet and dice it. Put in a frying pan oil, red chili and fry slightly then add the fish head divided in two and the spine. Cook for some minutes at high heat and tone down with half of the white wine. Remove the fish head and spine once cooked (about 6-7 minutes). Pour in a frying pan the fish dice, heat for a few minutes and tone down with the remaining wine. Finally cook at medium heat for 8/10 minutes. Add some pulp of the fish head previously kept apart, add salt, tone down with the juice of half a lemon and finish the cooking for 2-3 minutes at high heat. Cook the 'fettuccine' in abundant salt water, drain and whip adding some water of the cooking of the pasta so the dish will be creamy. Pour the 'fettuccine' in a bowl and serve with a sprinkle of grated lemon peel.



ELENA MIRO'

Elena Mirò è uno dei marchi di abbigliamento storici della Divisione Abbigliamento del Gruppo Miroglio. E' nato alla fine degli anni '70 per la necessità di dare risposte positive in chiave di stile e gusto a tutte le donne dalle "rotondità mediterranee". Dal 2005, Elena Mirò è l'unico brand di abbigliamento femminile per taglie morbide che sfila a Milano Moda Donna.

Le fragole di Tortona (presidio Slow Food).

Ingredienti:

Ingredienti per la pasta frolla: 250 gr di farina, 150 gr di burro, 100 gr di zucchero, 2 tuorli d'uovo, buccia di limone grattugiato. Ingredienti per la crema: 250 gr di latte, 3 tuorli, 75 gr di zucchero, 30 gr di farina 00, 250 gr di panna montata, 50 gr di gelatina di frutta, 500 gr di fragole di Tortona presidio Slow Food o marmellata del presidio.

preparazione:

per la pasta frolla, impastare tutti gli ingredienti rapidamente, formare una palla e lasciarla riposare in frigorifero per 30 minuti. Imburrare e infarinare una teglia del diametro di 20 cm, stendervi la pasta frolla dello spessore di circa 1 cm e cuocere "in bianco" per 25 minuti in forno a 170° C. Per la crema, portare ad ebollizione il latte, nel frattempo sbattere i tuorli con lo zucchero e quando sono ben montati aggiungere la farina. Mescolare e versarvi il latte, e sempre mescolando fare sobbollire la crema per almeno 2 minuti, quindi versarla in un contenitore e lasciarla raffreddare completamente, mescolandola ancora ogni tanto. Quindi aggiungere la panna montata incorporandola lentamente. Lasciare raffreddare la torta e stendere sulla pasta frolla una strato di crema, guarnire con le fragole profumate di Tortona iniziando dal centro. Infine spennellare le fragole con una gelatina di frutta per renderle lucide.

TORTONA STRAWBERRIES

Ingredients:

ingredients for the short crust pastry: 250 gr of flour, 150 gr of butter, 100 gr sugar, 2 yolks, grated lemon peel. Ingredients for cream: 250 gr of milk, 3 yolks, 75 gr of sugar, 30 gr of 00 flour, 250 gr of whipped cream, 50 gr of fruit jelly, 500 gr of Tortona strawberries, slow food product or Tortona strawberries jam.

Preparation:

For the shortcrust pastry mix all the ingredients rapidly, form a ball and leave to rest it in the refrigerator for 30 minutes. Prepare a baking-pan of 20 cm diameter, buttered and floured, stretch the shortcrust pastry with a thickness of about 1 cm and cook "In bianco" for 25 minutes in oven at 170°C. Prepare the cream bringing to boil milk, in the meantime whip well the yolks with sugar and when they're well mounted add flour. Mix well and pour the milk, and always mixing well simmer the cream for at least 2 minutes, later on pour it in a container leaving to cool completely and mixing various times. Then add the whipped cream incorporating it gradually. Leave the cake to cool and stretch on the short crust pastry a layer of cream, garnish with perfumed Tortona strawberries beginning from the center. Once finished the decoration brush the strawberries with a fruit jelly to make them shiny.



ELISA PENSA

Estro, creatività, organizzazione. Inizia la sua attività nel mondo della moda nel 1990 come disegnatrice per sartorie prestigiose come Valentino, Sorelle Fontana, Lancetti, Gattinoni. Dal 1990 al 2000 si occupa anche di settori specifici come la preparazione della campagna vendite, organizzazione degli show-room per Miu Miu, Gucci Uomo, Costume National. Nel 2000 avvia la propria linea di prêt à porter con il marchio "Elisa Pensa" ottenendo subito un grande successo in Italia, Svizzera, Inghilterra e Giappone.

Crema di mele e sedano

Ingredienti per 4 persone:

3 mele Renette, 2 cipolle, 50 gr. di burro, 400 gr di sedano rapa, 1/2 patata, 1,5 l di brodo, 2 dl di latte, sale, pepe verde.

Preparazione:

Sbucciate 2 cipolle, affettatele finemente e soffriggetele in 30 gr di burro. Quando saranno trasparenti, unite dapprima una mezza patata tagliata a pezzetti piccoli, quando questa si sarà insaporita unite le due mele sbucciate e tagliatele a tocchetti, aggiungete 300 gr di sedano tagliato a tocchetti, una presa di sale. Cuocete per dieci minuti facendo insaporire, aggiungete un cucchiaino di farina amalgamando il tutto. Versate il brodo già caldo, cuocete per 20 minuti, poi frullate per ottenere una crema omogenea. Aggiungete il latte, correggete il sale, lasciate ancora un paio di minuti sul fuoco, mescolando in modo che non si attacchi sul fondo della pentola. Togliete dal fuoco, aggiungete il burro rimasto, guarnite con il resto del sedano tagliato sottile e una spolverata di pepe verde.

CREAM OF CELERIAC AND APPLES

Ingredients for 4 persons:

3 apples Stark, 2 onions, 50 gr butter, 400 gr of celeriac, 1/2 potato, 1.5 liter broth, 2 dl milk, salt, green pepper.

Preparation:

Peel 2 onions and finely chop, them, fry in 30 gr of butter in a large pot. When they are transparent, add half potato and the apples cut into small pieces, add 300 gr of celeriac, a little salt. Cook for ten minutes add a spoon of flour and mix everything. Pour the broth already hot, cook for 20 minutes, then whip cream to get it homogeneous. Add milk, correct salt, leave the pot a couple of minutes on the fire, stirring so that it does not stick to the bottom of the pot. Remove from fire, add the remaining butter, add the rest of celeriac cut thin and a sprinkling of green pepper.



ACCADEMIA ITALIANA

L'Accademia Italiana è una scuola internazionale di arte, moda e design. È stata fondata nel 1984 e da quasi 25 anni è considerata uno dei più prestigiosi istituti che operano nel settore del design. Il presidente è l' arch. Vincenzo Giubba. Le due sedi dell'istituto si trovano nei centri storici di due delle più belle città d'Italia: Firenze e Roma. A Firenze la scuola offre corsi di laurea triennali in: Stilismo di Moda, Design del Mobile e dell'Arredamento, Grafica e Comunicazione Visiva. La scuola di Roma invece propone corsi di laurea triennali nel settore Scenografia e Costume per il teatro, il cinema e la televisione.

Baccalà di nonna Ada

Ingredienti per 4 persone:

1500 gr. di baccalà dissalato, 1 grossa cipolla, 500 gr. di spinaci, 500 gr. di bieta, 4 coste di sedano bianco, 1/2 barattolo di polpa di pomodoro, sale q.b.

Preparazione:

in una padella larga mettere la cipolla tagliata a fettine e il sedano a dadini con mezzo bicchiere di olio. Fare appassire e dopo aggiungere le verdure lavate, sgocciolate e tagliate grossolanamente, la polpa di pomodoro e fare cuocere tutto a fuoco lento con coperchio. Appena le verdure sono pronte, aggiungere anche il baccalà e ricoprire la padella col coperchio. Cuocere a fuoco basso. A fine cottura assaggiare e se manca, aggiungere una pizzicatina di sale.

GRANDMOTHER ADA'S SALTED COD

Ingredients for 4 persons:

1500 gr. of desalinated dried cod, 1 big onion, 500 gr. of spinaches, 500 gr. of swiss chard, 4 stems of white celerly, 1/2 a jar of tomato pulp, salt.

Preparation:

In a frying pan place the onion cut in thin slices and the diced celeries with half a glass of olive oil. Let it all fade and after add the washed vegetables, dripped and cut coarsely, the tomato pulp and cook well at low heat, covered. When the vegetables are ready, also add the dried cod and cover the frying pan. Cook at low heat. At the end of the cooking taste, and if missing then add a pinch of salt.

1 presidi Slow Food della Campania



Presidi Slow Food

Il progetto dei Presidi è nato in Italia, nel 1999. Slow Food è così entrata concretamente nel mondo della produzione, conoscendo i territori, incontrando i contadini, gli allevatori, i pescatori e i piccoli produttori, lavorando con loro per aiutarli, per promuovere e far conoscere i loro prodotti, il loro lavoro, i loro saperi. In questo modo è stato possibile selezionare prodotti che altrimenti rischiavamo di scomparire dalle nostre tavole. Il risultato è oggi evidente: il recupero di antiche tecniche di produzione, il rispetto delle naturali vocazioni territoriali e l'attuazione di processi produttivi eco-sostenibili. Tutto ciò permette a noi di non perdere coscienza di quello che eravamo e di non disperdere un patrimonio di sapori-saperi. Per questi motivi oggi, più che mai, i Presidi in Campania rappresentano una sintesi dell'eccellenza gastronomica regionale.

