



2026



Per la 31° edizione del calendario, in copertina,
la riproduzione del "Chiostro di Santa Chiara"
opera di Mario Irace
da ritagliare ed incorniciare



Chiostro di Santa Chiara

La prima di copertina del calendario Leonessa 2026 riproduce un'opera di Mario Irace, Pittore professionista, nato a Napoli nel 1951, nel corso degli anni *ha esposto in diverse gallerie tra cui:* Galleria Dei Mille, Napoli (1980); Galleria Leonardo Da Vinci, Lussemburgo, (1982); Galleria Ars Italica, Milano (1987); Elios Gallery Reston, Virginia U.S.A.(1989); Katepyna Gallery, Atene Grecia (1989); Washington "Art Show", Vienne Virginia U.S.A (1989); Capri, Hotel Quisisana (1996); Galleria Artesintesi, Sorrento (1999); Palais Des Art, Sanremo (2004); Sharjah art museum Emirati Arabi (2005); Galleria della Tartaruga, Roma (2007); Las Vegas Market 2011 Art Collection - Unico Pittore Italiano Selezionato (2011).

Ha pubblicato su vari media, tra gli altri: Bolaffi Arte N. 10; La Trivella; Arte e Poesia del Nostro Tempo; Documenti dell'Arte Italiana Oggi, I; Rinascita letteraria, Napoli; Il Mattino, Napoli; La Notte, Milano; La Repubblica, Milano; Rai 3 Regione, Campania, Monografia Ars Italica, 1996.

Le gallerie di riferimento sono: L'Agorà di L.Consoli - Taormina; Simons - Londra; Ascona - Ginevra; Studio 84 - Milano; La Contea - Cervinia; Le Muse - Viareggio; Balzarotti - Torino; Caravaggio - Riccione; Manzoni - Abano Terme; La Cupola - Montecatini; Della Madonna - Palermo; Artesintesi - Sorrento.

Mario Irace
Chiostro di Santa Chiara
olio su tela 25x25 cm
(2025)



1996-2026

Con il 2026 siamo lieti di offrirvi la trentunesima edizione del nostro calendario. Nel tempo questa iniziativa si è consolidata ed è cresciuta via via negli anni: infatti dalle 2000 copie dell'edizione del 1996 siamo giunti alla tiratura di oltre 45.000 copie di questa edizione. La pubblicazione

e distribuzione del Calendario Leonessa, con le sue ricette e con gli interventi di chef qualificati ed appassionati, è ormai diventato un appuntamento fisso per tutti gli operatori del settore, ristoratori, food blogger, appassionati della buona tavola oltre che per la nostra Clientela.

È ovviamente cresciuto anche l'impegno. Realizzare il calendario Leonessa così da comporre un ricettario di 12 piatti, uno per mese, con descrizione delle ricette e dei formati di pasta, e speciale menzione sia degli chef che in questi anni hanno prestato gratuitamente la loro professionalità, che delle proprietà delle strutture che via via ci hanno ospitato, impegna ogni anno noi ed i nostri collaboratori per quasi 6 mesi. Sfogliare e "gustare" l'edizione 2026 del calendario rende l'idea della passione e dell'impegno che spendiamo per realizzare

tutto ciò, con la partecipazione di tanti, a cui vanno i più grandi ringraziamenti, perché con i loro preziosi suggerimenti contribuiscono affinché ogni anno sia per tutti un anno di buona tavola. Nel ricordarvi che le ricette del nostro calendario sono per quattro persone, ecco le indicazioni per cuocere al meglio la nostra pasta: pentola capiente, un litro di acqua per ogni etto di pasta; attendere la bollitura per aggiungere il sale, immergere la pasta e scolarla un minuto prima di quando si ritiene sia cotta al "dente".

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

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



2026 Gennaio

Tagliatelle Cavolo Rosso e Cozze *Pina Calzone*

400g di Tagliatelle n°1 Leonessa, 1kg di Cozze, 1/2 Cavolo Rosso, 2 fette di Pane raffermo, olio EVO q.b., pepe nero, Prezzemolo, 1 spicchio di Aglio.

