



2024
50° anniversario



Per il 50° anniversario di attività, in copertina
la litografia di *I Want to be an artist*,
da ritagliare ed incorniciare.



I want to be an artist

La prima di copertina riproduce un'opera di Iabo (*"I Want to be an artist"*), giovane ma già affermato artista napoletano che dall'Accademia delle Belle arti Napoli intraprende un percorso di studio, ricerca e contaminazione che lo vedrà affermarsi come uno degli artisti emergenti del panorama artistico nazionale. "io vedo in maniera dissacrante ogni cosa, anche la realtà attuale, non solo la storia passata. Dissacrare ovviamente non vuol dire ridicolizzare e privare i temi o i personaggi che rappresento del loro peso specifico nella realtà o nella storia. Dissacrare per me significa far scendere da un immaginario altare storico i personaggi e renderli avvicinabili e comprensibili a tutti". (Iabo)



Iabo
I Want to be an artist
(Damien Hirst, Jean-Michel Basquiat, Banksy, Vincent Van Gogh,
Blek le Rat, Andy Warhol, Keith Haring)
Acrilico e spray paint su tela
150x150x15
(2023)



1974-2024 50 anni di Pasta Napoletana 50 anni di Passione per le cose Buone 50 anni di Buona Tavola



Con l'edizione 2024 del Calendario Leonesa celebriamo, anche grazie a voi, 50 anni di attività, 50 anni di amore e passione per il nostro lavoro: produrre pasta.

La nostra pasta è da sempre prodotta con semole ottenute dalla macinazione dei migliori grani duri, pasta rigorosamente trafilata al bronzo ed essiccata a bassissima temperatura.

Questo è l'unico metodo che conosciamo e che da sempre utilizziamo, l'unico metodo che garantisce la conservazione delle caratteristiche della semola e che conferisce alla nostra pasta la sua peculiare



"ruvidezza" affinché possa legarsi meglio ai vostri sughi. È il metodo più antico, il più semplice, quello imposto dalla tradizione dei Pastai Napoletani.

Festeggiamo i nostri primi 50 anni di attività con l'ampliamento della nostra struttura produttiva. Con ITALPAST sta nascendo il nuovo opificio dotato di soluzioni tecniche all'avanguardia che ci permetteranno di produrre la nostra pasta con maggiore efficienza e nel contempo di preservare il gusto ed il sapore della tradizione.

In DOTE

Un giorno, all'improvviso
"Mamma, mi sposo!"

La gioia, la paura, la preoccupazione, il panico: che bello! Sarà quello giusto? E se si scordasse della sua mamma? Si dimenticherà di me!

I pensieri di una mamma nei suoi occhi un po' sperduti, nei silenzi troppo lunghi. Come posso fare perché non mi dimentichi, cosa posso fare affinché non scordi la nostra vita insieme? Ecco... conservare la tradizione, trasmettergliela, lasciandogliela "in dote" perché rimanga viva, perché quando la tradizione è viva, diventa storia: la storia di una famiglia, di quella prima e di quella ancora prima. Le regalerò la ricetta mia più bella, quella della nonna, quella che è nata ancora tanti anni addietro nella mia cucina, nella cucina di mia madre, nelle cucine più antiche. La cucina è un racconto, è quello che siamo, che siamo stati, è fatta dei gusti che abbiamo assaporato, apprezzato, amato. È fatta di riunioni a tavola, di vini e piatti gustati, di risate, di gioie trasmesse, di vita comune. La ricetta della nonna sarà la ricetta della giovane donna che riprenderà tra le mani quel foglio ingiallito e sorriderà a quel dono immenso che è la tradizione, il cammino della vita.

Se nelle scorse edizioni erano tre gli chef protagonisti del nostro calendario, per il 2024 gli chef sono DODICI, uno per ogni mese. Chef di riconosciuta professionalità che con la loro competenza sono riusciti a valorizzare al meglio la nostra pasta. A loro ed alle rispettive strutture la nostra gratitudine per la professionalità e la passione profusa nel realizzare i piatti.

Vi ricordiamo che le porzioni riportate nelle ricette sono per quattro persone.

Ringraziamo coloro che, a vario titolo, hanno contribuito alla realizzazione di questa edizione: Michele Calocero, Nino Carpentieri, Alfonso Cioffi, Luisa Del Sorbo, Giuseppe Durante, Pietro Ferraro, Antonio Fiorenza, Giulia, Massimiliano Iacobacci, Rosalba Lombardi, Raimondo Mautone, Federico Pisciotta, Francesco Romano, Roberta Romano, Fabio Zingone.

Siamo grati al sommelier Emanuele Izzo che ci ha guidato con tecnica ed esperienza nella scelta dei vini da abbinare alle proposte degli chef.

Piazzetta Milù
Corso A. De Gasperi, 23 Castellammare di Stabia (NA)
0818715779
piazzettamilu@gmail.com



Un progetto di famiglia, in continua evoluzione. Dalla braceria storica creata dal papà Michele Izzo e mamma Lucia, al ristorante stellato trasformato step by step dai tre figli Emanuele, Valerio e

Maicol, rispettivamente sommelier, manager e chef. Continuo confronto e viaggi internazionali, hanno condotto ad una contaminazione unica di questa realtà esclusiva al centro di Castellammare di Stabia. Unica anche la cantina, con una selezione di vini e champagne scelti tra etichette ricercate personalmente da Emanuele Izzo, sommelier professionista, degustatore ufficiale AIS, Maestro assaggiatore Onaf, assaggiatori di oli e dal 2014 delegato AIS Penisola Sorrentina / Capri, il più giovane nel suo ruolo. Gestisce la cantina di Piazzetta Milù, viaggiando in Italia e in Europa in visita ai grandi produttori e collezionando vini da tutto il mondo. Sommelier dell'anno 2018 in Campania per Il Mattino, Miglior sommelier d'Italia 2019 per Identità Golose, tra i 35 best under35 d'Italia per il Gambero Rosso, tra i 15 sommelier più apprezzati dalla critica gastronomica italiana.



2024

Dicembre

Spaghetti Aglio e Olio, con Speck di Tonno e Limone Amalfitano

Chef *Alessandro Tormolino*

Spaghettoni Leonessa 360g, 1 limone sfusato amalfitano, ventresca di tonno 200g, olio extravergine di oliva 100 ml, 1 testa d'aglio, salicornia 20g, sale fino.

Per lo speck di ventresca di tonno: 20g sale, 10g zucchero, 1 foglia di alloro, 3g timo fresco, 2g pepe nero.