Per maggiori informazioni sul progetto dei Presidi Slow Food: www.presidislowlowfood.it

Vito Trotta

Responsabile regionale Presidi "Slow Food" Campania

RO POMO DORO

Le re ricette

DEF

ST





*1 maestri Chef di Rossopomodoro
Antonio Sorrentino
ed Enzo De Angelis
vi guidano alla scoperta dei
presidi Slow Food della Campania
attraverso le loro ricette*

Le alici di Menaica



DESCRIZIONE	alici dalla carne chiara e dal profumo delicato
ZONA DI PRODUZIONE	Comuni di Pisciotta e Pollica (SA)

C'è un'antichissima tecnica di pesca, un tempo diffusa su tutte le coste del Mediterraneo, che sopravvive in pochi luoghi. Uno di questi è il Cilento, in particolare Marina di Pisciotta, dove un gruppo di pescatori esce in mare la notte con barca e rete (entrambe si chiamano menaica o menaide). Le "alici di Menaica" si pescano nelle giornate di mare calmo, tra aprile e luglio: si esce all'imbrunire e si stende la rete sbarrando il loro percorso al largo. La rete le seleziona in base alla dimensione, catturando le più grandi e lasciando passare le piccoline. Le alici vanno lavorate immediatamente: prima si lavano in salamoia e poi si dispongono in vasetti, alternate al sale. Le alici devono poi maturare, ma senza asciugare troppo, almeno tre mesi. Le alici di menaica sotto sale si distinguono per la carne chiara che tende al rosa e per il profumo intenso e delicato. Il Presidio nasce proprio per assicurare un reddito a questo gruppo di pescatori: per salvare, insieme, una tradizione importante, una microeconomia e un grande prodotto gastronomico.

Menaica anchovies

The Menaica Anchovy fishing technique dates back to ancient times. Once widespread throughout the Mediterranean, this fish survives only in the Cilento district because of the fishermen who still go out at night with their boats and nets (both called menaica or menaide). Once delivered to the harbor, the anchovies are immediately washed in brine and are salted and layered in terracotta jars. Then they are left to rest for at least three months. Menaica anchovies are distinguished by their pale pink flesh and intense, delicate aroma.

Bucatini in salsa di alici di Menaica “inchiappate”

Le alici “inchiappate” sono una tipica ricetta cilentana, abbiamo creato un piatto unico usandole come condimento dei bucatini.

Ingredienti per 4 persone: 8 alici di Menaica, 200 gr di cacio ricotta fresca, uova, prezzemolo, pepe, farina, 240 gr di bucatini, 400 gr di pelati, aglio, olio extravergine, basilico, peperoncino.

Preparazione: “Scapezzare” e spinare le alici. Preparare il ripieno: stemperare il formaggio con un po' d'acqua, sale e pepe, aggiungere aglio, prezzemolo e un uovo. Farcire le alici aperte a libro e richiuderle. Infarinarle, passare nell'uovo sbattuto e friggere in abbondante olio. Preparare la salsa di pomodoro: soffriggere l'aglio nell'olio, aggiungere il peperoncino e i pomodori pelati. A cottura quasi ultimata disporre le alici nel tegame e far cuocere per 5/6 minuti. Nel frattempo cuocere i bucatini, togliere le alici dal sugo e tenerle in caldo. Colare la pasta, saltarla nel tegame cospargendo di prezzemolo. Impiattare guarnendo ogni piatto con 2 alici ripiene.

“Bucatini” with Menaica anchovies “inchiappate” sauce

“Inchiappate” anchovies are a typical Cilentan recipe, we have created a dish only using them as seasoning for the “bucatini”.

Ingredients for 4 persons: 8 menaica anchovies, 200 gr. of fresh caciocotta, 1 egg, pepper, parsley, garlic, flour, 240 gr. of “Bucatini”, 400 gr. of peeled tomatoes, garlic, 120 gr. of extra virgin olive oil, chili, basil.

Preparation: Remove all fish heads and bones from the anchovies. Prepare the stuffing, dissolve the cheese with some water, salt and pepper, add parsley, garlic and an egg. Stuff the open anchovies and then close them. Flour them, spend in an egg and fry in abundant oil. Preparing the tomato sauce: cook the garlic, oil add chili and tomatoes, when nearly finished the cooking prepare the anchovies in a saucepan and cook for five-six minutes. In the meantime cook the ‘bucatini’, remove the anchovies from the sauce and leave them in a warm place. Strain the pasta and then place it in the saucepan, sprinkling some parsley. Place the pasta in the dishes garnishing every dish with two stuffed Menaica anchovies.

Zuppetta povera (rivisitazione della “Acqua cecata”)

Ingredienti per 4 persone: 4 alici di Menaica sotto sale, pane raffermo biscottato, 12 pomodorini del piennolo del Vesuvio, 100 gr di olio extra vergine di oliva, aglio, sale, peperoncino, origano, 300 gr di cicoriette selvatiche (in mancanza usare borragine) sbollentate e saltate.

Preparazione: dissalare e diliscare le alici di Menaica. In un pentolino far soffriggere aglio e olio, aggiungere le alici e i pomodorini, aggiungere acqua bollente e dopo pochi minuti la verdura precedentemente sbollentata e saltata con un po' di olio e aglio. Aggiustare di sale e peperoncino. Disporre il pane raffermo nelle ciotole, coprire con la zuppetta, profumare di origano e servire.

Poor “Zuppetta” soup (revisiting of the “Acqua cecata”)

Ingredients for 4 persons: 4 Menaica salted anchovies, toasted stale bread, 12 cherry tomatoes, 100 gr of extra virgin olive oil, garlic, oregano, hot chili, salt, 300 gr of wild chicory (failing use borage) slightly cooked and salted.

Preparation: Desalinate and bone the anchovies. In a small pan fry slightly garlic and oil, add the anchovies and the cherry tomatoes, add hot water and after a minute the vegetables previously cooked and cook over with a bit of oil and garlic. Add salt and hot chili. Place the stale bread in the bowls, cover with the zuppetta soup, add oregano and serve.

La colatura tradizionale di alici di Cetara



DESCRIZIONE

Liquido ambrato ottenuto dalle alici sotto sale

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Cetara (SA)

Questo liquido ambrato, simile al garum romano, si ottiene seguendo un antico procedimento tramandato dai pescatori di Cetara. La materia prima è costituita dalle alici pescate con il “cianciolo” nel golfo di Salerno durante il periodo primaverile, dalla fine di marzo all’inizio di luglio, quando presentano un basso contenuto di grassi e sono particolarmente adatte al processo di salagione. Le acciughe, appena pescate, sono decapitate ed eviscerate (“scapezzate”) a mano, e poi sistemate, con la tecnica “testa-coda” a strati alterni di sale ed alici in un apposito contenitore in legno di rovere, il terzigno (un terzo di una botte) coperto con un disco in legno (detto tompagno) sul quale si collocano dei pesi. Per effetto della pressatura e della maturazione delle acciughe, un liquido affiora in superficie e viene conservato. Al termine del processo di maturazione delle alici (circa 4-5 mesi) il liquido raccolto e conservato viene versato nuovamente nel terzigno. Attraversando lentamente i vari strati di alici (di qui il termine colatura) ne raccoglie il meglio delle caratteristiche organolettiche, fino a essere recuperato, attraverso un foro praticato nella botte con un attrezzo (vriale). Il risultato finale è un distillato limpido dal forte colore ambrato e dal sapore deciso e corposo: una riserva di sapidità che conserva intatto l’aroma delle alici. Un condimento ideale per insaporire le verdure fresche o lessate, la pasta e alcuni piatti di pesce.

Traditional Cetara Anchovy Extract

a traditional Cetara product, is an amber-colored liquid produced by aging salted anchovies from the Gulf of Salerno, caught from March through the beginning of July. Immediately after they are caught, the anchovies are cleaned by hand and salted, then layered in oak containers. After four or five months, the liquid that drips out from a small hole in the base of the container is collected and used as a unique condiment, particularly well suited to spaghetti or linguine.

Linguine di Gragnano con colatura tradizionale di alici di Cetara, broccoletti, uva passa e pinoli

Ingredienti per 4 persone: 400 g di linguine di Gragnano Afeltra, 4 cucchiaini di colatura tradizionale di alici di Cetara, 150 gr di olio extravergine di oliva, 300 broccoli a cime, 1 spicchio di aglio, pinoli, uvetta.

Preparazione: fare bollire l'acqua e aggiungere le cimette dei broccoli pulite e lavate. A metà cottura aggiungere le linguine. Nel frattempo preparare il condimento: soffriggere in una larga padella l'aglio schiacciato a mano, l'uvetta precedentemente ammollata e i pinoli. Scolare le linguine al dente ancora grondanti, versare in padella, saltare brevemente e aggiungere la colatura tradizionale di alici di Cetara.

Gragnano linguine with traditional anchovies colatura, broccoli, raisins and pine-nuts

Ingredients for 4 persons: 400 gr of Gragnano Afeltra linguine, 4 spoons of traditional Cetara anchovies extract, 150 gr of extra virgin olive oil, 300 gr of broccoli tops, 1 garlic clove, pine-kernels, raisins.

Preparation: Boil the water and add the washed broccoli tops. At half cooking add the linguine. In the meantime prepare the seasoning: fry slightly in a large frying pan the garlic squashed by hand, the raisins previously softened and the pine-kernels. Strain the linguine "al dente" and while still dripping place in a frying pan, cook shortly and add the traditional Cetara anchovies extract.