In un tegame metto le cozze pulite ed un mestolo di acqua, copro e le faccio aprire, le sguscio e filtro l'acqua di apertura. Poi taglio il cavolo rosso a listarelle ed in una capiente padella faccio soffriggere 1/2 spicchio di aglio con 3 cucchiaini di olio. Appena inizia ad imbiondire lo tolgo ed aggiungo il cavolo e lo faccio appassire, con un po' di acqua e sale ed ultimo la cottura. Frullo due terzi del cavolo, aggiungendo un po' di acqua di apertura delle cozze, fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea, adagio il restante su una teglia con carta da forno e dopo averlo fatto essiccare a forno ventilato a 160°C per circa dieci minuti lo metto da parte. Inforno due fette di pane raffermo, tagliate a cubetti e condite con un filo di olio, a 140°C per 15 minuti; le sforno dorate e le sminuzzo ancora calde. In una capiente padella faccio soffriggere 1/2 spicchio di aglio in 4 cucchiaini di olio, appena inizia ad imbiondire aggiungo il prezzemolo tritato finemente, le cozze sgusciate e l'acqua di apertura delle stesse. Scolo le tagliatelle al dente e le manteco nella padella con le cozze. Impiatto adagiando un nido di tagliatelle con le cozze su un letto di velluta di cavolo rosso e decoro con il cavolo essiccato, un po' di pepe ed il pane saporito.

Campi Flegrei DOC Piedirosso



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



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



2026

Febbraio

Trofie Burro ed Alici

Valentina Porzio

500g di Trofie fresche Leonessa, 150g di Burro, 50g di filetti di Alici di Cetara, 2 fette di Pane raffermo, olio Evo q.b., Basilico. Per l'essenza di Limone: 50g di succo di Limone, 50g di Acqua, 10g di Zucchero, 1g di Agar Agar.

Preparo l'essenza di limone portando quasi a bollore gli ingredienti, li verso in una teglia a raffreddare e una volta che si è compattato, frullo il tutto fino a farlo diventare liscio ed omogeneo. In una padella faccio sciogliere lentamente il burro, poi aggiungo le alici e avendo cura di tenerne da parte 4 filetti per la decorazione finale, con un mestolo di acqua di cottura delle trofie creo una crema. Scolo le trofie e le manteco nella crema. Impiatto disponendo sul fondo del piatto dei spuntoni di essenza di limone e li copriamo con le trofie decoriamo con i filetti di alici e foglioline di basilico.

Costa D'Amalfi DOC bianco



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

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



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



2026 Marzo

Manfredi Pesto di Pistacchio,
Burrata e Scampi
Giulia Tavolaro

400g di Manfredi Leonesa, 500g di Scampi medi,
200g di Burrata, 1 lime, granella di Pistacchio e foglioline
di Basilico per la decorazione. Per il pesto: 150g di Pistacchi
sgusciati, 100g di Olio EVO, 50g di foglie di Basilico,
30g di Parmigiano grattugiato, Sale e Pepe q.b.

Inizio preparando il pesto di pistacchi, sbollentandoli in acqua per tre minuti poi elimino le pellicine e li frullo insieme agli altri ingredienti, fino a rendere il pesto liscio ed omogeneo. Nel frattempo cuocio i Manfredi in abbondante acqua salata. Sguscio gli scampi, faccio una tartare e condisco con la buccia di un lime grattugiato. Scolo i Manfredi e li manteco nel pesto di pistacchio avendo cura di aggiungere, se necessario, un po’ di acqua di cottura. Impiatto disponendo i Manfredi come in foto, adagiando un cucchiaino di burrata sopra la tartare di scampi e decoro con foglioline di basilico e granella di pistacchio.

Vesuvio Lacryma Christi rosato



12	17 Mar S. Patrizio	
	18 Mer S. Salvatore, S. Cirillo	
	19 Gio S. Giuseppe	 Festa del Papà
	20 Ven S. Alessandra martire, S. Claudia	
	21 Sab S. Benedetto	
	22 Dom S. Lea	IV di Quaresima
13	23 Lun S. Turibio di M.	
	24 Mar S. Romolo	
	25 Mer Annunc. del Signore	
	26 Gio S. Teodoro, S. Romolo, S. Emanuele	
	27 Ven S. Augusto	
	28 Sab S. Sisto III Papa	
	29 Dom S. Secondo martire	Le Palme
14	30 Lun S. Amedeo	
	31 Mar S. Beniamino 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



