



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. Igino 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

January

Red Cabbage and Mussel Tagliatelle

Pina Calzone

400g of Tagliatelle n°1 Leonesa, 1kg of Mussels, 1/2 Red Cabbage, 2 slices of Stale Bread, EVOO (Extra Virgin Olive Oil) to taste, black pepper, Parsley, 1 clove of Garlic.

In a saucepan, place the cleaned mussels and a ladle of water, cover, and let them open. Shell them and filter the opening water. Then, slice the red cabbage into strips and in a large frying pan, sauté 1/2 clove of garlic with 3 tablespoons of oil. As soon as it starts to turn golden, remove it and add the cabbage, letting it wilt with a little water and salt, and finish cooking. Blend two-thirds of the cabbage, adding a little of the mussel opening water, until a smooth and homogeneous cream is obtained. Arrange the remaining cabbage on a baking tray lined with parchment paper, and after letting it dry in a fan-assisted oven at 160°C for about ten minutes, set it aside. Bake two slices of stale bread, cut into cubes and seasoned with a drizzle of oil, at 140°C for 15 minutes; remove them when golden and crumble them while still hot. In a large frying pan, sauté 1/2 clove of garlic in 4 tablespoons of oil. As soon as it starts to turn golden, add the finely chopped parsley, the shelled mussels, and their opening water. Drain the tagliatelle al dente and toss them in the pan with the mussels. Plate by placing a nest of tagliatelle with the mussels on a bed of red cabbage velouté and decorate with the dried cabbage, a little pepper, and the flavorful bread.

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.pastaleonesa.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

February

Trofie with Butter and Anchovies

Valentina Porzio

500g of fresh Trofie Leonessa, 150g of Butter, 50g of Cetara Anchovy fillets, 2 slices of Stale Bread, EVOO to taste, Basil.
For the Lemon Essence: 50g of Lemon juice, 50g of Water, 10g of Sugar, 1g of Agar Agar.

Prepare the lemon essence by bringing the ingredients almost to a boil, pour them into a tray to cool and once it has set, blend everything until smooth and homogeneous. In a pan, slowly melt the butter, then add the anchovies, making sure to set aside 4 fillets for the final decoration, and create a cream using a ladle of the trofie cooking water. Drain the trofie and toss them in the cream. Plate by arranging dollops of lemon essence on the bottom of the dish and covering them with the trofie, then decorate with the anchovy fillets and basil leaves.

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 March

Manfredi with Pistachio Pesto, Burrata,
and Scampi
Giulia Tavolaro

400g of Manfredi Leonessa, 500g of medium Scampi (langoustines), 200g of Burrata, 1 lime, chopped Pistachios and Basil leaves for decoration. For the Pesto: 150g of shelled Pistachios, 100g of EVOO, 50g of Basil leaves, 30g of grated Parmesan cheese, Salt and Pepper to taste.

Start by preparing the pistachio pesto, blanching the pistachios in water for three minutes, then removing the skins and blending them with the other ingredients until the pesto is smooth and homogeneous. Meanwhile, cook the Manfredi in abundant salted water. Shell the scampi, make a tartare, and season with the grated zest of one lime. Drain the Manfredi and toss them in the pistachio pesto, taking care to add a little cooking water if necessary. Plate by arranging the Manfredi as shown in the picture, placing a tablespoon of burrata on top of the scampi tartare, and decorating with basil leaves and chopped pistachios.

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. Turbio 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

April

“Rinforzo” Pasta Salad (InsaPasta)

Paola Arbo and Francesco Mascolo

320g of mixed Pasta Leonessa, a large white Cauliflower, 150g of Gaeta Black Olives, 1/2 pickled Red Papaccella (bell pepper), 1/2 pickled Yellow Papaccella, 90g of Cetara Anchovies in oil, 80g of EVOO, one clove of Garlic, Garlic sprouts, salt to taste. For the Vinegar Air: 50 ml of White Wine Vinegar aged in oak barrels, 50 ml of Water, 1g of Soy Lecithin.