Per la salsa verde: 100g prezzemolo, 1/2 foglio di gelatina

Inizio preparando lo speck di ventresca di tonno: faccio marinare in frigo per cinque giorni sotto sale e zucchero la ventresca; quindi cospargo la superficie della ventresca con tutti gli aromi e lascio stagionare in cella a 4°C per circa quindici giorni. Preparo la salsa verde: in un pentolino porto ad ebollizione l'acqua ed aggiungo il prezzemolo sfogliato, lascio cuocere per circa 2 minuti e lo faccio raffreddare in acqua e ghiaccio. A bagno maria metto a sciogliere il foglio di gelatina ammollato, aggiungo le foglioline di prezzemolo fredde; frullo il tutto e lo passo al colino. Preparo il limone candito: in un pentolino sbollento le julienne di limone e le raffreddo in acqua e ghiaccio, sciolgo in un pentolino sul fuoco un cucchiaino di zucchero con un pò di acqua e aggiungo il limone sbollentato. Preparo la crema d'aglio: avvolgo la testa d'aglio in un foglio di carta argentata e la inforno per circa un'ora a 180° C, oppure, se c'è la possibilità, un paio di ore sotto la cenere di un caminetto acceso; dopo passo il tutto al setaccio ottenendo una crema omogenea. In una capiente padella faccio soffriggere lentamente uno spicchio d'aglio nell'olio appena questo inizia ad imbrionire, aggiungo un mestolo di acqua di cottura della pasta. Scolo la pasta al dente e la manteco in padella insieme alla crema d'aglio, la salicornia ed il limone grattugiato fresco. Impiatto avvolgendo gli spaghetti con lo speck di tonno e il limone candito. Completo il tutto decorando con la salsa al prezzemolo.

Abbinamento vino

Capri DOC bianco L'isola più famosa al mondo celebra le gesta di imperatori, artisti e scrittori... ma la vigna era già lì, ancor prima di loro. Oggi se ne crea un bianco che vale la pena riscoprire, restituendo all'isola la sua tendenza alla natura più vera e selvaggia. Un'aglio e olio, un Capri a Capri: tra freschezza, aromi mediterranei e note saline.



48	1 Dom S. Ansano	I di Avvento
49	2 Lun S. Savino, S. Bibiana	
	3 Mar S. Francesco Saverio	
	4 Mer S. Barbara	
	5 Gio S. Giulio Martire	
	6 Ven S. Nicola Vescovo	
	7 Sab S. Ambrogio Vescovo	
	8 Dom Immacolata Concezione	II di Avvento
50	9 Lun S. Siro	
	10 Mar B.V. Maria di Loreto	
	11 Mer S. Damaso I Papa	
	12 Gio S. Amalia, S. Giovanna F.	
	13 Ven S. Lucia	
	14 Sab S. Giovanni della Croce	
	15 Dom S. Valeriano	III di Avvento
51	16 Lun S. Albina	

	17 Mar S. Lazzaro, S. Olimpia	
	18 Mer S. Graziano vescovo	
	19 Gio S. Dario, S. Fausta	
	20 Ven S. Liberato martire	
	21 Sab S. Pietro Canisio	
	22 Dom S. Francesca Cabrini	IV di Avvento
52	23 Lun S. Vittoria	
	24 Mar S. Delfino, S. Adele	
	25 Mer Natale del Signore	
	26 Gio S. Stefano protomartire	
	27 Ven S. Giovanni Apostolo, S. Rachele	
	28 Sab SS. Martiri Innocenti, S. Iolanda	
	29 Dom S. Tommaso Becket	
53	30 Lun S. Eugenio Vescovo	
	31 Mar S. Silvestro Papa	

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it



2024

Gennaio

La Genovese

Chef Salvatore Ciughiano

Maccheroni Leonessa 400g, muscolo manzo 250g, guancia manzo 250g, corazza manzo 250g, cipolla ramata di Montoro 3Kg, concentrato di pomodoro ½ cucchiaino, sedano 1 costa, carote 350g, lardo mantecato 100g, olio extravergine, sale, vino bianco.

In un pentolone, faccio scottare a fuoco alto, in olio extravergine di oliva le carni tagliate a bocconi, in modo da "sigillarle" così che lasceranno successivamente tutti gli umori nella lunga cottura. Aggiungo il lardo e lascio rosolare e sfumo con il vino bianco. Aggiungo, in due volte con intervallo di 15 minuti circa, le cipolle tagliate a rondelle, in modo da facilitare la loro "caramellizzazione". Infine aggiungo il concentrato di pomodoro e la mirepoix di carote e sedano. Lascio cuocere a fiamma bassa per circa 6 ore. In una pentola con acqua salata e bollente calo i maccheroni, li scolo al dente e li manteco con il sugo alla genovese.

Abbinamento vino

Taurasi DOCG - L'abbinamento per eccellenza. Ed è eccellenza. Taurasi è simbolo del grande vino del Sud Italia nel mondo e se lo si vuole esaltare dal mondo bisogna tornare. Qui, in Campania, dove tutto nasce, parte e rimane. Come le antiche ricette, come questo grande vino rosso, simbolo di secolare tradizione.

1	1 Lun S. Maria Madre di Dio
	2 Mar SS. Nome del Signore, S. Basilio
	3 Mer S. Genoveffa
	4 Gio S. Ermete
	5 Ven S. Amelia
	6 Sab Epifania di N. S.
	7 Dom S. Luciano, S. Raimondo
2	8 Lun Battesimo del Signore
	9 Mar S. Giuliano martire, S. Alessia
	10 Mer S. Aldo eremita
	11 Gio S. Iginio Papa
	12 Ven S. Modesto
	13 Sab S. Ilario
	14 Dom S. Felice martire
3	15 Lun S. Mauro Abate, S. Ida
	16 Mar S. Marcello Papa

	17 Mer S. Antonio Abate, S. Alba, S. Nadia
	18 Gio S. Liberata
	19 Ven S. Mario martire
	20 Sab S. Sebastiano
	21 Dom S. Agnese
4	22 Lun S. Vincenzo martire
	23 Mar S. Emerenziana, S. Armando
	24 Mer S. Francesco di Sales
	25 Gio Conversione di S. Paolo, S. Savino
	26 Ven SS. Tito e Timoteo
	27 Sab S. Angela Merici
	28 Dom S. Tommaso d'Aquino, S. Valerio
5	29 Lun S. Costanzo
	30 Mar S. Martina
	31 Mer S. Giovanni Bosco

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it





2024

Novembre

Pasta e Ceci

Chef Francesco Paduano

Mafaldelle Leonessa 300g, ceci 500g, 3 spicchi d'aglio, olio EVO, rosmarino 1 rametto, prezzemolo

Metto a mollo i ceci con un cucchiaino di bicarbonato per 12 ore circa. In una capiente casseruola faccio soffriggere i 3 spicchi d'aglio in 8 cucchiari di Olio e appena questo inizia ad imbiondire, aggiungo un pò di prezzemolo, il rosmarino ed i ceci che nel frattempo avrò lavato con cura. Copro con acqua e lascio cuocere a fuoco lento per circa un'ora. Quando i ceci sono morbidi, nello stesso tegame di cottura, con il frullatore a immersione ne frullo circa la metà. Poi aggiungo circa 500 cl di acqua e porto a bollore, calo le mafaldelle e regolo di sale. Servo ben caldo, se si gradisce aggiungo una macinata di pepe al mulinello ed un filo d'olio EVO a crudo, e decoro con foglioline di prezzemolo e rosmarino.

Abbinamento vino

Greco di Tufo DOCG L'anima della verde Irpinia, il greco è un vitigno di infinita personalità e possibilità: di scoperta, di sorpresa, di abbinamento. Non teme sovrastrutture, né intrepidi accostamenti: è lui. Intenso, sapido, persistente. Senza mai snaturarsi o adattarsi, piuttosto siamo noi a dover trovare un momento ideale per esaltarlo. La Pasta e ceci pare essere quel momento, da prendere al volo e da vivere a pieno.