14

1 Mer

S. Ugo Vescovo

2 Gio

S. Francesco di Paola

3 Ven

S. Riccardo vescovo

4 Sab

S. Isidoro Vescovo

5 Dom

Santa Irene

Pasqua di Resurrezione

6 Lun

San Pietro da Verona

Dell'Angelo

7 Mar

S. Ermanno

8 Mer

S. Alberto Dionigi, S. Walter

9 Gio

S. Maria Cleofe

10 Ven

S. Terenzio martire

11 Sab

S. Stanislao Vescovo

12 Dom

S. Giulio Papa

In Albis

13 Lun

S. Martino Papa, S. Ida

14 Mar

S. Abbondio

15 Mer

S. Annibale

16 Gio

S. Lamberto



2026

Aprile

InsaPasta di Rinforzo

Paola Arbo e Francesco Mascolo

320g di Pasta mista Leonessa, un grosso Cavolfiore bianco, 150g di Olive nere di Gaeta, 1/2 Papaccella rossa sottaceto, 1/2 Papaccella gialla sottaceto, 90g di Alici di Cetara sott'olio, 80g di olio EVO, uno spicchio di Aglio, Germogli di aglio, sale q.b. Per l'aria di aceto: 50 ml di Aceto di Vino bianco invecchiato in botti di rovere, 50 ml di Acqua, 1g di Lecitina di Soia.

Dapprincipio denocciolo le olive nere e le disidrato in forno ventilato a 45°C per 6 ore per poi tritarle grossolanamente. Divido il cavolfiore in cimette e lo cuocio al vapore per 15 minuti. Privo le papaccelle dei semi e le taglio a brunoise. Nel frattempo scaldo l'olio in una larga padella con lo spicchio d'aglio in camicia ed un filetto di acciuga fino a farlo sciogliere completamente. Aggiungo, quindi, metà delle cimette e faccio insaporire lasciando da parte l'altra metà. Cuocio la pasta mista in abbondante acqua salata per circa 5 minuti, quindi la scolo, conservandone l'acqua di cottura, e la verso nella padella con il cavolfiore. Proseguo la cottura aggiungendo poco alla volta l'acqua della pasta, come si fa per un risotto. Con le cimette di cavolfiore rimaste preparo una crema frullandole con un cucchiaino di olio ed un po' di acqua di cottura della pasta, fino ad ottenere una consistenza liscia e vellutata. Per l'aria di aceto: verso in un Beaker i 50ml di aceto bianco ed i 50ml di acqua, aggiungo la lecitina di soia e frullo con un mixer ad immersione sino ad ottenere una schiuma stabile. Impiatto adagiando la pasta sopra un letto di crema di cavolfiore e decoro con la brunoise di papaccelle, i filetti di acciuga, la terra di olive ed i germogli di aglio. Completo con l'aria di aceto, disposta delicatamente sul bordo del piatto.

Fiano d'Avellino DOCG



17 Ven

S. Aniceto Papa

18 Sab

S. Galdino Vescovo

19 Dom

S. Ermogene martire

20 Lun

S. Adalgisa vergine, S. Sara

21 Mar

S. Anselmo, S. Silvio

22 Mer

S. Caio

23 Gio

S. Giorgio martire, Venilde

24 Ven

S. Fedele, S. Gastone

25 Sab

S. Marco evangelista

Festa Liberazione

26 Dom

S. Cleto, S. Marcellino m.

27 Lun

S. Zita

28 Mar

S. Valeria, S. Pietro Chanel

29 Mer

S. Caterina da Siena

30 Gio

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



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



2026 Maggio

Linguine alla Magna Grecia *Antonella Esposito*

250g di Linguine Leonessa, 1 Cipolla novella di media grandezza, 1 mazzetto di Finocchietto selvatico fresco, 30 olive di Gaeta denocciolate, 10 Acciughe sott'olio, 1dl Olio Extra Vergine di Oliva.

Mentre bolle l'acqua e inizio a cuocere le linguine, da parte in una capiente padella faccio soffriggere la cipolla tagliata finemente, 2 acciughe e le olive denocciolate nell'olio. Appena appassisce la cipolla, aggiungo 2 mestoli di acqua di cottura e aggiungo il finocchietto sminuzzato. Poi scolo al dente le linguine e le manteco in padella con il finocchietto. Impiatto decorando con i restanti filetti di acciughe e barba di finocchietto.