Patate alla cenere con pesto cetarese

Ingredienti per 4 persone: 4 patate, 10 olive di Gaeta, 5 olive verdi dolci, 1 cucchiaino di capperi dissalati, qualche spicchio d'aglio, peperoncino, 6 gherigli di noci, 1 dl. di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino di colatura tradizionale di alici di Cetara, succo di 1 limone.

Preparazione: cuocere le patate, precedentemente lavate e avvolte in carta stagnola, sotto la cenere o in forno a 200°. Preparare il pesto: snocciolare le olive e metterle nel mixer, unire gli altri ingredienti tranne la colatura e il limone e frullare il tutto. Aggiungere la colatura di alici tradizionale di Cetara e una spruzzata di limone e frullare di nuovo per qualche secondo. Incidere le patate cotte e calde con un taglio a croce, sollevare i lembi e condire l'interno delle patate con abbondante pesto cetarese. Servire le patate su un letto di scarola riccia leggermente saltata.

Jacket Potatoes with Cetara pesto sauce

Ingredients: 4 Potatoes, 10 Gaeta olives, 5 green sweet olives, 1 spoon of desalinated capers, some garlic segments, hot chili, 6 walnuts, 1 dl. of extra virgin olive oil, 1 spoon of traditional Cetara anchovies extract, 1 lemon juice.

Preparation: Cook the potatoes previously washed and wrap in tinfoil under ashes or in oven at 200°. Preparing the pesto: pit the olives and place in the mixer, add the other ingredients except for the colatura and the lemon, and whip in the mixer. Add the colatura and a spray of lemon and whip again for some seconds. Take the cooked and warm potatoes and cut with a cross on their top, lift the edges and season inside the potatoes with plenty of cetarese pesto. Serve the potatoes on a small bed of curly prickly lettuce slightly cooked.





Il carciofo Violetto di Castellammare



DESCRIZIONE	carciofo dal caratteristico colore violetto
ZONA DI PRODUZIONE	Castellammare di Stabia e Comuni limitrofi (NA)

È conosciuto anche come “carciofo di Schito”, dal nome di una frazione di Castellammare di Stabia considerata, già in epoca romana, particolarmente vocata all’orticoltura. Il carciofo di Castellammare è un sottotipo della varietà romanesco, da cui si differenzia per l’epoca di produzione anticipata e il colore delle brattee, verdi con sfumature viola. La precocità è data dalla particolare mitezza del clima e dall’abitudine di rigenerare le piante ogni anno. All’epoca della ripresa vegetativa i migliori carducci, i germogli erbacei laterali che spuntano tutt’intorno alle piante madri vengono scelti, prelevati insieme a piccole porzioni di rizoma, e trapiantati a dimora. Un’altra particolarità è data dall’antica tecnica culturale: era uso, infatti, coprire la prima infiorescenza apicale (mamma o mammoletta) con coppette di terracotta (pignatte o pignattelle) realizzate a mano da artigiani locali. La protezione dai raggi del sole lo rendeva particolarmente tenero e chiaro. Il Presidio mira alla riconversione all’orticoltura di terreni storici che negli ultimi trent’anni hanno vissuto una cementificazione selvaggia, attraverso la promozione di uno dei prodotti simbolo della cucina napoletana. Questo carciofo ha un legame forte con la tradizione della Pasqua: il carciofo arrostito nella brace è il piatto simbolo del lunedì di Pasquetta.

Castellammare Violet Artichoke

Also known as the Schito Artichoke, this blossom has green bracts with purple shading. Traditionally, the first cluster (the mamma or mammoletta) is placed under a terracotta cover to protect the plant from the elements, allowing it to grow while remaining tender and delicate. Roasted over the grill and seasoned with salt, pepper, parsley, fresh wild garlic and olive oil, it is served as a symbolic Easter dish.

Carciofo violetto di Castellammare ripieno di soffiato di gamberi su salsa alla menta

Ingredienti per 4 persone: 4 carciofi violetti di Castellammare, un limone, 250 gr di gamberi, un mazzetto da brodo, 200 gr di ricotta, 1 uovo, parmigiano, olio extravergine, aglio, pinoli, 3 fette di pancarrè, olio extravergine, prezzemolo, menta, basilico, sale e pepe.

Preparazione: mondare i carciofi dalle foglie esterne, torrire il fondo e svuotarlo dal fieno, porre in acqua acidulata. Preparare il ripieno: bollire i gamberi in un brodetto preparato con il mazzetto di odori, sguosciarli e tritarli grossolanamente. Frullare la ricotta con mezzo spicchio d'aglio, aggiungere l'uovo, 1 fetta di pancarrè sbriciolata, i gamberi tritati. Profumare con il basilico ed aggiustare di sale, pepe e parmigiano. Sbollentare velocemente i cuori di carciofo, riempirli con il composto di ricotta e disporli in una teglia ben stretti, aggiungere un filo d'olio ed un po' d'acqua. Porre in forno a 200 gradi e far gratinare. Preparare intanto la salsa alla menta: nel frullatore mettere le 2 fette di pancarrè, 10 gr di menta, prezzemolo, una punta d'aglio, una po' di buccia di limone e aggiungere olio a filo, frullare fino ad ottenere una salsa. Impiattare i carciofi accompagnandoli con la salsa alla menta.

Castellammare violet artichoke hearts with puffed shrimps and mint sauce

Ingredients for 4 people: 4 Castellammare violet artichokes, a lemon, 250 gr of prawns, a small broth bundle, 200 gr of ricotta, 1 egg, grana, extra virgin olive oil, pine-kernels, garlic, 3 slices of sandwich loaf, extra virgin olive oil, parsley, mint, basil, pepper salt.

Preparation: Peel the artichokes from the external leaves, clean the bottom and empty them from the hay and place in acidulated water. Preparing the stuffing: boil the shrimps in a prepared sauce made from broth with the small bunch of odors, shell and mince them roughly. Beat the ricotta with half garlic clove, add an egg, 2 slices of crumbled sandwich loaf, minced shrimps, basil, salt, pepper and grana cheese. Blanch quickly the artichoke hearts, fill them with ricotta and place them in a small baking-pan, add up a drizzle of oil and a bit of water. Place it in the oven at 200 degrees and let it cook au gratin. Prepare meanwhile the mint sauce, put two slices of sandwich loaf in the blender, 10 gr mint, parsley, a bit of garlic, a bit of lemon peel, add a drizzle of oil and whip up until getting a sauce. Put the artichokes in a plate with the a sauce.

Fusilli bucati, ricotta di bufala, pesto di carciofi violetti di Castellammare e maggiorana

Ingredienti per 4 persone: 400 gr di fusilli bucati, 4 gr di cuori di carciofi violetti di Castellammare, 300 gr ricotta di bufala, 1 spicchio d'aglio, 10 gr di pinoli, 100 gr di lardo stagionato, 200 gr di olio extravergine, sale, pepe, parmigiano, prezzemolo, maggiorana fresca.

Preparazione: preparare il pesto di carciofi: sbiancare i cuori di carciofo in acqua e limone. Frullarli brevemente con mezzo spicchio d'aglio, 50 gr di olio, i pinoli e un po' di prezzemolo. Cuocere i fusilli in abbondante acqua. Stemperare la ricotta con un po' di acqua di cottura, aggiustare di sale, pepe e parmigiano. Nel frattempo, soffriggere l'aglio nel restante olio, aggiungere il lardo, allontanare dal fuoco, unire la ricotta stemperata e poi i fusilli. Saltare brevemente, aggiungere il pesto di carciofi e la maggiorana. Impiattare guardando con scaglie di parmigiano e pepe di mulinello.

Punctured "fusilli" with buffalo ricotta, violet Castellammare artichoke pulp and marjoram

Ingredients for 4 people: 400 gr of punctured "fusilli", 4 Violet Castellammare artichokes hearts, 300 gr of cow buffalo ricotta cheese, 1 garlic clove, 10 gr of pine-kernels, 100 gr of seasoned lard, 200 gr of extra virgin olive oil, pepper, salt, grana cheese, fresh marjoram.

Preparation: Prepare the artichokes pesto, whiten the artichokes' hearts in water and lemon. Beat them shortly with half garlic clove, 50 gr of oil, the pine-kernels and a bit of parsley. Dissolve the ricotta with a bit of cooked water, put salt, pepper, and grana cheese. Cook the "fusilli" in abundant water, in the meantime fry slightly the garlic into the remaining oil, add the lard, take away from the fire, add the mixed ricotta, and then the "fusilli". Put on the fire shortly, add the artichokes pulp and the marjoram. Serve garnishing with grana cheese flakes and pepper.