44	1 Ven Tutti i Santi	☾
	2 Sab Commemorazione dei Defunti	
	3 Dom S. Martino, S. Silvia	
45	4 Lun S. Carlo Borromeo	
	5 Mar S. Zaccaria	
	6 Mer S. Leonardo Abate	
	7 Gio S. Ernesto Abate	
	8 Ven S. Goffredo Vescovo	
	9 Sab S. Oreste, S. Ornella	☾
	10 Dom S. Leone Magno	
46	11 Lun S. Martino di Tours	
	12 Mar S. Renato martire, S. Elsa	
	13 Mer S. Diego, S. Omobono	
	14 Gio S. Giocondo di Bologna	
	15 Ven S. Alberto m., S. Arturo	☾
	16 Sab S. Margherita di S.	

	17 Dom S. Elisabetta	
47	18 Lun S. Oddone Abate	
	19 Mar S. Fausto martire	
	20 Mer S. Benigno	
	21 Gio Presentazione B. V. Maria	
	22 Ven S. Cecilia martire	
	23 Sab S. Clemente Papa	☾
	24 Dom Cristo Re, S. Flora	Giornata della Gioventù
48	25 Lun S. Caterina d'Aless.	
	26 Mar S. Corrado Vescovo	
	27 Mer S. Virgilio, S. Massimo	
	28 Gio S. Lucio, S. Giacomo Franc.	
	29 Ven S. Saturnino martire	
	30 Sab S. Andrea Apostolo	

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it





2024

Febbraio

Pasta e Patate

Chef *Andrea Ruggiero*

Pasta Mista Leonesa 320g, patate 500g, cipolla 100g, carota 100g, sedano 100g, guanciale a cubetti 100g, 8 pomodorini datterino rosso, parmigiano reggiano grattugiato 80g, pecorino romano grattugiato 60g, 1 rametto rosmarino, 1 rametto basilico, olio extravergine d'oliva, sale e pepe qb.

Inizio con il preparare tutti gli ingredienti: trito la cipolla, il sedano e le carote; sbuccio e taglio a cubetti di circa un centimetro e mezzo le patate; pelo i pomodorini passandoli nell'acqua bollente e poi li taglio a cubetti. In una pentola capiente faccio rosolare il guanciale con un po' d'olio extravergine d'oliva. Appena diventa croccante aggiungo cipolle, sedano, carote e lascio appassire; quindi aggiungo un litro di acqua calda, quando questa bolle unisco le patate e dopo cinque minuti calo la pasta, insieme al rametto di rosmarino e alla metà dei pomodorini, regolando di sale. Faccio cuocere lentamente per il tempo di cottura della pasta, girando spesso per non far attaccare, avendo cura di aggiungere acqua bollente se necessario per dare la giusta densità. Ultimata la cottura, manteco la pasta a fuoco spento con i due formaggi grattugiati, qualche foglia di basilico, il restante dei pomodorini ed un po' di pepe.

Abbinamento vino

Asprinio d'Aversa DOC spumante - La cremosità e la freschezza di uno spumante che racconta le antiche tradizioni contadine difese nel tempo. Ormai vino di successo, una scalata che non ha limiti se non il cielo verso il quale le vigne sembrano arrampicarsi ogni anno, ad ogni vendemmia. Spettacolo da ammirare e da vivere, con gli occhi all'insù per le alte vigne e col mento all'ingiù per godere di una grande pasta e patate. Una goduria, con le bollicine di questo vino simbolo della rinata Campania.

17	Sab	S. Donato martire	
18	Dom	S. Simone vescovo I di Quaresima	
8	19	Lun	S. Mansueto, S. Tullio
20	Mar	S. Silvano, S. Eleuterio	
21	Mer	S. Pier Damiani, S. Eleonora	
22	Gio	S. Margherita	
23	Ven	S. Renzo	
24	Sab	S. Edilberto Re, S. Mattia	
25	Dom	S. Cesario, S. Vittorino II di Quaresima	
9	26	Lun	S. Romeo
27	Mar	S. Leandro	
28	Mer	S. Romano abate	
29	Gio	S. Giusto	

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonesa.it



5	1	Gio	S. Verdiana
2	Ven	Pres. del Signore	
3	Sab	S. Biagio, S. Oscar, S. Cinzia	
4	Dom	S. Giliberto	
6	5	Lun	S. Amelia, S. Agata
6	Mar	S. Paolo Miki	
7	Mer	S. Teodoro martire	
8	Gio	S. Girolamo Em.	
9	Ven	S. Apollonia	
10	Sab	S. Arnaldo, S. Scolastica	
11	Dom	B. V. di Lourdes, S. Dante	
7	12	Lun	S. Eulalia
13	Mar	S. Maura	
14	Mer	S. Valentino martire	Le Ceneri Festa degli innamorati
15	Gio	S. Faustino	
16	Ven	S. Giuliana vergine	



2024 Ottobre

Pasta e Lenticchie

Chef *Dino Caturano*

Ditalini Leonessa 320g, lenticchie nere 200g, guanciale a fette 30g, sedano 2 coste, cipolla media, 1 carota, 1 spicchio di aglio, olio EVO 40g, brodo vegetale 2l, prezzemolo e sale qb.

Inizio preparando il trito di sedano carota e cipolla. In una casseruola faccio soffriggere nell'olio, a fuoco lento, le fettine di guanciale fino a renderle croccanti. Le tolgo e metto da parte per la decorazione finale. Nello stesso olio faccio soffriggere anche il trito e lo spicchio d'aglio, avendo cura di eliminarlo quando sarà dorato. Aggiungo le lenticchie, lavate accuratamente, e copro con il brodo: lascio cuocere per circa 40 minuti, fino a che saranno tenere e regolo di sale. Da parte in una pentola con abbondante acqua salata cuocio la pasta e la scolo molto al dente, la unisco alle lenticchie e manteco il tutto. Impiatto decorando con le chips di guanciale, il prezzemolo ed un filo di olio a crudo.

Abbinamento vino

Campi Flegrei DOC Piediroso Dai "Campi" che hanno dato lustro a questo vitigno che regala vini di grande rango. Il Piediroso flegreo è esempio di quanto ciò che si crede possa essere confutato e ribaltato: abbinamenti semplici e mai azzardati? No! Il vino di questi luoghi, elegante e seducente, può sorprendere e esaltare la cucina più classica e quella più raffinata. Solo per chi è incline alla meraviglia.