Penisola Sorrentina DOC Sorrento



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

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



23	1 Lun	S. Giustino martire	
	2 Mar	S. Marcellino	Festa della Repubblica
	3 Mer	S. Carlo L. List	
	4 Gio	S. Quirino Vescovo	Corpus Domini
	5 Ven	S. Bonifacio Vescovo	
	6 Sab	S. Norberto Vescovo	
	7 Dom	S. Roberto Vescovo	
24	8 Lun	S. Medardo Vescovo	☾
	9 Mar	S. Primo, S. Efrem	
	10 Mer	S. Diana, S. Marcella	
	11 Gio	S. Barnaba Apostolo	
	12 Ven	S. Guido, S. Onofrio	
	13 Sab	S. Antonio da Padova	
	14 Dom	S. Eliseo	
25	15 Lun	S. Germana, S. Vito	☾
	16 Mar	S. Aureliano	



2026

Giugno

Maruzze Patate, Cozze e Tarallo

Bruno Iossa

400g di Maruzze Leonesa, 300g di Patate, 1kg di Cozze, 160g di Pecorino romano buccia nera, 1 spicchio D'aglio, 1 bicchiere di Vino bianco secco, 1 Tarallo napoletano sugna e pepe, Prezzemolo, foglie di Basilico, Olio EVO, Sale e Pepe qb.

Sbuccio e taglio a cubetti di circa un centimetro e mezzo le patate. In una pentola capiente faccio rosolare l'aglio con un po' d'olio extravergine d'oliva. Appena inizia ad imbiondire aggiungo le patate e qualche mestolo di acqua calda, regolo di sale e lascio cuocere per circa dieci minuti. Frullo il tutto e tengo da parte. In un tegame metto le cozze pulite ed un mestolo di acqua, copro e le faccio aprire, le sguscio e filtro l'acqua di apertura, avendo cura di lasciare 8 cozze con il guscio per la decorazione finale. Poi in una capiente padella faccio soffriggere 1/2 spicchio di aglio in 4 cucchiaini di olio, appena inizia ad imbiondire aggiungo il prezzemolo e basilico tritato finemente, le cozze sgusciate e l'acqua di apertura delle stesse. Scolo le maruzze al dente e le manteco nella padella con le cozze e la crema di patate. Impiatto decorando con il tarallo sbriciolato e le cozze con il guscio.

Falanghina del Sannio DOC Taburno



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



27

1 Mer
S. Teobaldo eremita

2 Gio
S. Ottone

3 Ven
S. Tommaso Apostolo

4 Sab
S. Elisabetta, S. Rossella

5 Dom
S. Antonio M. Z.

28

6 Lun
S. Maria Goretti

7 Mar
S. Edda, S. Claudio

8 Mer
S. Adriano, S. Priscilla

9 Gio
S. Armando, S. Letizia

10 Ven
S. Felicità, S. Silvana

11 Sab
S. Benedetto, S. Olga, S. Fabrizio

12 Dom
S. Fortunato martire

29

13 Lun
S. Enrico Imp.

14 Mar
S. Camillo de Lellis

15 Mer
S. Bonaventura

16 Gio
N. S. del Carmelo



2026 Luglio

Gnocchi di Patate con Alici e Noci

Silvana Boschi

1Kg di Gnocchi di Patate Leonessa, 500g di Alici fresche, 10 Noci della penisola sorrentina (presidio Slowfood), 2 Zucchine, 1 Limone di Sorrento, Sale dolce integrale di Cervia (presidio Slowfood), 4 Pomodorini rossi, 1 spicchio di Aglio, Olio EVO, 1 cucchiaino di Aceto bianco, qualche foglia di Menta, Prezzemolo, 50g di Pangrattato.

Aprò le noci e sminuzzo i gherigli. Poi con il pelapatate taglio 4 fettine sottili di una zucchina, le metto in un piatto con un po' di sale di Cervia per una mezz'ora; tampono con carta assorbente e le metto in una terrina con le foglie di menta e di prezzemolo tagliuzzate, il succo di mezzo limone, l'aceto, un filo di olio e le tengo da parte. Taglio a cubetti il resto delle zucchine e le faccio appassire in padella con due cucchiaini di olio, regolo di sale e le schiaccio con la forchetta. Pulisco e sfiletto le alici. Unisco al pane grattugiato un po' di sale di Cervia, prezzemolo e qualche fogliolina di menta tritata finemente e della buccia di limone grattugiata, quindi mescolo il tutto. Impano otto filetti di alici e li friggo da ambo i lati in una padella antiaderente con un filo di olio, rendendoli belli croccanti. Da parte in una capiente padella faccio soffriggere l'aglio schiacciato in 4 cucchiaini di olio, appena inizia ad imbianchire aggiungo le restanti alici tagliate a pezzi, avendo cura di togliere le code. Dopo un paio di minuti aggiungo le zucchine schiacciate ed amalgamo il tutto. Cuocio gli gnocchi in abbondante acqua salata, appena iniziano ad affiorare li unisco in padella con le zucchine e manteco il tutto aggiungendo prezzemolo tritato e scorza di limone grattugiata. Impiatto gli gnocchi aggiungendo sopra i filetti di alici tostati e le noci spezzettate, ai lati le fettine di zucchine arrotolate, con i pomodorini tagliati sottili e qualche listarella sottile di buccia di limone.