First, pit the black olives and dehydrate them in a fan-assisted oven at 45°C for 6 hours, then roughly chop them. Divide the cauliflower into florets and steam them for 15 minutes. Remove the seeds from the papaccelle and cut them into brunoise. Meanwhile, heat the oil in a large pan with the unpeeled garlic clove and one anchovy fillet until the anchovy is completely dissolved. Then, add half of the florets and let them flavour, setting aside the other half. Cook the mixed pasta in abundant salted water for about 5 minutes, then drain it, reserving the cooking water, and pour it into the pan with the cauliflower. Continue cooking, adding the pasta water little by little, as for a risotto. With the remaining cauliflower florets, prepare a cream by blending them with a tablespoon of oil and a little of the pasta cooking water until a smooth and velvety consistency is obtained. For the vinegar air: pour the 50ml of white vinegar and 50ml of water into a beaker, add the soy lecithin and blend with an immersion blender until a stable foam is obtained.

Plate by placing the pasta on a bed of cauliflower cream and decorate with the papaccelle brunoise, the anchovy fillets, the olive “earth,” and the garlic sprouts. Complete with the vinegar air, gently arranged on the edge of the plate.

Fiano d’Avellino DOCG



17 Ven

S. Aniceto Papa

18 Sab

S. Galdino Vescovo

19 Dom

S. Ermogene martire

17 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.

18 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 May

Linguine alla Magna Grecia

Antonella Esposito

250g of Linguine Leonessa, 1 medium spring Onion, 1 bunch of fresh wild Fennel, 30 pitted Gaeta olives, 10 Anchovies in oil, 1dl Extra Virgin Olive Oil..

While the water is boiling and I start cooking the linguine, in a large pan on the side, I sauté the finely sliced onion, 2 anchovies, and the pitted olives in the oil. As soon as the onion softens, add 2 ladles of cooking water and add the chopped wild fennel. Then, drain the linguine al dente and toss them in the pan with the wild fennel. Plate by decorating with the remaining anchovy fillets and fennel beard.

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. Efre

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 June

Maruzze with Potatoes, Mussels, and Tarallo

Bruno Iossa

400g of Maruzze Leonesa, 300g of Potatoes, 1kg of Mussels, 160g of Pecorino Romano with black rind, 1 clove of Garlic, 1 glass of dry White Wine, 1 Neapolitan Tarallo (lard and pepper), Parsley, Basil leaves, EVOO, Salt and Pepper to taste.

Peel the potatoes and cut them into cubes of about one and a half centimetres. In a large pot, brown the garlic with a little extra virgin olive oil. As soon as it starts to turn golden, add the potatoes and a few ladles of hot water, adjust the salt and let it cook for about ten minutes. Blend everything and set aside. In a saucepan, place the cleaned mussels and a ladle of water, cover, and let them open. Shell them and filter the opening water, making sure to leave 8 mussels in their shells for the final decoration. Then, in a large frying pan, sauté 1/2 clove of garlic in 4 tablespoons of oil. As soon as it starts to turn golden, add the finely chopped parsley and basil, the shelled mussels, and their opening water. Drain the maruzze al dente and toss them in the pan with the mussels and the potato cream. Plate by decorating with crumbled tarallo and the mussels in their shells.

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
July

Potato Gnocchi with Anchovies and Walnuts

Silvana Boschi

1Kg of Potato Gnocchi Leonessa, 500g of fresh Anchovies, 10 Walnuts from the Sorrento peninsula (Slowfood presidium), 2 Zucchini, 1 Sorrento Lemon, Cervia whole sweet Salt (Slowfood presidium), 4 red Cherry Tomatoes, 1 clove of Garlic, EVOO, 1 tablespoon of white Vinegar, a few Mint leaves, Parsley, 50g of Breadcrumbs.