40	1 Mar	S. Teresa del Bambin Gesù
	2 Mer	SS. Angeli Custodi 
	3 Gio	S. Gerardo Abate
	4 ven	S. Francesco d'Assisi
	5 Sab	S. Placido martire
	6 Dom	S. Bruno Abate
41	7 Lun	N. S. del Rosario
	8 Mar	S. Brigida
	9 Mer	S. Dionigi, S. Ferruccio
	10 Gio	S. Daniele 
	11 Ven	S. Firmino Vescovo
	12 Sab	S. Serafino
	13 Dom	S. Edoardo Re
42	14 Lun	S. Callisto I Papa, S. Fortuna
	15 Mar	S. Teresa d'Avila
	16 Mer	S. Edvige, S. Margherita

	17 Gio	S. Rodolfo, S. Ignazio d'Antiochia 
	18 Ven	S. Luca Evangelista
	19 Sab	S. Isacco martire, S. Laura
	20 Dom	S. Irene
43	21 Lun	S. Orsola
	22 Mar	S. Donato V., S. Giovanni Paolo II
	23 Mer	S. Giovanni da Capestrano
	24 Gio	S. Antonio Maria Claret Vescovo 
	25 Ven	S. Crispino, S. Daria World Pasta Day
	26 Sab	S. Evaristo Papa
	27 Dom	S. Fiorenzo Vescovo
44	28 Lun	S. Simone
	29 Mar	S. Ermelinda, S. Massimiliano
	30 Mer	S. Germano Vescovo
	31 Gio	S. Lucilla, S. Quintino

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it





2024 Marzo

Bombardoni al Ragù

Chef Salvatore Mennella

Bombardoni Leonessa 320g, Per il ragù passata di pomodori 1 bottiglia, olio Evo 100g, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla ramata, vino rosso 1 bicchiere, foglioline di basilico, Per le polpette 150g muscolo di vitello tritato, 150g coscia di maiale tritato, 1 uovo, 2 fette di pane raffermo, latte 1 bicchiere, 30g formaggio grattugiato misto tra pecorino e parmigiano, sale, prezzemolo. Per le briciole 2 fettine di manzo, 20g pecorino romano grattugiato, 25g uva passa, 20g pinoli, 1/2 spicchio di aglio tritato finemente, pepe, prezzemolo tritato q.b.

Faccio ammolare il pane raffermo nel latte, lo strizzo, lo unisco alle carni tritate e tutti gli altri ingredienti, mescolo bene il tutto, fino ad ottenere un impasto omogeneo e compatto. Realizzo le polpette, le dispongo su una teglia e le cuocio per 15 minuti in forno già caldo a 160°C. Preparo le briciole adagiando tutti gli ingredienti sulle fettine di manzo, le arrotolo e le lego con lo spago da cucina in modo da ottenere dei rotoli. In un capiente tegame faccio rosolare nell'olio le briciole, avendo cura di girarle in modo da creare una crosticina scura e croccante, le alzo e tengo da parte. Nello stesso olio aggiungo la cipolla, il sedano e la carota tritati finemente quando è ben appassito aggiungo il vino e lascio evaporare la parte alcolica. Unisco la passata di pomodori e cuocio a fuoco lento per un paio di ore, immergo quindi le briciole e le polpette e completo la cottura del ragù per altre due ore sempre a fuoco lento. Regolo di sale e tolgo le briciole dal sugo. Le slego e le taglio a pezzetti. Cuocio i Bombardoni in abbondante acqua salata e li condisco con il sugo. Servo ben caldo, decorando con i pezzettini di braciola, le polpette, ciuffetti di parmigiano grattugiato e foglioline di basilico.

Abbinamento vino

Dal colore intenso, di grande consistenza. Profumi intensi, complessi e di gran finezza che coinvolgono il frutto, le spezie, il fumé, il tostato; all'assaggio è caldo, morbido, con toni di acidità e grande sapidità, di grande corpo, al palato è equilibrato e sorretto da una profondità di gusto mozzafiato che apre ad una lunghissima persistenza gusto/olfattiva. Non è un vino, non è l'abbinamento: è il ragù. Vero e unico protagonista. Qui l'abbinamento non c'è. Cosa desiderare di più? Forse un piccolo pezzo di pane, dopo la pasta, per cogliere tutta l'essenza di un piatto emozionale ed emozionante, senza luogo e senza tempo. E se proprio ci si vuol bere qualcosa... che ognuno faccia da se, seguendo il proprio istinto e la propria ragione.



9	1 Ven	S. Albino, S. Alba, S. Ugo	
	2 Sab	S. Basileo martire	
	3 Dom	S. Cunegonda	III di Quaresima
10	4 Lun	S. Casimiro, S. Lucio	
	5 Mar	S. Adriano	
	6 Mer	S. Giordano, S. Marciano	
	7 Gio	S. Felicità, S. Perpetua	
	8 Ven	S. Giovanni di Dio	Giornata Int. delle donne
	9 Sab	S. Francesca R.	
	10 Dom	S. Simplicio Papa	IV di Quaresima
11	11 Lun	S. Costantino	
	12 Mar	S. Massimiliano	
	13 Mer	S. Arrigo, S. Eufrazia	
	14 Gio	S. Matilde Regina	
w	15 Ven	S. Longino, S. Luisa	
	16 Sab	S. Eriberto Vescovo	

	17 Dom	S. Patrizio	V di Quaresima
12	18 Lun	S. Salvatore, S. Cirillo	
	19 Mar	S. Giuseppe	Festa del Papà
	20 Mer	S. Alessandra martire, S. Claudia	
	21 Gio	S. Benedetto	
	22 Ven	S. Lea	
	23 Sab	S. Turibio di M.	
	24 Dom	S. Romolo	Le Palme
13	25 Lun	Annunc. del Signore	
	26 Mar	S. Teodoro, S. Romolo, S. Emanuele	
	27 Mer	S. Augusto	
	28 Gio	S. Sisto III Papa	
	29 Ven	S. Secondo martire	
	30 Sab	S. Amedeo	
	31 Dom	S. Beniamino Martire	Pasqua di Resurrezione

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it



2024

Settembre

Caciottelli ai 3 Pomodori

Chef Agostino Malapena

Caciottelli 500g, datterini rossi 200g, ciliegino rosso 200g, ciliegino giallo 200g, olio extravergine di oliva 80g, 2 spicchi d'aglio, zucchero, sale, basilico fresco

Taglio i pomodori a metà, li condisco con sale, olio, qualche foglia di basilico ed un poco di zucchero. Lascio macerare per un paio di ore a temperatura ambiente, poi inforno a 140°C per 20 min.; ne metto da parte 8 fettine di ciliegini rossi ed 8 gialli che utilizzerò per la decorazione finale. Frullo e passo al setaccio tutto il restante dei pomodori. Lavo ed asciugo le foglioline di basilico, poi le immergo in olio bollente per qualche secondo e metto da parte. Cuocio i caciottelli in abbondante acqua salata, li scolo e li spadello insieme alla salsa di pomodoro. Impiatto decorando con le fettine di pomodorino e le foglie di basilico fritte.

Abbinamento vino

Catalensa del Monte Somma IGP Dal luogo in cui tutto si fece e tutto si distrusse. In cui sopra sembra quiete e sotto ribolle. La Catalanesca è un vitigno ritrovato ma mai perso. Onore a chi l'ha riscoperto, dal Vesuvio verso il mondo. Come la pasta e il pomodoro, non c'è limite o confine.