Il cacioricotta del Cilento



DESCRIZIONE	Formaggio di capra
ZONA DI PRODUZIONE	Cilento (SA)

Fatta eccezione per i pascoli del Cervati e dell'altopiano degli Alburni, ottimi per le vacche podoliche, il Cilento è terra di capre. L'adattamento alle condizioni ambientali dell'area ha determinato, nei secoli, la differenziazione di una popolazione autoctona conosciuta come capra cilentana, che comprende tre sottogruppi, dal mantello grigio, fulvo o nero. I pastori locali, non supportati da politiche lungimiranti, hanno ripiegato sull'allevamento di altre razze, allevate allo stato brado o semibrado, con il latte delle quali perpetuano la tradizione del cacioricotta. Il nome deriva dalla particolare tecnica di coagulazione del latte, in parte presamica (caratteristica del formaggio o cacio) e in parte termica (caratteristica della ricotta). E' un formaggio che si può consumare fresco (in insalata o con il miele), ma anche come cacio da grattugia. Dopo una prolungata stagionatura, infatti, diventa duro, compatto, scaglioso e leggermente piccante: un accompagnamento ideale per i fusilli al ragù di castrato, piatto tipico della zona. Tra le iniziative del Presidio c'è la valorizzazione del cacioricotta semistagionato da tavola, affinato in ambienti naturali. Promuovere il cacioricotta significa offrire una valida alternativa economica ai piccoli allevatori cilentani.

Cilento Cacioricotta

Except for Mount Cervati and the Alburni plateau, which offer the best pasture for Podolica cows, Cilento is famous for the goats, whose milk is used to produce Cacioricotta, a unique cheese made with a technique common in both Apulia and Basilicata. The name of this cheese reflects an unusual kind of coagulation of the milk, partly acidified and curdled with rennet (typical of cacio) and partly curdled through heat (typical of ricotta).

Gnocchetti di cacioricotta del Cilento, menta e pomodorini del piennolo del Vesuvio

Ingredienti per 4 persone: Per gli gnocchetti: 200 gr di cacioricotta fresco del Cilento, 500 gr di farina 00, 50 gr di semola, 20 gr di olio extravergine, 10 foglie di menta fresca. Per il sugo: 160 gr di olio extravergine di Sorrento, 600 gr di pomodorini del piennolo, aglio, menta fresca, 50 gr di cacioricotta del Cilento da grattugia, basilico, sale pepe.

Preparazione: Preparare gli gnocchetti: su una spianatoia disporre le farine e fare un buco al centro dove aggiungere i 200 gr di cacioricotta del Cilento grattugiato, versare lentamente l'acqua e l'olio alla menta (ottenuto frullando brevemente olio e menta). Salare e impastare a lungo fino a che l'impasto non si presenta elastico e morbido. Formare dei cordoncini con l'impasto e tagliare dei cilindri, cavarli e lasciarli riposare cosparsi di farina. Pulire i pomodorini e tagliarli a metà, soffriggere l'aglio con l'olio extravergine, aggiungere i pomodorini, cuocere per qualche minuto. Cuocere gli gnocchetti in abbondante acqua, colarli e saltarli in padella con i pomodorini, aggiungere qualche foglia di menta e di basilico e una spolverata di pepe nero, guarnire con una grattugiata abbondante di cacioricotta del Cilento.

Cilento cacioricotta gnocchetti, mint and Piennolo small tomatoes

Ingredients for 4 people: 200 gr of fresh Cilento cacioricotta, 500 gr of grated Cilento cacioricotta, 500 gr of 00 flour, 50 gr of bran, 180 gr of extra virgin Sorrento olive oil, 600 gr of piennolo cherry tomatoes, garlic, fresh mint, basil, pepper, salt.

Preparation: On a rolling board place the flour making a hole in the middle where you will add the grated cacioricotta, add slowly some water and oil with mint. Salt and mix until the kneading is elastic and soft. Form some rolls with the kneading and cut as cylinders, gently curve them with a finger and leave them to rest with flour. Clean the cherry tomatoes and cut them in two halves, fry the garlic with extra virgin oil, add the cherry tomatoes and cook shortly. Cook the gnocchetti in plenty of water strain them and cook over in a frying pan with the cherry tomatoes, add some mint leaves, basil and a sprinkle of black pepper, place in the dishes and garnish with plenty of grated Cilento cacioricotta.

Totano ripieno con patate e cacioricotta del Cilento

Ingredienti per 4 persone: 4 totani di 300/400 gr ognuno, 600 gr patate lesse, 200 gr cacioricotta fresco del Cilento, 1 uovo, 100 gr di olive nere, una manciata di capperi, prezzemolo, aglio, 400 gr di pomodorini, 150 gr di olio extravergine, vino bianco, sale e pepe, stuzzicadenti. Per il ripieno: 200 gr di piselli spezzati (piselli secchi), 30 gr pancetta, cipollotto.

Preparazione: pulire i totani, tagliare i tentacoli a dadini e lasciare intatta la sacca. Soffriggere i tentacoli tagliati, sfumando con vino bianco. Aggiustare di sale e pepe. Togliere i dadini di totano dalla padella, lasciando l'olio. Aggiungere ancora un po' di olio, soffriggerli l'aglio e versarvi i pomodori. Cuocere per pochi minuti, tenere da parte. Preparare il ripieno: stemperare il cacioricotta, incorporarvi le patate, l'aglio, il prezzemolo e un uovo sbattuto, i tentacoli, le olive e i capperi tritati grossolanamente. Con questo ripieno farcire le sacche dei totani, chiudere le estremità con degli stuzzicadenti. Preparare ora la purea di piselli facendo cuocere i piselli in poca acqua salata, a cottura ultimata aggiungere la pancetta ed il cipollotto rosolati in un po' di olio, far addensare e tenere in caldo. Immergere quindi i totani nella salsa di pomodoro e portare a cottura. Servire tiepidi, tagliati a rondella accompagnandoli alla purea di piselli.

Squid stuffed with potatoes and Cilento cacioricotta cheese

Ingredients for 4 people: 4 squids 300/400 gr each, 600 gr of boiled potatoes, 200 gr of fresh Cilento cacioricotta cheese, 1 egg, 100 gr black olives, a handful of capers, garlic, parsley, 400 gr of cherry tomatoes, 150 gr of extra virgin olive oil, parsley.
For the quenelle: 200 gr of smashed peas (dry peas), 30 gr of bacon, a little onion.

Preparation: Clean up the squids: cut the tentacles and leave intact the squid bodies. Fry slightly the tentacles cut in little pieces, toning down with some white wine. Add salt and pepper. Remove the pieces from the frying pan, leaving the oil. Add a bit more oil, fry the garlic and pour the tomatoes. Cook for a few minutes, put apart. Preparing the stuffing: dissolve the cacioricotta cheese, add potatoes, eggs, garlic, parsley and beaten eggs, tentacles, olives and minced capers. With this kneading stuff the squid bodies, closing the extremities with some toothpicks. Prepare the peas mash, cooking the peas in 500 gr of salted water, at the end of the cooking add some bacon and onion browned in oil. Let the mash thicken and hold in heat. Then place the squids in the tomato sauce and cook. Serve lukewarm, cut in circle slices with some peas mash.





Il carciofo bianco di Pertosa



DESCRIZIONE	carciofo dal colore verde chiaro tendente all'argento
ZONA DI PRODUZIONE	comuni di Pertosa, Auletta, Caggiano, Salvitelle (SA)

A Pertosa (e nei comuni limitrofi di Auletta, Caggiano e Salvitelle) si coltiva una varietà di carciofi fra le più insolite: il carciofo bianco di Pertosa. È un carciofo di colore chiarissimo, verde tenue, bianco argenteo. Le infiorescenze sono grandi, rotonde, globose, senza spine, con un caratteristico foro alla sommità.

La realtà produttiva è marginale, eppure le potenzialità di questo prodotto sono straordinarie. Le rare qualità organolettiche, unite alla sua salubrità (la coltivazione è assolutamente naturale, non prevedendo né trattamenti, né concimi chimici) fanno del carciofo bianco un possibile traino per tutta l'economia agricola della zona. Le particolarità del bianco di Pertosa sono numerose, ma su tutte vanno segnalate la resistenza alle basse temperature, la colorazione tenue, la dolcezza e la straordinaria delicatezza delle brattee interne. Caratteristiche che lo rendono un ottimo carciofo da mangiare crudo, magari in pinzimonio con l'olio extravergine di oliva della zona, l'eccellente Dop Colline Salernitane.

Pertosa White Artichoke

Today Pertosa White Artichoke has almost disappeared: some farmers cultivate it in small quantities amidst their olive trees. There are many traits that set this artichoke apart: its resistance to low temperatures, its light green (almost white) color, its sweet taste and the extraordinary tenderness of its inner leaves and choke. It is an excellent artichoke to eat raw, drizzled with extra-virgin olive oil.

Carciofo bianco di Pertosa con uovo in camicia, pancetta croccante e provolone del Monaco

Ingredienti per 4 persone: 4 carciofi bianchi di Pertosa, 4 uova fresche, 4 fette di pancetta, 12 crostini di pane casareccio, un tocco di provolone del monaco, olio extravergine di Sorrento, sale, pepe, maggiorana.

Preparazione: pulire i carciofi bianchi di Pertosa eliminando le foglie esterne e il torsolo, ricavarne delle fettine sottili e tenerle in acqua acidulata con limone. Tostare la pancetta nel forno e tenerla da parte. Saltare brevemente le fettine di carciofo in olio ed aglio. Salare e pepare. Preparare le uova in camicia: porre sul fuoco un pentolino con acqua e un goccio di aceto. Portare ad ebollizione, creare un mulinello girando velocemente un cucchiaino nell'acqua. Versarvi le uova una per volta e far rapprendere l'albume intorno al tuorlo. Scolarle e preparare i contorni, impiattarle ben calde sui crostini di pane contornati dalle fettine di carciofo. Guarnire con scaglie di provolone del monaco, pepe e maggiorana.