Open the walnuts and chop the kernels. Then, use a potato peeler to cut 4 thin slices of one zucchini, place them on a plate with a little Cervia salt for half an hour; pat dry with paper towel and put them in a bowl with the chopped mint and parsley leaves, the juice of half a lemon, the vinegar, a drizzle of oil, and set them aside. Dice the rest of the zucchinis and let them soften in a pan with two tablespoons of oil, adjust the salt, and mash them with a fork. Clean and fillet the anchovies. Combine the breadcrumbs with a little Cervia salt, parsley, a few finely chopped mint leaves, and some grated lemon zest, then mix everything. Coat eight anchovy fillets in the mixture and fry them on both sides in a non-stick pan with a drizzle of oil, making them nice and crispy. On the side, in a large pan, sauté the crushed garlic in 4 tablespoons of oil. As soon as it starts to turn golden, add the remaining anchovies cut into pieces, taking care to remove the tails. After a couple of minutes, add the mashed zucchinis and mix everything. Cook the gnocchi in abundant salted water; as soon as they start to float, add them to the pan with the zucchinis and toss everything, adding chopped parsley and grated lemon zest. Plate the gnocchi, topping them with the toasted anchovy fillets and chopped walnuts, and decorating the sides with the rolled zucchini slices, thinly sliced cherry tomatoes, and a few thin strips of lemon zest.

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

August

Casarecce with Swordfish and Eggplant

Rita Leone

350g of Casarecce Leonessa, 2 Eggplants, 400g of Swordfish, 100g of Basil leaves, EVOO to taste, Seed oil to taste, 1 clove of Garlic, 1 glass of White Wine.

Dice the eggplants and fry them in seed oil, set aside. Blanch the basil leaves for a few seconds, then cool them in water and ice, drain them, and blend with a little oil and an ice cube until a smooth and homogeneous sauce is obtained. On the side, in a large pan, sauté the garlic in 3 tablespoons of oil. As soon as it starts to turn golden, add a few basil leaves and the swordfish cut into cubes, let it brown, deglaze with the wine, and add a ladle of the pasta cooking water. Drain the casarecce al dente, add them to the swordfish, add the eggplants, and toss over high heat for a few minutes, adjust salt and pepper. Plate by decorating with a little sauce and basil tips.

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.pastaleonessa.it



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

7 Lun
S. Regina

8 Mar
Natività B. V. Maria

9 Mer
S. Sergio Papa

10 Gio
S. Nicola da Tolentino

11 Ven
S. Diomedede martire

12 Sab
SS. Nome di Maria, S. Guido

13 Dom
S. Maurizio, S. Giovanni Cris.

14 Lun
Esaltazione S. Croce

15 Mar
B. V. Maria Addolorata

16 Mer
SS. Cornelio e Cipriano



2026

September

Mixed Pasta with Purple Potatoes and Seafood

Ciro Caratunti

400g of mixed Pasta Leonessa, 300g of Purple Potatoes, 8 medium Red Prawns, 250g of Clams, 250g of Cockles, 250g of Smooth Venus Clams (Fasolari), 250g of Mussels, EVOO, Parsley, Garlic, Onion.

Clean the mussels and shell the prawns. Prepare the broth by sautéing the prawn heads and shells, onion, and parsley in two tablespoons of oil. Add half a glass of white wine and let it evaporate, finally add 4 ladles of water and cook for about 15 minutes, filter and set aside. In a saucepan, sauté the crushed garlic in 4 tablespoons of oil: as soon as it starts to turn golden, add the parsley, the seafood, and two ladles of water, cover and cook until the shellfish opens. Shell them, taking care to leave some whole for the final decoration. Filter the opening broth and set it aside. In a large pot, sauté ½ chopped onion in two tablespoons of oil: as soon as it starts to turn golden, add the parsley and then the potatoes cut into cubes. Cook them for a few minutes and then add the filtered prawn broth, the seafood opening broth, and leave on the heat for another five minutes. Cook the pasta with the potatoes, and almost at the end of cooking, add the seafood and prawns. Plate by decorating with the shelled prawn and the shellfish in their shells.