35	1 Dom S. Egidio Abate
36	2 Lun S. Elpidio Vescovo
	3 Mar S. Gregorio M.
	4 Mer S. Rosalia
	5 Gio S. Vittorino Vescovo
	6 Ven S. Petronio, S. Umberto
	7 Sab S. Regina
	8 Dom Natività B. V. Maria
37	9 Lun S. Sergio Papa
	10 Mar S. Nicola da Tolentino
	11 Mer S. Diomede martire
	12 Gio SS. Nome di Maria, S. Guido
	13 Ven S. Maurilio, S. Giovanni Cris.
	14 Sab Esaltazione S. Croce
	15 Dom B. V. Maria Addolorata
38	16 Lun SS. Cornelio e Cipriano

	17 Mar S. Roberto Bellarmino
	18 Mer S. Sofia martire
	19 Gio S. Gennaro Vescovo
	20 Ven S. Eustachio, S. Candida
	21 Sab S. Matteo Apostolo
	22 Dom S. Maurizio martire
39	23 Lun S. Pio da Pietrelcina
	24 Mar S. Pacifico
	25 Mer S. Aurelia
	26 Gio SS. Cosma e Damiano
	27 Ven S. Vincenzo de'Paoli
	28 Sab S. Venceslao martire
	29 Dom SS. Michele, Gabriele e Raffaele
40	30 Lun S. Girolamo

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it





2024 Aprile

Pasta e Piselli

Chef *Marilena Giuliano*

Tubetti Rigati Leonessa 320g, piselli freschi da sgranare 1 kg, cipollotto 80g, sedano 50g, olio evo, sale e pepe q.b. 4 pomodori secchi -scaglette di pecorino Laticauda, timo.

Lavo con cura i piselli, li sgrano ed in una pentola faccio bollire solo i baccelli in abbondante acqua per circa mezz'ora, filtro l'acqua e tengo da parte. In un capiente tegame faccio rosolare il cipollotto ed il sedano tagliati finemente, appena iniziano ad appassire aggiungo un mestolo di acqua filtrata e lascio stufare per 5 minuti. Aggiungo i piselli, qualche altro mestolo di acqua e faccio cuocere per 30 minuti circa. Poi, nello stesso tegame di cottura, con il frullatore a immersione frullo circa la metà dei piselli. Regolo di sale. In una pentola con acqua abbondante e bollente calo la pasta e la scolo molto al dente. Completo la cottura nel tegame con i piselli, avendo cura di aggiungere a poco a poco, in base alla densità desiderata, qualche mestolo di acqua filtrata. Impiatto decorando con i filetti di pomodori secchi fatti rinvenire in acqua, qualche scaglia di pecorino, ciuffetti di spuma di pecorino e timo fresco.

Abbinamento vino

Costa D'Amalfi DOC bianco Un bianco che nasce dalle impervie e meravigliose curve della Costa D'Amalfi e ne rappresenta l'incontaminata bellezza. Vino lucente, pieno, sapido, profumato. Ideale per l'abbinamento con pasta e piselli: un sorso e un morso di grande intensità.

14	1 Lun S. Ugo Vescovo	Dell'Angelo
	2 Mar S. Francesco di Paola	
	3 Mer S. Riccardo vescovo	
	4 Gio S. Isidoro Vescovo	
	5 Ven S. Vincenzo Ferrer	
	6 Sab S. Guglielmo, S. Diogene	Carbonara Day
	7 Dom S. Ermanno	In Albis
15	8 Lun S. Alberto Dionigi, S. Walter	
	9 Mar S. Maria Cleofe	
	10 Mer S. Terenzio martire	
	11 Gio S. Stanislao Vescovo	
	12 Ven S. Giulio Papa	
	13 Sab S. Martino Papa, S. Ida	
	14 Dom S. Abbondio	
16	15 Lun S. Annibale	
	16 Mar S. Lamberto	

	17 Mer S. Aniceto Papa	
	18 Gio S. Galdino Vescovo	
	19 Ven S. Ermogene martire	
	20 Sab S. Adalgisa vergine, S. Sara	
	21 Dom S. Anselmo, S. Silvio	
17	22 Lun S. Caio	
	23 Mar S. Giorgio martire, Venilde	
	24 Mer S. Fedele, S. Gastone	
	25 Gio S. Marco evangelista	Ann. della Liberazione
	26 Ven S. Cleto, S. Marcellino m.	
	27 Sab S. Zita	
	28 Dom S. Valeria, S. Pietro Chanel	
18	29 Lun S. Caterina da Siena	
	30 Mar S. Pio V Papa, S. Mariano	

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it





2024

Agosto

Pasta e Fagioli, con Cozze e Peperoncini verdi

Chef Gennaro Alosco

Trilli di Vallesaccarda 320g, fagioli cannellini secchi 200g, cozze 600g, peperoncini verdi 8, sedano 1 costa, carota 1, ½ cipolla media, 2 spicchi d'aglio, olio EVO, basilico

Metto i fagioli in ammollo per mezza giornata insieme allo spicchio d'aglio. Preparo la polvere di peperoncini verdi infornandone tre, tagliati a metà e vuotati dei semini, a 80°C per circa 2 ore, per poi frullarli. In una capiente pentola con circa un litro e mezzo di acqua metto a bollire i fagioli. Da parte pulisco e lavo le cozze accuratamente, per poi farle aprire in un tegame con un filo d'olio ed uno spicchio d'aglio, coperte ed a fuoco basso. Quindi le sguscio e filtro il liquido di cottura e tengo da parte. In una padella faccio soffriggere il trito di carota, sedano, cipolla ed i restanti peperoncini verdi (sempre privati dei semini), quando il soffritto si appassisce ed i fagioli sono teneri, lo unisco nella pentola con i fagioli. Calo la pasta nei fagioli, a metà cottura aggiungo le cozze, il loro liquido ed ultimo la cottura. Servo decorando con basilico, spolverata di peperoncino verde e se piace una macinata di pepe nero.

Abbinamento vino

Penisola Sorrentina Gragnano Dalla famosa Penisola Sorrentina, terra gastronomica d'eccellenza, questo vino ne rivela la grande attitudine a stupire. "Vino semplice", dicono. Ma la semplicità cela spesso una sorpresa inaspettata: quella del Gragnano e dei suoi vari e possibili abbinamenti.

31	1 Gio S. Alfonso	
	2 Ven S. Eusebio, S. Gustavo	
	3 Sab S. Lidia	
	4 Dom S. Nicodemo, S. Giovanni M. V.	☺
32	5 Lun S. Osvaldo	
	6 Mar Trasfigurazione di N. S.	
	7 Mer S. Gaetano da T.	
	8 Gio S. Domenico Conf.	
	9 Ven S. Romano, S. Fermo	
	10 Sab S. Lorenzo martire	
	11 Dom S. Chiara	
33	12 Lun S. Giuliano, S. Euplio	☺
	13 Mar S. Ippolito, S. Ponziano, S. Filomena	
	14 Mer S. Alfredo	
	15 Gio Assunzione di Maria Vergine	Ferragosto
	16 Ven S. Rocco, S. Serena	

	17 Sab S. Giacinto	
	18 Dom S. Elena Imp.	
34	19 Lun S. Ludovico, S. Italo, S. Sara	☺
	20 Mar S. Bernardo Abate	
	21 Mer S. Pio X Papa	
	22 Gio S. Maria Regina	
	23 Ven S. Rosa da Lima	
	24 Sab S. Bartolomeo Apostolo	
	25 Dom S. Ludovico	
35	26 Lun S. Alessandro martire	☺
	27 Mar S. Monica, S. Anita	
	28 Mer S. Agostino	
	29 Gio Martirio S. Giovanni Batt.	
	30 Ven S. Faustina, S. Rosa, S. Tecla	
	31 Sab S. Aristide martire	

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it





2024

Maggio

Spaghetti alla Chitarra Cacio e Pepe

Chef *Marco Del Sorbo*

Chitarra Leonessa 400g, pecorino romano media stagionatura 280g, pepe in grani 5g..