Ischia DOC Per'e Palumbo



17 Ven
S. Alessio Conf., S. Tiziana

18 Sab
S. Calogero, S. Federico V.

19 Dom
S. Giusta, S. Simmaco

30

20 Lun
S. Margherita, S. Elia Prof.

21 Mar
S. Lorenzo da B.



22 Mer
S. Maria Maddalena

23 Gio
S. Brigida

24 Ven
S. Cristina

25 Sab
S. Giacomo Apostolo

26 Dom
SS. Anna e Gioacchino

31

27 Lun
S. Lilliana, S. Aurelio

28 Mar
S. Nazzario, S. Innocenzo

29 Mer
S. Marta



30 Gio
S. Pietro Crisologo

31 Ven
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

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



2026

Agosto

Casarecce con Spada e Melanzane

Rita Leone

350g di Casarecce Leonesa, 2 Melanzane,
400g di Pesce spada, 100g Basilico sfogliato,
Olio EVO q.b., Olio di semi q.b., 1 spicchio D'aglio,
1 bicchiere Vino bianco.

Taglio le melanzane a cubetti e le friggo in olio di semi, tengo da parte. Sbollento le foglie di basilico per qualche secondo, poi le raffreddo in acqua e ghiaccio, le scolo e frullo con un po' di olio ed un cubetto di ghiaccio, fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Da parte in una capiente padella faccio soffriggere l'aglio in 3 cucchiaini di olio, appena inizia ad imbiondire aggiungo qualche foglia di basilico, il pesce spada tagliato a cubetti e faccio rosolare, sfumo con il vino ed aggiungo un mestolino di acqua di cottura della pasta. Scolo le casarecce al dente, le unisco al pesce spada, aggiungo le melanzane e manteco a fuoco vivo per qualche minuto, regolo di sale e pepe. Impiatto decorando con un po' di salsa e cimette di basilico.

Greco di Tufo DOCG



34	17 Lun	S. Giacinto
	18 Mar	S. Elena Imp.
	19 Mer	S. Ludovico, S. Italo, S. Sara
	20 Gio	S. Bernardo Abate
	21 Ven	S. Pio X Papa
	22 Sab	S. Maria Regina
	23 Dom	S. Rosa da Lima
35	24 Lun	S. Bartolomeo Apostolo
	25 Mar	S. Ludovico
	26 Mer	S. Alessandro martire
	27 Gio	S. Monica, S. Anita
	28 Ven	S. Agostino
	29 Sab	Martino S. Giovanni Batt.
	30 Dom	S. Faustina, S. Rosa, S. Tecla
36	31 Lun	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.pastaleonesa.it



36

1 Mar
S. Egidio Abate

2 Mer
S. Elpidio Vescovo

3 Gio
S. Gregorio M.

4 Ven
S. Rosalia

5 Sab
S. Vittorino Vescovo

6 Dom
S. Petronio, S. Umberto

37

7 Lun
S. Regina

8 Mar
Natività B. V. Maria

9 Mer
S. Sergio Papa

10 Gio
S. Nicola da Tolentino

11 Ven
S. Diomedea martire

12 Sab
SS. Nome di Maria, S. Guido

13 Dom
S. Maurilio, S. Giovanni Cris.

38

14 Lun
Esaltazione S. Croce

15 Mar
B. V. Maria Addolorata

16 Mer
SS. Cornelio e Cipriano



2026

Settembre

Pasta Mista con Patate Viola e Mare

Ciro Caratunti

400g di Pasta mista Leonessa, 300g di Patate viola,
8 Gamberi rossi medi, 250g di Vongole, 250g di Lupini di mare,
250g di Fasolari, 250g di Cozze, Olio EVO, Prezzemolo,
Aglio, Cipolla.