Pertosa white artichokes with poached egg, crisp bacon and provolone del Monaco

Ingredients for 4 persons: *Ingredients for 4 persons, 4 Pertosa white artichokes, 4 fresh eggs, 4 slices of bacon, 12 small pieces of toast of homely bread, a touch of "provolone" del monaco, extra virgin Sorrento oil, salt, pepper, marjoram.*

Preparation: *Clean the artichokes taking away the external leaves and the core, draw from there the thin slices and hold in acidulated water with lemon. Toast the bacon in the oven and keep it aside. Put shortly the thin artichoke slices in oil and garlic. Put salt and pepper on them. Prepare the poached egg: place a small pan with water and a drop of vinegar on the fire. Let it boil, create an eddy turning quickly a spoon in the water. Pour the eggs one by one and let the egg white thicken around the yolk. Drain them and prepare the side dish, put them well warm in a plate on croutons of bread surrounded by thin slices of artichoke. Garnish with flakes of provolone del monaco, pepper and parsley.*

Crudit  di carciofi e filetto di manzo con salsa di parmigiano, pepe e limone

Ingredienti per 4 persone: 3 carciofi bianchi di Pertosa, 200 gr di filetto di manzo tagliato sottile, 100 gr di parmigiano grattugiato, 3 rossi d'uovo, 1 limone, una noce di burro, 60 gr di "Porchiacchella" (insalata portulaca), olio extravergine al limone, sale e pepe.

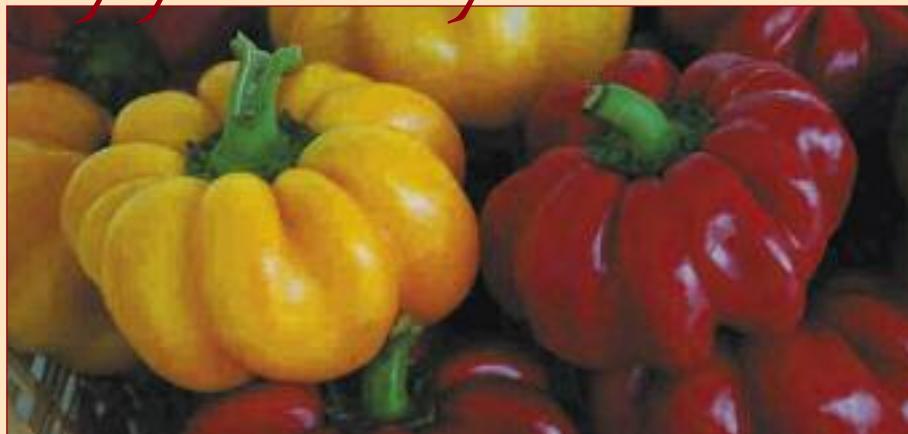
Preparazione: pulire i carciofi bianchi di Pertosa e ricavarne tre cuori ben torniti, tenerli in acqua e limone. Preparare la salsa di parmigiano: miscelare i tuorli con il parmigiano, aggiungere il succo di mezzo limone e un po' d'acqua, mettere al fuoco e far addensare, allontanare dal fuoco ed incorporarvi la noce di burro. Comporre i piatti: mettere al centro un ciuffetto di portulaca, disporre le fettine di carne cruda a corona, cospargerle di lamelle di cuori di carciofo, pepe di mulinello, un filo di olio extravergine ed infine la salsa di parmigiano.

Crudit  of white Pertosa artichokes and steer fillet with grana pepper and lemon sauce

Ingredients for 4 persons: *3 Pertosa white artichokes, 200 gr of steer fillet thin cut, 100 gr of grated grana, 3 egg yolks, 1 lemon, a knob of butter, 60 gr of portulaca (porchiacca), extra virgin olive oil, lemon, pepper, salt, salad.*

Preparation: *Clean the Pertosa white artichokes and take three hearts, hold them in water and lemon. Prepare the grana sauce: mix the yolks with the grana, add the juice of half a lemon and some water, put on the fire and make it thicken, take away from the fire and add the butter. Prepare the dishes, put in the middle a salad clump, and some thin slices of meat surrounding it, sprinkle with artichoke hearts, pepper, a drizzle of extra virgin olive oil and grana sauce.*

La papaccella napoletana



DESCRIZIONE

piccolo peperone dalla forma schiacciata

ZONA DI PRODUZIONE

alcuni Comuni a nord di Napoli

La papaccella napoletana è un peperone dalle bacche piccole, un poco schiacciate e costolute (ecco perché si dice riccia) molto carnosa e saporitissima: ideale per le conserve tradizionali sottaceto oppure sottolio. Le bancarelle dei mercati partenopei, a partire dal mese di luglio fino ai primi freddi, traboccano di peperoni colorati ma solo i napoletani autentici sanno cogliere a colpo d'occhio le autentiche papaccelle ricce. I mercati sono invasi da ibridi, pressoché identici morfologicamente alle papaccelle di un tempo. Le vere papaccelle sono piccole, raggiungono al massimo gli 8, 10 centimetri di diametro. Le bacche hanno colori decisi che variano dal verde intenso al giallo sole o dal verde al rosso vinato. La dolcezza della polpa è l'elemento peculiare che distingue la papaccella da altre varietà di aspetto simile ma dal gusto piccante. Gli orti in cui si coltivava un tempo la papaccella (le parule) spesso erano localizzati nei pressi di masserie destinate alla produzione dell'aceto necessario per la conservazione: l'aceto si ricavava solitamente dal cosiddetto vino piccirillo, un vino rosso aspro e poco alcolico, da consumare subito dopo la vendemmia. La Regione Campania ha recuperato il seme che è messo a dimora dai sei produttori del Presidio.

Neapolitan papaccella

The papaccella is a small sweet pepper, round and ribbed with a very thick skin and is sharp yellow, red or green in color. Young consumers confuse them with regular peppers but old timers remember them well and at the market, when they manage to find them, they don't let them get away. This pepper is excellent for conservation in vinegar or in a sweet and sour dish typical of Bruscianno. The Campania Region has recovered the germoplasm and is reproducing the original seeds in an experimental field, which will be cultivated by the producers of the Presidium.

Bracioletta di maiale nella “rezza” ripiena di papaccella napoletana su crema di patate e carote

Ingredienti per 4 persone: 600 gr di locena di maiale a fettine, rete di maiale per fegatini, 1 patata sbollentata a dadini, 2 papaccelle napoletane in aceto (una gialla e una rossa), 600 gr di patate, 200 gr di carote, aglio, capperi, alloro, prezzemolo, 120 gr di olio extravergine, 50 gr di strutto, vino bianco, sale, pepe, stuzzicadenti.

Preparazione: tagliare le papaccelle a striscioline e saltarle velocemente in padella con aglio e capperi, aggiungere la patata tagliata a dadini e il prezzemolo, aggiustare di sale e pepe, tenere da parte. Stendere le fette di maiale e rifilarle, mettere un cucchiaino di ripieno alle papaccelle al centro di ogni fetta, chiudere a fagotto ed avvolgere nella rete di maiale con una foglia di alloro, fermare con uno stuzzicadenti. Preparare la crema di patate e carote: pelare patate e carote e tagliare a tocchi, metterle in un pentolino, coprirle d'acqua, aggiungere un po' d'aglio, una foglia di alloro e un cucchiaino di sugna, sale e pepe. Portare a cottura e, mescolando velocemente, creare una crema abbastanza solida. Cuocere le braciolette: in una padella versare 100 gr di olio, aggiungere l'aglio in camicia e far rosolare, deglassare con un po' di vino bianco e portare a cottura. Mettere al centro di ogni piatto una cucchiata di crema di patate, adagiarvi la bracioletta tagliata a metà, guarnire con prezzemolo.

Pork chop rolls in the net filled with neapolitan papaccella on a potatoes and carrots cream

Ingredients for 4 persons: *Ingredients for 4 persons, 600 gr of thin pork chops, net of pig, 1 diced potato shortly cooked, 2 neapolitan papaccella (one yellow, one red) in vinegar, potatoes 600 gr, carrots 200 gr, garlic, cappers, parsley, laurel, extra virgin olive oil 120 gr, lard 50 gr, white wine, pepper, salt.*

Preparation: *Cut the neapolitan papaccella in stripes and cook slightly in a frying pan with garlic and capers, add the diced potatoes, parsley, salt and pepper, keep aside. Stretch the pig slices, put a spoon of papaccelle stuffing in the middle of each slice, close as a bundle and wind in the pig net with a bay leaf, stop with a toothpick. Prepare the potatoes and carrots cream: peel the potatoes and carrots and cut in pieces, put it in a small pan, cover with water, add some garlic, a bay leaf and a spoon of lard, salt and pepper. Bring to cooking, and mix quickly creating a solid cream. Cook the pork rolls: in a frying pan pour 100 gr of oil, garlic and brown the rolls, tone-down with some white wine and cook. Place in the middle of each dish a spoonful of potato cream, put the pork rolls cut in two and garnish with parsley.*

Papaccella napoletana fresca ripiena di baccalà, olive nere e capperi

Ingredienti per 4 persone: 4 papaccelle napoletane fresche, 800 gr di baccalà, 200 gr di mollica di pane, 1 spicchio d'aglio, 50 gr di olive nere di Gaeta, 50 gr di olio extravergine e olio di semi, 1 uovo, parmigiano grattato, un bicchiere di latte, una manciata di capperi, prezzemolo, a parte indivia riccia.