Metto una pentola con abbondante acqua salata sul fuoco ed attendo il bollore, dopo di che calo gli spaghetti; mentre cuocio- no grattugio il pecorino. Da parte in un padellino tosto i grani di pepe sul fuoco, per poi schiacciarli con un mortaio o un batti- came. In una capiente padella unisco il pepe al formaggio e con molta attenzione inizio ad aggiungere un poco per volta l'acqua di cottura della pasta, in modo da creare una crema con l'aiuto di una frusta. Scolo gli spaghetti al dente ed attendo giusto un minuto, in modo da far scendere leggermente la temperatura, ed evitare di far filare il formaggio. Mescolo il tutto fuori dal fuoco e quando è ben amalgamato vado ad impiattare.

Abbinamento vino

Falerno del Massico DOC bianco Vino che racchiude millenarie storie di antichi romani e recenti eroi grazie ai quali è risorto da lungo oblio. Potenza, profondità di gusto, grande persistenza aromati- ca, vino esprime tutto se stesso in un'avvolgente cacio e pepe. Che saprà fondersi con gli intriganti sentori che provengono dal Massico, tra mito e leggenda

18	1 Mer S. Giuseppe artigiano	Festa dei Lavoratori	
	2 Gio S. Cesare, S. Atanasio		
	3 Ven S. Filippo, S. Giacomo		
	4 Sab S. Silvano, S. Nereo		
	5 Dom S. Pellegrino martire		
19	6 Lun S. Giuditta martire	Amatriciana Day	
	7 Mar S. Flavia, S. Fulvio	In Albis	
	8 Mer S. Vittore m.		
	9 Gio S. Gregorio V		
	10 Ven S. Antonino, S. Cataldo		
	11 Sab S. Fabio martire		
	12 Dom S. Rossana	Ascensione del Signore Festa della mamma	
20	13 Lun S. Emma		
	14 Mar S. Mattia Apostolo		
	15 Mer S. Torquato, S. Achille		
	16 Gio S. Ubaldo Vescovo		

	17 Ven S. Pasquale Baylon		
	18 Sab S. Giovanni I Papa		
	19 Dom S. Pietro di M.	Persecuzione	
21	20 Lun S. Bernardino da S.		
	21 Mar S. Vittorio martire		
	22 Mer S. Rita da Cascia		
	23 Gio S. Desiderio Vescovo		
	24 Ven B. V. Maria Ausiliatrice		
	25 Sab S. Gregorio VII Papa		
	26 Dom S. Filippo Neri	SS. Trinità	
22	27 Lun S. Agostino		
	28 Mar S. Emilio martire, S. Ercole		
	29 Mer S. Massimino vescovo		
	30 Gio S. Felice I Papa, S. Ferdinando		
	31 Ven Visitaz. B. V. Maria		

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it





2024 Luglio

Linguine con le Vongole

Chef Vincenzo Corcione

Linguine Leonessa 320g, vongole veraci 600g,
olio extravergine d'oliva 12cl, 1 spicchio d'aglio,
1 peperoncino, prezzemolo qb.

Metto a spurgare le vongole in acqua fredda salata, 60g di sale per ogni litro di acqua, per circa 1 ora. affinché si eliminino eventuali residui sabbiosi. Calo le linguine in acqua bollente e leggermente salata. Nel frattempo in una capiente padella faccio soffriggere nell'olio l'aglio ed il peperoncino tritati finemente, appena quello inizia ad imbiondire aggiungo il prezzemolo e subito dopo le vongole. Lascio soffriggere per qualche altro secondo e verso un paio di mestoli di acqua di cottura, copro e lascio aprire tutte le vongole. Scelgo 16 vongole più belle e le metto da parte in un piatto coperto e con un po' di sughetto, che serviranno per la decorazione finale. Sguscio tutte le restanti vongole e le rimetto in padella insieme al loro sugo di apertura. Scolo le linguine al dente le salto in padella con le vongole sgusciate, fino a creare un'emulsione tra liquido dei frutti di mare e l'olio. Servo decorando con un po' di prezzemolo, un filo di olio a crudo e le vongole con il guscio.

Abbinamento vino

Ischia DOC Biancolella Vitigno simbolo di un'isola che racconta le bellezze campane da secoli. Ne nasce un vino che rappresenta il paesaggio di Ischia fatto di sole, di sale, di fuoco, di acqua. Gli stessi elementi di questa pasta, che col vino culmina in gusto e piacere.

27	1 Lun	S. Teobaldo eremita
	2 Mar	S. Ottone
	3 Mer	S. Tommaso Apostolo
	4 Gio	S. Elisabetta, S. Rossella
	5 Ven	S. Antonio M. Z.
	6 Sab	S. Maria Goretti  Giornata naz. del Bacio
	7 Dom	S. Edda, S. Claudio
28	8 Lun	S. Adriano, S. Priscilla
	9 Mar	S. Felicità, S. Silvana
	10 Mer	S. Felicità, S. Silvana
	11 Gio	S. Benedetto, S. Olga, S. Fabrizio
	12 Ven	S. Fortunato martire
	13 Sab	S. Enrico Imp.
	14 Dom	S. Camillo de Lellis 
29	15 Lun	S. Bonaventura
	16 Mar	N. S. del Carmelo

	17 Mer	S. Alessio Conf., S. Tiziana
	18 Gio	S. Calogero, S. Federico V.
	19 Ven	S. Giusta, S. Simeone
	20 Sab	S. Margherita, S. Elia Prof.
	21 Dom	S. Lorenzo da B. 
30	22 Lun	S. Maria Maddalena
	23 Mar	S. Brigida
	24 Mer	S. Cristina
	25 Gio	S. Giacomo Apostolo
	26 Ven	SS. Anna e Gioacchino
	27 Sab	S. Lilliana, S. Aurelio
	28 Dom	S. Nazzario, S. Innocenzo 
31	29 Lun	S. Marta
	30 Mar	S. Pietro Crisologo
	31 Mer	S. Ignazio di Loyola

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it





2024 Giugno

Lardiata

Chef Antonio Grasso

Fusillo Napoletano fresco 500g, pomodoro San Marzano pelati 400g, pomodoro datterino rosso 200g, lardo di pancia di qualità 200g, parmigiano grattugiato 50g, pecorino grattugiato 20g, olio extravergine d'oliva q.b., Aglio 2 spicchi, prezzemolo tritato, basilico, pepe macinato, sale.