Pulisco le cozze e sguscio i gamberi. Preparo il brodo facendo soffriggere le teste ed il carapace dei gamberi, la cipolla ed il prezzemolo in due cucchiaini di olio. Aggiungo mezzo bicchiere di vino bianco e faccio evaporare infine unisco 4 mestoli di acqua e faccio cuocere per circa 15 minuti, filtro e tengo da parte. In un tegame faccio soffriggere l'aglio schiacciato in 4 cucchiaini di olio: appena inizia ad imbiondire aggiungo il prezzemolo, i frutti di mare e due mestoli di acqua, copro e lascio cuocere fino all'apertura dei frutti. Li sguscio avendo cura di lasciarne qualcuno intero per la decorazione finale. Filtro il brodo di apertura e lo tengo a parte. In una pentola capiente faccio soffriggere ½ cipolla tritata in due cucchiaini di olio: appena inizia ad imbiondire aggiungo il prezzemolo e poi le patate tagliate a cubetti. Le faccio cuocere per qualche minuto e poi aggiungo il brodo filtrato dei gamberi, il brodo di apertura dei frutti di mare e lascio sul fuoco per altri cinque minuti. Cuocio la pasta nelle patate e quasi a fine cottura aggiungo i frutti di mare ed i gamberi. Impiatto decorando con il gambero sgusciato e i frutti di mare con guscio.

Paestum DOC fiano



17 Gio
S. Roberto Bellarmino

18 Ven
S. Sofia martire

19 Sab
S. Gennaro Vescovo

20 Dom
S. Eustachio, S. Candida

39

21 Lun
S. Matteo Apostolo

22 Mar
S. Maurizio martire

23 Mer
S. Pio da Pietrelcina

24 Gio
S. Pacifico

25 Ven
S. Aurelia

26 Sab
SS. Cosma e Damiano

27 Dom
S. Vincenzo de'Paoli

40

28 Lun
S. Venceslao martire

29 Mar
SS. Michele, Gabriele e Raffaele

30 Mer
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



40

1 Gio
S. Teresa del Bambin Gesù

2 Ven
SS. Angeli Custodi Festa dei Nonni

3 Sab
S. Gerardo Abate

4 Dom
S. Francesco d'Assisi

41

5 Lun
S. Placido martire

6 Mar
S. Bruno Abate

7 Mer
N. S. del Rosario

8 Gio
S. Brigida

9 Ven
S. Dionigi, S. Ferruccio

10 Sab
S. Daniele

11 Dom
S. Firmino Vescovo

42

12 Lun
S. Serafino

13 Mar
S. Edoardo Re

14 Mer
S. Callisto I Papa, S. Fortuna

15 Gio
S. Teresa d'Avila

16 Ven
S. Edvige, S. Margherita



2026 Ottobre

*Maruzze Peperone Crusco, Borraggine e Fon-
duta di Pecorino*
Carmen De Caro

350g di Maruzze Leonessa, 50g di Peperone Crusco, 1 spicchio D'aglio, Sale e Pepe q.b. Olio EVO q.b. Per la salsa di pecorino: 300g di Latte intero, 100g di Pecorino, Per la crema di borragine: 500g di Borragine, 1 spicchio D'aglio, 50g di Prezzemolo, Olio EVO.

Preparo la crema di borragine soffriggendo olio e aglio, aggiungo la borragine ed il prezzemolo precedentemente sboltati, regolo di sale e frullo fino a ottenere una crema liscia ed omogenea. In una casseruola su fuoco basso, faccio ridurre il latte di un quarto del suo volume, aggiungo il pecorino grattugiato e frullo il tutto. Cuocio le maruzze in abbondante acqua salata e nel frattempo in una capiente padella faccio soffriggere l'aglio schiacciato in 4 cucchiaini di olio: appena inizia ad imbiondire aggiungo i peperoni cruschi sbriciolati, tolgo l'aglio e sfumo con acqua di cottura. Scolo le maruzze al dente e le amalgamo nel fondo di peperoni. Impiatto decorando con le creme di borragine e pecorino.