Paestum DOC fiano



17 Gio
S. Roberto Bellamino

18 Ven
S. Sofia martire

19 Sab
S. Gennaro Vescovo

20 Dom
S. Eustachio, S. Candida

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

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

October

Maruzze with Peperone Crusco, Borage, and Pecorino Fondue
Carmen De Caro

350g of Maruzze Leonessa, 50g of Peperone Crusco (crispy pepper), 1 clove of Garlic, Salt and Pepper to taste, EVOO to taste. For the Pecorino Sauce: 300g of whole Milk, 100g of Pecorino cheese. For the Borage Cream: 500g of Borage, 1 clove of Garlic, 50g of Parsley, EVOO.

Prepare the borage cream by sautéing oil and garlic, add the borage and parsley (previously blanched), adjust the salt, and blend until a smooth and homogeneous cream is obtained. In a saucepan over low heat, reduce the milk by a quarter of its volume, add the grated pecorino, and blend everything. Cook the maruzze in abundant salted water, and meanwhile, in a large pan, sauté the crushed garlic in 4 tablespoons of oil: as soon as it starts to turn golden, add the crumbled peperoni cruschi, remove the garlic, and deglaze with cooking water. Drain the maruzze al dente and mix them in the pepper base. Plate by decorating with the borage and pecorino creams.

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.pastaleonesa.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

November

Chitarra Cacio e Pepe in Cockles Stew

Donato Caldoro

400g of Chitarra Leonesa, 150g of grated Pecorino cheese, 150g of Parmigiano Reggiano, 600g of Cockles, EVOO to taste, 1 clove of Garlic, 100g of Parsley, red Basil leaves, black Peppercorns to taste.

In a saucepan, sauté the minced garlic clove in 4 tablespoons of oil: as soon as it starts to turn golden, add the cockles, a ladle of water, cover and let them open. Shell half of the cockles and filter the cooking broth. Blanch the parsley leaves for a few seconds, then cool them in water and ice, drain them, and blend them with the cockle cooking broth. In a large pan, toast the pepper and then crush it in a mortar and return it to the same pan. While the pasta is cooking, in a separate bowl, start mixing the cheeses and a little cooking water until they are compacted. Drain the very al dente pasta directly into the pan with the pepper and finish cooking, taking care to add a little boiling water gradually. Finally, off the heat, add the cheeses and mix everything. Plate as shown in the picture.

Falerno del Massico DOC bianco



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

48

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.pastaleonesa.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

December

Panciotti with Lobster

Dino Vanacore

600g of Panciotti Leonessa (filled pasta), 1 Lobster, 300g of yellow Piennolo Cherry Tomatoes, 300g of red Piennolo Cherry Tomatoes, EVOO, 1 clove of Garlic, pink Himalayan Salt, ground Black Pepper, Cane Sugar, Organic lemon Zest, ½ glass of dry White Wine.

Wash and dry half of the cherry tomatoes, cut them in half and arrange them cut-side up on a baking tray lined with parchment paper. Lightly sprinkle the surface of the tomatoes with oil, a pinch of cane sugar, oregano, pink Himalayan salt, and freshly ground black pepper. Bake at 130 degrees until the tomatoes are wilted and slightly charred. Blend and strain everything through a sieve, obtaining a smooth and homogeneous sauce. Crack the lobster in half, clean it, and break the claws. In a large frying pan, brown the crushed garlic in 6 tablespoons of oil: as soon as it starts to turn golden, remove it and add the lobster, let it brown on both sides, deglaze with the wine, and add the remaining cherry tomatoes cut in half and a ladle of water. Cover and cook over low heat for 10 minutes, adjust the salt. Finally, remove the lobster, remove the meat, cut the larger pieces, and put it back in the pan, adding the confit tomato cream. Cook the panciotti for two minutes in a pot of boiling, salted water, drain them, and add them to the sauce, tossing everything together. Plate, taking care to decorate with the best pieces of the shell and lemon zest.

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



Superluna

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 riprodotti, 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 Tavarolo, 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