Preparo quello che nella tradizione partenopea viene chiamato "lardo allacciato": spello uno spicchio d'aglio e lo privo dell'anima, con una mezzaluna o un coltello ben affilato lo trito insieme al lardo fino ad ottenere una consistenza cremosa. Faccio sciogliere in una casseruola 2/3 di "lardo allacciato", aggiungo il pomodoro San Marzano precedentemente passato e lascio cuocere per una mezz'oretta a fuoco basso. Da parte, in una capiente padella faccio rosolare l'aglio in due cucchiaini di olio, quando si imbiondisce lo tolgo ed aggiungo i pomodori datterini precedentemente lavati e tagliati a metà. Li lascio appassire ed unisco in padella i due composti aggiungendo qualche foglia di basilico regolo di sale e spengo. Cuocio i fusilli in abbondante acqua salata, li scolo al dente e manteco nel sugo aggiungendo i formaggi ed il prezzemolo tritato. Infine aggiungo fuori dal fuoco la restante parte del "lardo allacciato" ed amalgamo ancora il tutto, una macinata di pepe e servo ben caldo.

Abbinamento vino

Cilento DOC rosato Una pennellata di colore e di sapore per un piatto che trasmette forza e calore. Il rosato che arriva dal Cilento è succo di una terra in forte fermento e di grande talento: quello per la gastronomia. Freschezza, profumi ammalianti e grande persistenza regalano con questo vino, ad ogni sorso, momenti di sconfinata bellezza.

22	1 Sab S. Giustino martire
	2 Dom S. Marcellino Festa della Repubblica
23	3 Lun S. Carlo L. List
	4 Mar S. Quirino Vescovo
	5 Mer S. Bonifacio Vescovo
	6 Gio S. Norberto Vescovo ☺
	7 Ven S. Roberto Vescovo
	8 Sab S. Medardo Vescovo
	9 Dom S. Primo, S. Eufemia
24	10 Lun S. Diana, S. Marcella
	11 Mar S. Barnaba Apostolo
	12 Mer S. Guido, S. Onofrio
	13 Gio S. Antonio da Padova
	14 Ven S. Eliseo ☺
	15 Sab S. Germana, S. Vito
	16 Dom S. Aureliano

25	17 Lun S. Adolfo, S. Gregorio B.
	18 Mar S. Marina, S. Marinella
	19 Mer S. Gervasio, S. Romualdo Ab.
	20 Gio S. Silverio Papa, S. Ettore
	21 Ven S. Luigi Gonzaga
	22 Sab S. Paolino da Nola ☺
	23 Dom S. Lanfranco Vescovo
26	24 Lun Natività di S. Giovanni Battista
	25 Mar S. Guglielmo Ab.
	26 Mer S. Vigilio Vescovo
	27 Gio S. Cirillo d'Aless.
	28 Ven S. Attilio ☺
	29 Sab SS. Pietro e Paolo
	30 Dom Santi Protomartiri Romani

Cercola (Na) Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107
Senza Glutine Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681
San Giorgio a Cremano (Na)
Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146
Nola (Na) Pastabar Interporto Campano, Lotto C
tel +39 081 8269357
www.pastaleonessa.it





Gennaro Alosco, Luigi Longobardo

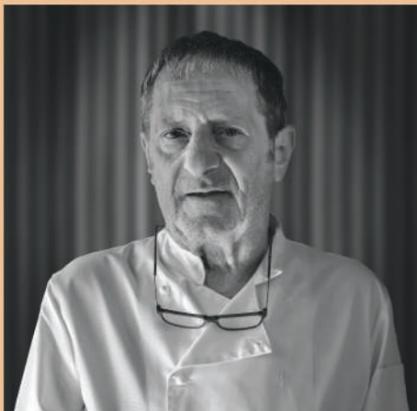


Alosclub

Via Icaro, 1-3
80078 Pozzuoli (Napoli)
081.8665475
aloscogennaro@gmail.com

In grado di soddisfare le richieste legate alla cucina italiana e in particolare a quella mediterranea, Alosclub propone piatti legati ai prodotti del mare, particolarmente apprezzati dalla propria clientela. Il menù rispecchia la ricchezza territoriale della Campania, di sapori del mare ma anche della terra. Sublimi i dessert, considerati dai clienti delle specialità irrinunciabili. Se poi si aggiunge l'atmosfera ospitale, fornita da un personale sempre attento alle esigenze degli avventori, la ricetta diventa perfetta. Merito anche dello chef Gennaro Alosco, per molti il "Re dei Campi Flegrei": grazie al suo estro, i prodotti che arrivano sul suo banco sono sempre trasformati in piatti di successo.

Dino Caturano



XXII Maggio

Piazza Umberto I, 61
82016 Montesarchio (Benevento)
Tel. 328.8451000

Il ristorante XXII Maggio è situato nella piazza principale di Montesarchio, al centro della Valle Caudina il cui nome deriva da Ercole che, secondo una leggenda, uccise il leone in una grotta del monte Taburno. Il locale ha due sale arredate con un piacevole stile minimalista e arricchito con antiche credenze. La cucina a cura dello chef Dino Caturano si caratterizza per l'alta qualità e la stagionalità delle materie prime e si ispira, per alcune ricette, alla cucina di famiglia e alla tradizione locale. I sapori della terra e i primi piatti sono protagonisti indiscussi, in un menù all'insegna delle tipicità e della creatività.

Vincenzo Corcione



Soul & Fish

Via Marina Grande, 202
80067 Sorrento (Napoli)
081.8782170
info@soulandfish.com

L'uomo è ciò che mangia. È la filosofia alla base di Soul & Fish, che ai suoi avventori dà sempre lo stesso consiglio: "Mettetevi comodi, respirate la brezza del mare, ripulite i polmoni dallo stress. Al resto pensiamo noi". Facile, vista la location che mette a disposizione dei propri clienti il ristorante, nato nel 2014 dalla volontà di un gruppo di sei imprenditori-amici: stesse passioni, legati alla tradizione ma sempre proiettati verso il futuro. Rispetto della tradizione associata alla giusta voglia di innovare formano una costante davvero importante. Una prerogativa che mette nei suoi piatti lo chef Vincenzo Corcione e che sanno conquistare chi li assaggia per la prima volta e chi ritorna appositamente per assaporare emozioni già provate.

Marco Del Sorbo



Ambasciatori

Via Aniello Califano, 18
80067 Sorrento (Napoli)
081.8782025
marcodelsorbochef@gmail.com

Che sia un aperitivo, un pranzo fugace o una cena romantica, la prerogativa è sempre la stessa: All'Ambasciatori il relax è predominante. Del resto, a spazzare via le tensioni del momento, c'è la straordinaria vista sul Golfo di Napoli, con terrazza vista mare nel cuore di Sorrento, con Capri a poche miglia e il Vesuvio e dare il buongiorno. I delicati e unici sapori locali, così come i piatti internazionali proposti dallo chef Marco Del Sorbo, sono tutti preparati in maniera impeccabile, al fine di esaltare la qualità e soprattutto la freschezza dei prodotti che formano la base di ogni pietanza.