Castel San Lorenzo DOC rosso



17 Sab
S. Rodolfo, S. Ignazio d'Antiochia

18 Dom
S. Luca Evangelista

43

19 Lun
S. Isacco martire, S. Laura

20 Mar
S. Irene

21 Mer
S. Orsola

22 Gio
S. Donato V., S. Giovanni Paolo II

23 Ven
S. Giovanni da Capestrano

24 Sab
S. Antonio Maria Claret Vescovo

25 Dom
S. Crispino, S. Daria World Pasta Day

44

26 Lun
S. Evaristo Papa

27 Mar
S. Fiorenzo Vescovo

28 Mer
S. Simone

29 Gio
S. Ermelinda, S. Massimiliano

30 Ven
S. Germano Vescovo

31 Sab
S. Lucilla, S. Quintino Halloween

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



44

1 Dom

Tutti i Santi



45

2 Lun

Commemorazione dei Defunti

3 Mar

S. Martino, S. Silvia

4 Mer

S. Carlo Borromeo

5 Gio

S. Zaccaria

6 Ven

S. Leonardo Abate

7 Sab

S. Ernesto Abate

8 Dom

S. Goffredo Vescovo

46

9 Lun

S. Oreste, S. Ornella



10 Mar

S. Leone Magno

11 Mer

S. Martino di Tours

12 Gio

S. Renato martire, S. Elsa

13 Ven

S. Diego, S. Omobono

14 Sab

S. Giocondo di Bologna

15 Dom

S. Alberto m., S. Arturo

47

16 Lun

S. Margherita di S.



2026

Novembre

Chitarra Cacio e Pepe in guazzetto di Lupini

Donato Caldoro

400g di Chitarra Leonessa, 150g di Pecorino grattugiato, 150g di Parmigiano reggiano, 600g di Lupini, Olio EVO q.b., 1 spicchio D'aglio, 100g di Prezzemolo, foglioline di Basilico rosso, Pepe nero in grani q.b.

In un tegame faccio soffriggere lo spicchio di aglio sminuzzato in 4 cucchiari di olio: appena inizia ad imbiondire aggiungo i lupini, un mestolo di acqua, copro e li faccio aprire. Sguscio una metà dei lupini e filtro il brodo di cottura. Sbollento le foglie di prezzemolo per qualche secondo, poi le raffreddo in acqua e ghiaccio, le scolo e frullo insieme al brodo di cottura dei lupini. In una capiente padella faccio tostare il pepe per poi schiacciarlo nel mortaio e lo rimetto nella stessa padella. Mentre cuoce la pasta, da parte in una boule inizio a mescolare i formaggi ed un po' di acqua di cottura fino a compattarli. Scolo la pasta molto al dente direttamente nella padella con il pepe ed ultimo la cottura, avendo cura di aggiungere man mano un po' di acqua bollente. Infine fuori dal fuoco aggiungo i formaggi e amalgamo il tutto. Impiatto come da foto.

Falerno del Massico DOC bianco



48

17 Mar

S. Elisabetta



18 Mer

S. Oddone Abate

19 Gio

S. Fausto martire

20 Ven

S. Benigno

21 Sab

Presentazione B. V. Maria

22 Dom

S. Cecilia martire

23 Lun

S. Clemente Papa

24 Mar

Cristo Re, S. Flora



25 Mer

S. Caterina d'Aless.

26 Gio

S. Corrado Vescovo

27 Ven

S. Virgilio, S. Massimo

28 Sab

S. Lucio, S. Giacomo Franc.

29 Dom

S. Saturnino martire

I D'Avvento

49

30 Lun

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



1 Mar
S. Ansano



2 Mer
S. Savino, S. Bibiana

3 Gio
S. Francesco Saverio

4 Ven
S. Barbara

5 Sab
S. Giulio Martire

6 Dom
S. Nicola Vescovo II di Avvento

7 Lun
S. Ambrogio Vescovo

8 Mar
Immacolata Concezione

9 Mer
S. Siro



10 Gio
B.V. Maria di Loreto

11 Ven
S. Damaso I Papa

12 Sab
S. Amalia, S. Giovanna F.

13 Dom
S. Lucia III di Avvento

14 Lun
S. Giovanni della Croce

15 Mar
S. Valeriano

16 Mer
S. Albina



2026

Dicembre

Panciotti con Astice

Dino Vanacore

600g di Panciotti Leonessa, 1 Astice, 300g di Pomodorini gialli del Piennolo, 300g di Pomodorini rossi del Piennolo, olio EVO, 1 spicchio di Aglio, Sale rosa Himalaya, Pepe nero a mulinello, Zucchero di canna, Zeste di limone Bio, ½ bicchiere di Vino bianco secco.

Lavo ed asciugo la metà dei pomodorini, li taglio a metà e li dispongo con il taglio verso l'alto in una placca con carta forno. Cospargo leggermente la superfice dei pomodorini con olio, un pizzico di zucchero di canna, l'origano, il sale rosa Himalaya e il pepe nero macinati al momento. Inforno a 130 gradi fino a che i pomodorini saranno appassiti e anche lievemente bruciacchiati. Frullo e passo il tutto a setaccio, ottenendo una salsina liscia ed omogenea. Spacco l'astice a metà, lo pulisco e rompo le chele. In una capiente padella faccio rosolare l'aglio schiacciato in 6 cucchiaini di olio: appena inizia ad imbiondire lo tolgo ed aggiungo l'astice e lo lascio rosolare da ambo i lati, sfumo con il vino ed aggiungo i restanti pomodorini tagliati a metà e un mestolo di acqua. Copro e faccio cuocere a fuoco lento per 10 minuti, regolo di sale. Infine tolgo l'astice lo spolpo, taglio i pezzi più grandi e lo rimetto in padella aggiungendo la crema di pomodori confit. In una pentola con acqua bollente e salata cuocio per due minuti i panciotti, li scolo e li unisco al sugo mantecando il tutto. Impiatto avendo cura di decorare con i pezzi più belli del carapace e zeste di limone.