Preparazione: togliere le calotte alle papaccelle napoletane e svuotarle dei semi. Friggerle brevemente in abbondante olio di semi. Tagliare il baccalà a trance, infarinarlo leggermente e rosolarlo con l'olio extravergine ed uno spicchio d'aglio. Coprire con il latte e portare a cottura, facendo restringere. Privare della pelle e delle lisce. In una ciotola unire la polpa di baccalà, la mollica del pane sbriciolata grossolanamente, l'uovo, il formaggio, le olive denocciolate ed i capperi dissalati. Aggiustare di sale e pepe. Con questo composto riempire le papaccelle, sistemarle in una teglia, lucidarle con un filo d'olio extravergine e cuocere in forno a 180 gr per 10 minuti. Servire tiepide o fredde accompagnandole con un'insalatina di indivia riccia.

Fresh neapolitan papaccella stuffed with dried cod, black olives and capers

Ingredients for 4 persons: *4 fresh neapolitan papaccella, 800 gr of dried cod, 200 gr of bread crumbs, 1 garlic clove, 50 gr of Gaeta black olives, 50 gr of extra virgin olive oil, an egg, grated Parmesan cheese, a glass of milk, a handful of capers, parsley.*

Preparation: *Remove the papaccelle heads and remove the seeds. Fry shortly in plenty of vegetable oil. Cut the dried cod in pieces, flour slightly and brown with extra virgin olive oil and a garlic clove. Cover with some milk and cook, letting the cod cook down. Remove the skin and lips. Place in a bowl the dried cod pulp, the bread crumb crumbled coarsely, an egg, cheese, pitted olives and desalinated capers. Add salt and pepper. With this mixture stuff the papaccelle, lie in a baking-pan, add some olive oil and cook in oven at 180° for 10 minutes. Serve lukewarm or cold with curly endive salad on the side.*

Pomodorino del piennolo del Vesuvio



DESCRIZIONE	Pomodorini a grappolo
ZONA DI PRODUZIONE	Comuni alle pendici del Vesuvio (NA)

Una delle produzioni più caratteristiche dell'area del Vesuvio sono i pomodorini da serbo "col pizzo", detti anche spongili o piennoli ("pendoli") per l'abitudine di appenderli alle pareti o ai soffitti, riuniti in grappoli (schiocche) e legati con cordicelle di canapa. Sono piccoli pomodori (20-25 grammi) dalla forma a ciliegia, che si distinguono per la presenza di due solchi laterali (coste) che partono dal picciolo e danno origine a delle squadrature, e di una punta, un "pizzo", all'estremità. La buccia è spessa e resistente, la polpa soda e compatta, povera di succo, prosciugata dal sole che splende sui terreni aridi del vulcano. Si seminano in marzo/aprile e maturano tra luglio e agosto, ma l'antico procedimento di conservazione prevede che li si raccolga a grappoli interi all'inizio dell'estate per conservarli, appesi, fino all'inverno o addirittura alla primavera successiva. Così, per molti mesi, si possono condire i piatti di pesce, le pizze e le paste della tradizione campana con una "pummarola" straordinariamente saporita. Non c'è agricoltore vesuviano che non semini una fila di pomodorini "col pizzo" e non li metta da parte per l'inverno. Ma i terreni migliori sono difficili da raggiungere e da coltivare (spesso sono a quote alte, dove le colate laviche stratificate nei secoli si sono trasformate in terreni scuri e sabbiosi).

Vesuvio Piennolo small tomato

Named for their tendency to grow hanging in bunches like grapes, these tiny tomatoes (around 20-25 grams each) can be distinguished from the famous Pachino tomatoes by the two grooves down their sides and the point at one end. The skin of this tomato is thick and the flesh firm, compact and parched by the strong Vesuvius sun. Both its flavor and aroma become more intense with time.

Torretta di spigola, pomodorini del piennolo del Vesuvio e finocchietto

Ingredienti per 4 persone: 1 spigola da 1 kg circa, 600 gr pomodorini del piennolo del Vesuvio, 100 gr di olive verdi, 30 gr di pecorino, aglio, 80 gr di olio extravergine, finocchietto, prezzemolo, 2 fette di pancarrè, sale, pepe, finocchi, pepe (carta forno).

Preparazione: sfilettare la spigola e ricavarne delle fettine tagliando di sbieco con un coltello a lama sottile. Intanto preparare una salsa con i pomodorini del piennolo del Vesuvio: soffriggere l'aglio con l'olio extravergine, aggiungere il finocchietto e i pomodorini divisi a metà, aggiustare di sale e far cuocere velocemente senza disfare i pomodorini. Con un mestolo forato alzare i pomodorini, aggiungere al condimento rimasto il pancarrè sbriciolato, 10 gr di pecorino e il prezzemolo fino a ottenere un composto abbastanza denso. Tagliare 4 quadratini di carta forno e disporli distanziati in una teglia. Comporre le torrette alternando strati di spigola ai pomodorini scottati, olive denocciolate e schiacciate, pecorino e prezzemolo tritato. Cospargere le torrette con la salsa di pane, cospargere di altro pecorino e infornare a 200 gradi per 10 minuti. Servire con una julienne di finocchi sbollentati e saltati velocemente con olio e pepe.

Turret of bass, Vesuvio piennolo small tomatoes and fennel

Ingredients for 4 persons: 1 kg bass, 600 gr of piennolo cherry tomatoes, 100 gr green olives, 30 gr of "Pecorino" cheese, garlic, 80 gr of extra virgin olive oil, parsley, fennel, 2 slices of sandwich loaf.

Preparation: Fillet the bass, and cut in slices with a thin blade knife. Meanwhile prepare a sauce with piennolo cherry tomatoes: frying slightly the garlic with the extra virgin olive oil, add the fennel and the cherry tomatoes cut in two, put salt and let it cook quickly and leave the tomatoes intact. With a pierced ladle lift the cherry tomatoes, add to the left seasoning a crumbled sandwich loaf, 10 gr of "Pecorino" cheese and the parsley, get a dense mixture. Cut four small squares of oven paper and lie outdistanced in a baking-pan. Place in layers alternating the bass, the cooked cherry tomatoes, the pitted and smashed olives, "Pecorino" cheese and minced parsley. Top the layers with bread sauce, a sprinkle of "Pecorino" cheese and bake at 200° for 10 minutes. Serve with a blanched fennels julienne and cook slightly with oil and pepper.

Spaghetti di Gragnano alle vongole "Fujute" (fuggite)

Ingredienti per 4 persone: 400 gr spaghetti di Gragnano, 200 gr di olio extravergine di Sorrento, 3 spicchi d'aglio tagliati a bastoncini, 16 pomodorini del piennolo del Vesuvio, prezzemolo abbondante, peperoncino.

Preparazione: calare gli spaghetti in abbondante acqua. Intanto preparare il condimento, mettere l'olio in una larga padella, quando è ben caldo aggiungere l'aglio, il prezzemolo e il peperoncino. Spegnerne con un po' di acqua di cottura ed aggiungere i pomodorini tagliati a metà, far cuocere per pochi minuti. Togliere i pomodorini. Un paio di minuti prima della cottura, colare gli spaghetti e saltarli aggiungendo un po' d'acqua e i pomodorini fino alla giusta cremosità. Servire cospargendo di altro prezzemolo.

Gragnano spaghetti with "Fujute" (escaped) clams

Ingredients for 4 persons: 400 gr Gragnano spaghetti, 200 gr of extra virgin Sorrento olive oil, 3 garlic cloves cutted in sticks, 16 Vesuvio piennolo small tomatoes, abundant parsley, hot chili.

Preparation: cook the spaghetti in abundant water. Meanwhile prepare the seasoning, put oil in a large frying pan, when it's warm add garlic, parsley and hot chili, tone down with some pasta cooking water and add the cut tomatoes and cook for a few minutes. Remove the tomatoes. Before the cooking ends strain the spaghetti and cook adding some water and the tomatoes so to obtain a cream. Serve sprinkling some parsley.

1 pomodori San Marzano



DESCRIZIONE	Pomodori dalla forma allungata
ZONA DI PRODUZIONE	Agro sarnese nocerino (NA)

Il territorio fertilissimo, a vocazione orticola, che si trova intorno a Napoli, l'agro sarnese nocerino, fino a vent'anni fa era coltivato quasi esclusivamente a San Marzano: un pomodoro delicatissimo, che mantiene a lungo il suo sapore anche con la conservazione, ma che va maneggiato con cura. Una grave virosi distrusse i raccolti e, in seguito, la riconversione di molti campi a floricoltura e la costruzione di serre, ridimensionò di molto la sua coltivazione. Da allora le industrie che producono "pelati" hanno iniziato ad acquistare ibridi più resistenti alle lavorazioni meccaniche. Il pomodoro San Marzano si coltiva come la vite e si raccoglie in modo scalare: quattro, cinque volte ma anche di più, da luglio a settembre. Il vero pomodoro San Marzano è stato recuperato nella metà degli anni '90 dai tecnici del Centro Cirio Ricerche, coordinati da Patrizia Spigno, che hanno condotto una ricerca negli orti locali e hanno selezionato le piantine migliori e più vicine alle caratteristiche originarie. Ne hanno reperite 27 e una, in particolare, coniugava alle ottime caratteristiche qualitative una buona attitudine alla coltivazione: l'ecotipo è lo Smecc 20. Nel 2000 un Presidio Slow Food ha riavviato la produzione: oggi i coltivatori del Presidio sono ventidue e producono pelati di qualità lavorati per lo più artigianalmente. Obiettivo è la valorizzazione non solo del pelato in scatola, ma anche del fresco.