Antonio Grasso



349.2114532
antoniograsso1987@gmail.com

Classe '87, lo chef Antonio Grasso ha sviluppato la propria passione per la cucina fin da bambino. I suoi primi passi? tra le ricette di famiglia, per poi rafforzarsi nel tempo con gli studi alla scuola Ipsar G. Rossini e con i corsi di perfezionamento all'accademia di cucina Etoile. A seguire varie esperienze in Italia, tra location turistiche, alberghi stellati e ristoranti rinomati per la tipicità dei menù, come Terrazza Calabritto e La Stanza del Gusto a Napoli, fino a diventare docente della Gambero Rosso Academy. Ama definirsi un esperto di "la cucina dei ricordi", per il forte legame con i sapori tradizionali partenopei, a cui si ispira per creare continui nuovi piatti creativi, ma allo stesso tempo identificativi con il profumo del mare di Napoli.

Salvatore Giugliano



Mimi alla Ferrovia

Via Alfonso d'Aragona 19/21
80139 Napoli
081.5538525
info@mimiallaferrovia.it

Nel 1943 Ida ed Emilio Giugliano (meglio conosciuto come Mimi) aprono una trattoria nel cuore della Napoli storica. Sapevano che per inseguire il loro sogno imprenditoriale, dovevano essere sostenuti da una sana follia. Quella "follia" è diventata col tempo un punto di riferimento per tanti appassionati dei sapori tipici della tradizione partenopea. La cucina, allora come oggi, è il punto di partenza di Mimi alla Ferrovia: custode di una storica gastronomia divenuta celebre in tutto il mondo e che riproduce nelle sue pietanze, grazie alla sapienza dello chef Salvatore Giugliano, i gusti delle materie prime, fresche e selezionate ogni giorno.



Marilena Giuliano



Gi scacchi

Via Maielli, 3
81100 Caserta
Te. 0823.1455046
ristorantegliscacchi@gmail.com

Nato nel 1994 nel borgo medievale di Caserta Vecchia, Gli Scacchi ha una nuova sede anche al centro della città, di fronte all'Antica Reggia. Ai fornelli Marilena Guarino, dalla cucina creativa che rispetta stagionalità e presidi slowfood. La location rispetta pienamente la storicità del territorio, anche attraverso i menù completamente rivestiti di seta di San Leucio. In sala Valentina Della Valle, che insieme al padre Luigi, non lasciano nulla al caso, accogliendo la clientela con grandi sorrisi e proponendo pietanze ricercate.

Agostino Malapena, Antimo Ceparano



Nonno Mario

Via della Logistica
81032 Carinaro (Caserta)
338.8564525
agostinomalapena@libero.it

Agostino Malapena con grande esperienza ed entusiasmo si prepara alla nuova sfida con Nonno Mario. L'amore per la cucina nasce dal profumo del ragù cucinato dalla mamma, la passione delle materie prime grazie al papà che allevava animali e coltivava ortaggi. Pian piano questa passione lo porta a intraprendere gli studi dell'istituto alberghiero. Contemporaneamente segue vari stage professionali in Italia, per poi proseguire la sua ricerca all'estero tra Londra, Parigi e Tokyo. Fiore all'occhiello della sua carriera, la triennale esperienza al fianco di Alfonso Iaccarino del Don Alfonso di Sant'Agata sui due golfi, dove matura professionalmente e affina tecnica, precisione, rispetto per la materia prima. Prosegue con la collaborazione con Taverna Estia di Brusciano. La sua più grande sfida però, inizia nel 2011 quando prende le redini dei fornelli del Ristorante Costanzo di Aversa, che fa capo al Mini caseificio Costanzo, (dove rimarrà fino al 2022) conquistando l'ingresso in guida con il piatto Michelin nel 2020. La sua cucina presenta piatti ricercati che tengono vive le radici del territorio con un pizzico di innovazione.

Salvatore Mennella



Leonessa Restaurant

Interporto Nola - Lotto C
80035 Napoli
0818269357
info@pastabar.it

Sobrietà e design moderno, per una location internazionale con giardino all'inglese e servizio impeccabile. Esclusiva l'ambientazione e anche la tipologia di offerta ristorativa, con apertura dalle 7 del mattino alle 19, dalla prima colazione al brunch e pranzo con ristorante alla carta, per poi accogliere dopo le 19 eventi mondani, sfilate e feste private con una cucina che sa trasformarsi seguendo le esigenze di ogni palato. A curare il brand i Fratelli Oscar, Luigi e Diego del Pastificio Artigianale Leonessa. Ai fornelli con una brigata di 15 persone, con cucina a vista ed ampia area laboratorio per i lieviti, dal dolce al salato, lo chef Salvatore Mennella. Classe '83 che dopo varie esperienze tra Napoli, Capri, Svizzera e location stellate, ha ora preso le redini del Leonessa Restaurant, con una cucina internazionale di alto rango.

Francesco Paduano



La Cantinella

Via Cuma Angolo-via Nazario Sauro, 42
80132 Napoli
081.7648684
info@lacantinella.it

Storia, tradizione e mondanità sono protagonisti indiscussi a La Cantinella di Giorgio Rosolino. Un locale di riferimento per la Bella Napoli, dagli arredi vintage e la vista mare. Pianoforte in sala e il Vesuvio che dà il benvenuto, rendono l'atmosfera accogliente e suggestiva. Del resto, Giorgio Rosolino è un "signore del gusto", con eleganza e savoir faire che sembrano di altri tempi. È stato il primo a distaccarsi dal dogma delle ricette intoccabili, teorizzando e praticando l'uso pressoché esclusivo dei prodotti di stagione, impreziositi dalle migliori materie prime. Anche questa ricerca del "meglio ovunque esso si trovi" rientra nel contesto di serietà e professionalità legata al buon gusto che sono alla base del ristorante.

Andrea Ruggiero



Rada

Località Grotte dell'incanto, 51
84017 Positano (Salerno)
089.875874

Creatività, tradizioni locali e sapori della Costiera Amalfitana racchiusi in un piatto. Ecco il Rada nella sua essenza, fatta di profumi e panorama mozzafiato della Divina Positano, grazie a due terrazze poste sulla scogliera, a pochi metri da una delle spiagge più fotografate al mondo. La freschezza dei prodotti e la maestria messa nella preparazione delle pietanze dallo chef Andrea Ruggiero e dalla sua brigata, fanno la differenza, in un mix che conquista i palati anche più esigenti. Provare per credere! Tornare per emozionarsi nuovamente, nel solco dei sapori della tradizione.

Alessandro Tormolino



Sensi Restaurant

Via Pietro Comite, 4
84011 Amalfi (Salerno)
info@sensiamalfi.it

Le prerogative della buona tavola, il gusto, i sapori. Tutto arricchito dalla Stella Michelin, guadagnata dallo chef Alessandro Tormolino e che premia il lavoro di tutta la brigata e dell'intero ristorante. Viaggiare tra i sapori del Sensi Restaurant di Amalfi, consente di vivere un'esperienza unica, a pochi passi dal Duomo di Amalfi, nel cuore del centro storico dell'antica Repubblica Marinara, con terrazza vista mare. La cucina è sempre all'avanguardia, curata anche sotto gli aspetti del design grazie alla mano di Andrea Viacava. Funzionale e moderna, è dotata di tutti gli accessori che aiutano a regalare ai clienti ogni volta un'emozione sensoriale unica.



www.pastaleonessa.it



Scarica qui la versione digitale
del calendario Leonessa 2024

Download here the digital version
of the Leonessa 2024 Calendar