Asprinio d'Aversa DOC



17 Gio
S. Lazzaro, S. Olimpia



18 Ven
S. Graziano vescovo

19 Sab
S. Dario, S. Fausta

20 Dom
S. Liberato martire IV di Avvento

21 Lun
S. Pietro Canisio

22 Mar
S. Francesca Cabrini

23 Mer
S. Vittoria

24 Gio
S. Delfino, S. Adele Supertuna



25 Ven
Natale del Signore

26 Sab
S. Stefano protomartire

27 Dom
S. Giovanni Apostolo, S. Rachele

28 Lun
SS. Martiri Innocenti, S. Iolanda

29 Mar
S. Tommaso Becket

30 Mer
S. Eugenio Vescovo



31 Gio
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



Cooking day Calendario 2026

La 31a edizione del calendario LEONESSA si ispira alle famiglie di oggi: celebra i respiri, i gesti, gli utensili, le pietanze che in cucina danno sapore alla nostra quotidianità.

La "Signora Maria" che da sempre guardiamo con attenzione per essere certi che conservi la cultura gastronomica del territorio italiano, oggi assume un nuovo volto, antico e contemporaneo allo stesso tempo.

E così ai fornelli per il calendario Leonessa 2026 non si sono alternati chef ad interpretare le tradizioni del passato, bensì la nostra vicina di casa, l'amico imprenditore, la dottoressa impegnata, il professore in pensione, tutti con la passione per la cucina, e tutti, ciascuno a modo proprio, a rappresentare il nuovo

volto della "Signora Maria".

All'interno delle loro case e nell'intimità delle loro cucine hanno mescolato sapori di ieri e di oggi, gesti di ieri e di oggi, fantasie di ieri e di oggi, creando piatti da ricordare che hanno viaggiato per tutto l'anno fino a raggiungere il PASTABAR Leonessa nell'Interporto di Nola.

Qui, sotto la guida dello chef Vincenzo Langella e della sua brigata, quelle persone sono diventate autori di "opere d'arte" realizzando piatti che, fotografati come protagonisti del calendario 2026, domani potrebbero essere riguardati, replicati e forse rinnovati dalle nuove generazioni, e di sicuro apprezzati come testimonianza della cultura gastronomica tradizionale delle famiglie del 2026.

Con fervido interesse abbiamo intrapreso

e definito un'esperienza oggetto di attenta valutazione nella sua unicità: con coraggio abbiamo voluto incontrare persone "non del mestiere", persone che svolgono la loro attività lontano dalla cucina ma che non disdegnano la buona tavola e il buon cucinare. L'entusiasmo da loro profuso nel partecipare all'iniziativa, presentandosi come cuochi provetti, ci ha motivato a proporre uguale format per il prossimo calendario.

Pertanto tutti possono inviare, entro il 30 giugno 2026, a calendario@pastaleonessa.it, personali ricette realizzate con pasta Leonessa opportunamente descritte e corredate di foto. Le dodici selezionate saranno le protagoniste del calendario Leonessa 2027.





Un ringraziamento particolare va ai protagonisti di questa edizione: **Paola Arbo** e **Francesco Mascolo**, **Silvana Boschi**, **Donato Caldoro**, **Pina Calzone**, **Ciro Caratunti**, **Carmen De Caro**, **Antonella**

Esposito, **Bruno Iossa**, **Rita Leone**, **Valentina Porzio**, **Giulia Tavolaro**, **Dino Vanacore**. A loro ed alle rispettive famiglie va la nostra gratitudine per la passione e lo spirito con cui hanno

aderito al progetto calendario. Siamo grati al sommelier **Emanuele Izzo** che ci ha guidato con tecnica ed esperienza nella scelta dei vini da abbinare alle proposte di questa edizione.



Emanuele Izzo Sommelier



Piazzetta Milù
Corso A. De Gasperi, 23
Castellammare di Stabia (NA)
081.8715779
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.



www.pastaleonessa.it



Scarica qui la versione digitale
del calendario Leonessa 2026

Download here the digital version
of the Leonessa 2026 Calendar