San Marzano tomato

Even some of Italy's most famous vegetables are at risk of extinction: the San Marzano tomato is just one example. A very delicate variety that is difficult to grow and tend, this tomato develops an extraordinary fragrance when ripening, reminiscent of freshly cut grass and spices. The San Marzano Tomato is inextricably linked to pizza Napoletana, and is also an ingredient in traditional Neapolitan ragù, a meat sauce that cooks for at least 5 to 6 hours.

Parmigiana al contrario (Terrina di pomodori San Marzano in crema di melanzane)

Ingredienti per 4 persone: 12 pomodori San Marzano rossi e sodi, 1 kg di melanzane, 300 gr di provola, 500 gr di siero di provola, parmigiano grattugiato, 30 gr farina, 120 gr di olio extravergine, 1 spicchio d'aglio, basilico fresco, timo, sale pepe (carta forno).

Preparazione: sbollentare velocemente i pomodori San Marzano, pelarli, dividerli in due e metterli a colare su una griglia con il taglio rivolto verso il basso. Pelare le melanzane e tagliarle a dadini, saltarle in padella con l'olio senza farle dorare, spolverarle di farina, versarvi il siero e portare a cottura fino ad ottenere una salsina fluida. Frullare. Portare il forno a 80 gradi. Su una placca foderata di carta forno disporre i pomodori con il taglio rivolto verso l'alto cospargendoli di sale, un po' di zucchero e timo. Informare per 1 ora. Comporre le parmigiane alternando strati di pomodoro, crema di melanzane, fettina di provola, basilico, parmigiano. Terminare con la salsina di melanzane, il formaggio ed informare a 200 gradi. Servire tiepida, contornando con una salsina al basilico ottenuta frullando basilico, olio e parmigiano.

Up side down parmigiana (San Marzano tomatoes flan in eggplant cream)

Ingredients for 4 persons: 12 red and firm San Marzano tomatoes, 1 kg of eggplant, 300 gr of provola, 500 gr provola's whey, grated Parmesan cheese, 30 gr of flour, 120 gr of extra virgin olive oil, 1 garlic clove, fresh basil, thyme, salt and pepper, sugar (paper for oven).

Preparation:

quickly blanch the San Marzano tomatoes, peel them, cut in two and put them to filter on a grill. Peel the eggplants and dice them, fry in a pan without browning them, sprinkle with flour, pour the whey and cook till you get a fluid sauce. Shake. Heat the oven to 80 degrees. On a plate lined with oven paper put the tomatoes with the cut towards the top, sprinkle with salt, some sugar and thyme. Put in oven for 1 hour. Form the small parmigiane alternating layers of tomatoes, eggplant cream, thin layers of provola, basil, parmesan cheese. End with the eggplant sauce, cheese and put in oven at 200 degrees. Serve warmish, with a basil sauce obtained by mixing basil, oil and Parmesan cheese.

Focaccia di patate con pomodori San Marzano olive, acciughe e pecorino

Ingredienti per 4 persone: Per la pasta: 300 gr di patate lesse, 1 kg di farina, 150 gr di olio extravergine di oliva, sale, una puntina di zucchero, 1 dado di lievito (25 gr). Per guarnire: pomodori San Marzano pelati, 20 olive nere, 6 acciughe sott'olio, 30 gr di pecorino.

Preparazione: passare le patate nello schiacciapatate, metterle su di una spianatoia, formare un anello aggiungendo la farina. Al centro aggiungere l'olio e il sale, lo zucchero e il lievito sciolto in un po' di acqua tiepida. Impastare aggiungendo acqua fino ad ottenere una pasta soda ed elastica. Far lievitare per circa 2 ore. Ungere una teglia da forno e disporvi la pasta stendendola bene. Tagliare i San Marzano dop a filetti, salarli e disporli sulla focaccia premendo leggermente, denocciolare le olive e disporre anch'esse sulla focaccia alternandole a pezzettini di acciughe; cospargere di pecorino ed origano, irrorare con un filo d'olio. Informare a 230 gr per circa 20 minuti.

Potatoes flat cake with San Marzano tomatoes, olive, anchovies, sheep's milk cheese

Ingredients for 4 persons: for the pastry: 200 gr of boiled potatoes, 1 kg of flour, 150 gr of extra virgin olive oil, salt, sugar, 25 gr of yeast. To garnish: Dop San Marzano tomatoes, 20 black olives, 6 anchovies in oil, 30 gr sheep's milk cheese.

Preparation:

Put the potatoes in the potato masher, then lay them on a pastry board to form a ring by adding the flour. In the middle add oil and salt, few sugar and the yeast melted in warmish water. Mix adding water till you get a firm and elastic pastry. Have it leaven for about 2 hours. Oil a baking-pan and put the pastry well rolled out. Cut the dop San Marzano tomatoes, salt them and put them on the flat cake making a light pressure, stone the olives, put them on the flat cake as well alternating with small pieces of anchovies; sprinkle with sheep's milk cheese, oregano and some oil. Bake at 230° for about 20 minutes.





Il provolone del Monaco di vacca agerolese



DESCRIZIONE	Formaggio ottenuto da latte di vacca agerolese
ZONA DI PRODUZIONE	Monti Lattari, nella penisola sorrentina (NA)

Il Monaco è un caciocavallo senza la testina. Lo chiamano provolone per un collegamento con l'antica tradizione casearia del Casertano (luogo di origine del provolone). Il provolone del Monaco del Presidio è realizzato con solo latte di vacche agerolesi, una razza bovina quasi scomparsa, che oggi, molto lentamente, si sta recuperando. Gli animali sono allevati quasi esclusivamente in stalla, ma c'è ancora l'abitudine di andare "per foglie", cioè di procurare gran parte dell'alimentazione raccogliendo le erbe, il frascame e la vegetazione spontanea che cresce su questi monti. Il latte crudo di una singola mungitura è coagulato con caglio di capretto. Poi si procede alla rottura della massa sino alla dimensione di chicchi di grano. A questo punto c'è chi lascia sedimentare la cagliata sul fondo estraendo il siero, chi la colloca in un tino di legno, chi la lavora ancora immersa nel siero. Tutti, in ogni modo, procedono alla sua scottatura con siero o acqua molto calda. Dopo la scottatura si raccoglie la pasta in un telo, si lascia maturare, si affetta e si bagna con acqua a 90-95°C. L'operazione di filatura è faticosa e lunga: in certe fasi richiede addirittura l'intervento di due persone che tirano e attorcigliano la cagliata come fosse una corda. Quando la pasta tiene, le si dà la forma di pera o di cilindro. In ultimo i formaggi vanno in salamoia, poi asciugano e inizia la stagionatura. Dopo quattro o sei mesi è pronto, ma può raggiungere anche 15/18 mesi.

Monaco provolone

Monaco is a Caciocavallo-type cheese without the characteristic ball of curd decorating its top. Called Provolone, but in no way related to the Provolone produced industrially in the Po Valley, Monaco Provolone is made exclusively in the Lattari Mountains at the bottom of the Sorrentina peninsula. Smooth when fresh, it releases heady perfumes of green grass, hazelnut and cantina. Although used in Neapolitan cuisine as an ingredient for a number of dishes, this cheese deserves recognition as a great table cheese.

Il Sarchiapone (tipica preparazione cilentana a base di zucca lunga)

Ingredienti per 4 persone: 2 zucche lunghe verdi. Per la farcitura: 200 gr di carne tritata, 100 gr di provolone del monaco di vacca agerolese, 50 gr di pane grattugiato, prezzemolo, un uovo. Per il fondo: 400 gr di passata di pomodoro, aglio, 40 gr di olio extravergine, olio di semi per friggere, sale e pepe.

Preparazione: pelare le zucche, tagliarle a cilindri, svuotarli dei semi e friggere. Preparare la farcia mescolando tutti gli ingredienti e con essa riempire la zucca. Preparare un sugo con aglio, olio e la passata e quando è quasi cotto aggiungere i cilindretti di zucca. Servire cosperso di formaggio.

Sarchiapone (typical South Italy recipe with long pumpkins)

Ingredients for 4 persons: 2 green long pumpkins. For the stuffing: 200 gr of minced meat, 100 gr of monaco provolone, 50 gr of grated bread, parsley, 1 egg. For the sauce: 400 gr of tomato juice, garlic, 40 gr of extra virgin olive oil, seed oil to fry, salt and pepper.

Preparation: peel the pumpkins, cut them in cylinders, take the seeds off and fry. Prepare the stuffing by mixing all the ingredients and stuff the pumpkin. Prepare a sauce with garlic, oil and the tomato juice, and when it is almost cooked add the pumpkins' cylinders. Served sprinkled with cheese.

Crema di fave, cicoriette e scaglie di provolone del monaco di vacca agerolese

Ingredienti per 4 persone: 150 gr provolone del monaco di vacca agerolese, 200 gr di fave secche, 400 gr di cicoriette, 1 spicchio d'aglio, 1 cipollotto, 100 gr di olio extravergine, sale e pepe.

Preparazione: cuocere le fave secche in abbondante acqua salata con uno spicchio d'aglio. Portare a cottura fino a che diventa una crema, incorporare un po' di olio a filo. Nel frattempo far bollire le cicoriette e condirle con olio. Formare un turbante di cicoriette, adagiare al centro una cucchiata di crema di fave, cospargere di lamelle di provolone e guarnire con una julienne di cipollotto. Cospargere di un filo d'olio e pepe di mulinello.

Small cicroies and broad beans' puree and monaco provolone flakes

Ingredients for 4 persons: 150 gr of monaco provolone, 200 gr of dry broad beans, 400 gr of small cicroies, 1 garlic clove, 1 onion, 100 gr of extra virgin olive oil, salt and pepper.

Preparation: cook the dry broad beans in plenty of salted water with a garlic clove. Cook till it becomes a puree, blend some oil. In the meantime, boil the small cicroies and season with oil. Form a circle with the small cicroies, lay in the middle a spoonful of broad beans, sprinkle with thin layers of monaco provolone and garnish with an onion. Sprinkle with oil and pepper.

Il coniglio da fossa



DESCRIZIONE	Coniglio allevato in fossa
ZONA DI PRODUZIONE	Isola di Ischia (NA)

Piatto della festa per eccellenza, il coniglio è il simbolo del legame profondo degli ischitani con la terra. La tradizionale “conigliata” festeggiava l’inaugurazione di una nuova casa a carusiello (cupola), per celebrare lo sforzo collettivo per l’opera di costruzione, e in particolare, la fase finale di consolidamento del tetto. Molto singolare il metodo di allevamento in fosse scavate nel terreno e profonde anche tre, quattro metri dalle quali si diramano cunicoli scavati dai conigli. Il coniglio ha a disposizione un ambiente che si avvicina a quello naturale e, soprattutto, ha la possibilità di muoversi e scavare; le sue carni sono, per questa ragione, più sode e saporite di quelle degli animali allevati in gabbie. Tradizionalmente, per l’allevamento in fossa, erano utilizzate razze particolari, la liparina (o liparota) e a’ paregn, di piccola taglia e buona rusticità, ormai compromesse da anni di incroci con altre popolazioni. Attualmente le fosse attive sono pochissime. Il Presidio nasce dalla volontà di un piccolo gruppo di allevatori di ricostruire una filiera locale del coniglio allevato tradizionalmente. Il punto di partenza è il recupero delle vecchie fosse disseminate sull’isola, in gran parte abbandonate, e la sperimentazione di un regime alimentare che ben si adatti a questo tipo di allevamento.

Ischia cave rabbit

So called because it is raised in 3-4 meters deep caves from which the warrens, dug by the rabbit itself, extend. The Ischia Cave Rabbit boasts meat that is firmer and tastier than that of caged rabbits. On Ischia, rabbit is a popular holiday dish, a symbol of the inhabitants’ love of their island. In the past, the “conigliata” was a feast held to celebrate the completion of a casa a “carusiello”, or domed house.

Coniglio da fossa all'ischitana

Ingredienti per 4 persone: 1,5 kg di coniglio da fossa di Ischia, 600 gr di pomodori maturi, 3 spicchi d'aglio, alloro, timo e maggiorana, 80 cl di olio extravergine di oliva, vino bianco, sale e peperoncino.

Preparazione: farsi pulire e tagliare il coniglio da fossa di Ischia dal macellaio in piccoli pezzi. Lavarlo accuratamente, asciugarlo. In un tegame di terracotta, rosolare l'olio e l'aglio poi aggiungere il coniglio, salare, aggiustare con un po' di peperoncino. Aggiungere il vino un po' alla volta e tirare il fondo. Quando il vino è del tutto assorbito, aggiungere i pomodori privati dei semi e le erbe. Cuocere per 1 ora. Con il fondo si possono condire dei superbi bucatini.

Ischitana's cave rabbit

Ingredients for 4 persons: 1.5 kg of rabbit, 600 gr of ripe tomatoes, 3 garlic cloves, laurel, thyme and sweet marjoram, 80 cl of extra virgin olive oil, white wine, salt and red pepper.

Preparation: have the butcher clean and cut the rabbit in small pieces. Wash it precisely, dry it. In a terracotta pan, brown oil and garlic, then add the rabbit, salt it, adjust with some red pepper. Add some white wine little by little, and have it soak up. When the wine is completely absorbed, add the tomatoes without the seeds and the herbs. Cook for 1 hour. With the sauce you can serve great bucatini.

Ravioli di coniglio da fossa, pomodorini, porcini e rosmarino

Ingredienti per 4 persone: per la pasta: 300 gr di farina 00, 100 gr di semola, 4 uova e un rosso d'uovo, sale. Per il ripieno: 500 gr di polpa di coniglio da fossa di Ischia, 400 gr di patate lesse, 50 gr di pancetta, 30 gr olio extravergine di oliva, rosmarino. Per il condimento: 600 gr di pomodorini, 250 gr di funghi porcini, aglio, sale, pepe, prezzemolo.

Preparazione: calare gli spaghetti in abbondante acqua. Intanto preparare il condimento, mettere l'olio in una larga padella, quando è ben caldo aggiungere l'aglio, il prezzemolo e il peperoncino. Spegnerlo con un po' di acqua di cottura ed aggiungere i pomodorini tagliati a metà, far cuocere per pochi minuti. Togliere i pomodorini. Un paio di minuti prima della cottura, colare gli spaghetti e saltarli aggiungendo un po' d'acqua e i pomodorini fino alla giusta cremosità. Servire cospargendo di altro prezzemolo.

Ravioli with Ischia cave rabbit, small tomatoes and porcini mushrooms

Ingredients for 4 persons: for the pastry: 300 gr of 00 flour, 100 gr superfine flour, 4 eggs and 1 egg yolk, salt. For the stuffing: 500 gr of boneless rabbit, 400 gr of boiled potatoes, 50 gr of bacon, 30 gr of extra virgin olive oil, rosemary. For the seasoning: 600 gr of small tomatoes, 250 gr of porcini mushrooms, garlic, salt, pepper, parsley.

Preparation: cook the spaghetti in abundant water. Meanwhile prepare the seasoning, put oil in a large frying pan, when it's warm add garlic, parsley and hot chili, tone down with some pasta cooking water and add the cut cherry tomatoes and cook for a few minutes. Remove the cherry tomatoes. Before the cooking ends strain the spaghetti and cook adding some water and the cherry tomatoes so to obtain a cream. Serve sprinkling some parsley.

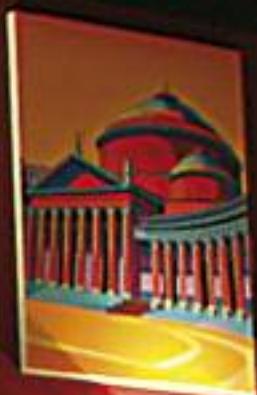


*“ Ci scusiamo...
non abbiamo
fatto in tempo
a fotografare
questo piatto! ”*



*Il design
dei nostri ristoranti*







A' Puteca

*I prodotti artigianali
della tradizione campana*



Nei ristoranti Rossopomodoro e sul sito www.rossopomodoro.it



ROSSOSAPORE

La qualità nei piatti poveri

dal 1870

Madiniconico s.r.l.

Servizi per la Ristorazione







Il sapore del mare e della pizza verace napoletana

[NAPOLI • ROMA • MILANO]





Caffè Kimbo rende inconfondibile ogni tuo momento.



www.kimbo.it

CINZANO

Attrirate più clienti.



Gran Cuvée Cinzano. È arrivata la nuova linea di sette spumanti di segnata in esclusiva per il canale Ho.Re.Ca., rinnovata nella forma ed eccezionale nel contenuto. Prossimamente nel vostro locale.



Clelia Martino – direzione generale SEBETO Italia - da 15 anni nel gruppo: è lei 'la signora delle ricette'. Fin dalla prima edizione, infatti, porta avanti con entusiasmo e dedizione questa iniziativa editoriale, 'rubando' il tempo a giornate di lavoro intense per seguire di persona gli oltre 70 locali Rossopomodoro nel mondo oltre alla scuola di formazione interna. Da dicembre 2008 a maggio 2009 Clelia Martino sarà anche l'ambasciatrice di questo volume, per garantire che in ogni ristorante pizzeria Rossopomodoro, una copia delle 'ricette del sorriso' sia sempre in vista sui tavoli. "Con la sua colorata copertina e i tanti buoni e originali piatti che presenta- spiega Clelia Martino – il libro vuole essere un discreto invito ai nostri clienti a richiederne una copia in cambio di un prezioso contributo per portare anche ai più poveri del mondo un po' dell'allegria che viviamo da Rossopomodoro".

Si ringraziano:

il mondo della moda e gli autori delle ricette

per la prefazione: Silvana Giacobini

i maestri chef: Antonio Sorrentino e Enzo de Angelis

e poi:

in ordine alfabetico

*Anema & Cozze, Bellopede e Golino, Cinzano, Rossosapore, Fuoco
Caffè Kimbo, Lombardi, Malinconico, Nastro Azzurro, Pizza Contorni e Maccheroni,
azienda agricola La Mura, Olio Gargiulo*

Traduzioni: Massimo Rottino e Simone Falco

Ideato da Sebeto Italia del gruppo VESEVO SPA

Progetto grafico: Simone Della Croce

Archivio storico: Sebeto Italia

Ufficio stampa: Areté Comunicazione Milano

Finito stampare: Novembre 2008 da DEAPRINTING - Milano

*Un ringraziamento speciale a Clelia Martino, curatrice di tutta l'iniziativa
e a tutti quelli che hanno partecipato.*

In particolar modo Caterina Rocco, Massimo Fabbrocini, Sergio Valente