



il calendario



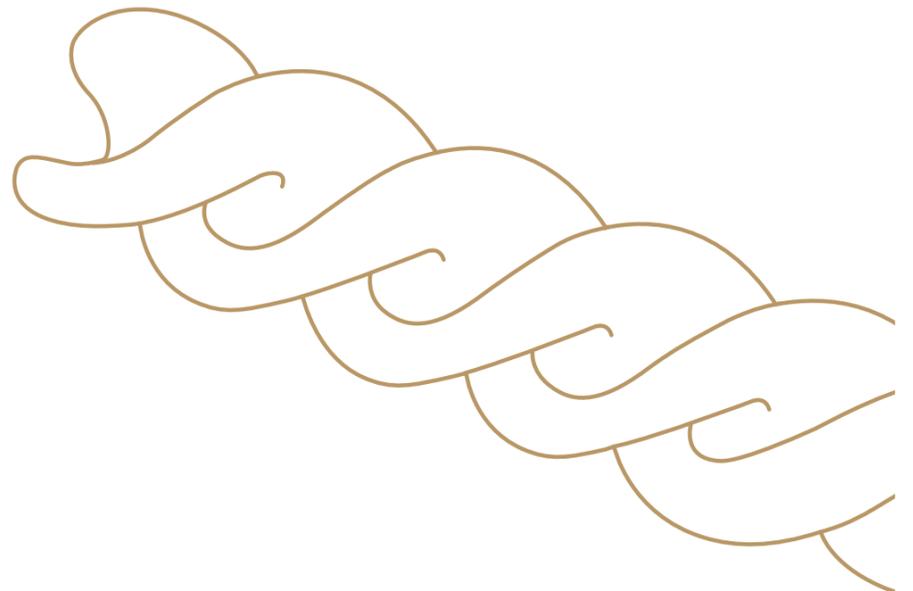
1974-2014  
40 anni di pasta napoletana

# 40 anni di Pasta Napoletana, 40 anni di Passione per le cose Buone, 40 anni di Buona Tavola.



Eccoci puntuali con la diciannovesima edizione del Calendario Leonessa! Edizione Speciale: festeggiamo i nostri “primi 40 anni”, e per festeggiarli al meglio con Voi siamo lieti di offrirvela. Se nelle scorse edizioni dei calendari un solo chef era protagonista di un anno di buona tavola, suggerendovi come preparare la nostra pasta, per il 2014 gli chef sono dodici, uno per ogni mese, i quali ideando queste originalissime ricette, saranno i protagonisti del vostro 2014 a tavola. Ed ancora: come sempre ad ogni piatto abbiniamo un vino delle nostre terre. Per questa Edizione Speciale, **Francesco Continisio**, Presidente italiano della scuola Europea di Sommelier, ci guiderà, con la sua conoscenza ed esperienza, nella scelta dei vini da abbinare alle proposte degli chef. Nel ricordarvi che le ricette del nostro calendario sono per quattro persone, ecco i suggerimenti per cuocere al meglio la nostra pasta, che poi, sono quelli semplici, quelli di sempre: pentola capiente, un litro di acqua per ogni etto di pasta; attendi la bollitura per aggiungere il sale, cala la pasta e scolala un minuto prima di quando tu ritenga sia cotta al “dente”.

## Pastificio Leonessa, 40 anni di amore per il proprio lavoro, sempre con l'entusiasmo del primo giorno.



Sono 40 anni che facciamo pasta con la passione ed il gusto per le cose semplici della tradizione. Come raccontare in poche righe la nostra storia? Iniziamo col dire che la nostra pasta è da sempre prodotta con semole ottenute dalla macinazione dei migliori grani duri, rigorosamente trafilata al bronzo ed essiccata a bassissima temperatura. Questo è l'unico metodo che conosciamo, il più antico, il più semplice, quello imposto dalla tradizione dei Pastai Napoletani, ed è l'unico metodo che preserva le caratteristiche organolettiche della semola e conferisce alla nostra pasta la sua caratteristica “ruvidezza” per farla legare al meglio con i tuoi sughi. Tradizione dei Pastai Napoletani quindi, vanto ed orgoglio della nostra Terra, ma anche apertura all'innovazione ed alla ricerca, mantenendo sempre il “gusto” e la qualità delle cose buone: nei nostri punti vendita troverete tutti i formati “classici” di pasta fresca e secca (a proposito, da quest'anno, la nostra produzione si arricchisce con i formati lunghi: Vermicelli, Spaghetti, Spaghettoni, Linguine e Bucatini!) ma anche i prodotti senza glutine per i celiaci, e “Fibrella”, la pasta ricca di fibre, frutto della ricerca condotta in collaborazione con l'Università Federico II di Napoli. E, ve lo garantiamo, non ci fermiamo qui... Infine, i tradizionali ringraziamenti per quanti a vario titolo, hanno contribuito alla realizzazione di questa edizione: Michele Calocero, Nino Carpentieri, nju comunicazione, Francesco Continisio, Vincenzo D'Antonio, Luisa Del Sorbo, Tommaso Esposito, Pietro Ferraro, Vincenzo Fogliano, Giulia, Jacopo, Mary, Raimondo Mautone, Giovanni Piccirillo, Alberto Ritieni, Roberto Sanseverino, Imma Sannino, Antonio e Toti Savarese, mentre uno speciale e personale ringraziamento va a tutti gli chef che hanno contribuito alla crescita di questo progetto.

## Una giornata alle Axidie tra maestri della cucina, mondo accademico ed esperti gastronomi.



Questa edizione è il frutto di una giornata trascorsa nella splendida cornice de "Le Axidie" a Vico Equense, il 15 luglio 2013. Per l'occasione, gli chef protagonisti del calendario si sono confrontati con i professori Vincenzo Fogliano e Alberto Ritieni dell'Università Federico II di Napoli, con Vincenzo D'Antonio della rivista Gusto Mediterraneo, e con Tommaso Esposito della Guida ai Ristoranti di l'Espresso, i quali ognuno in base alle proprie esperienze e competenze hanno discusso a 360° su uno dei protagonisti della nostra cucina: il Pomodoro. È stato un bel momento di confronto, scambio di esperienze e di approfondimento sulle trasformazioni in corso nel mondo della ristorazione. Dai piccoli numeri ai catering, dall'utilizzo di materie di produzione industriale al recupero del concetto di chilometro zero, vale a dire valorizzare quei prodotti agricoli che non si acquistano, ma in molti casi si coltivano in terreni adiacenti ai ristoranti, con contadini di fiducia e sperimentazioni di nuove "cultivar".

## Alla tavola rotonda è seguita la preparazione delle ricette. Ogni ricetta del vostro "anno di buona tavola" è stata ideata dai vari maestri di cucina



nel rispetto della stagionalità degli ingredienti utilizzati, privilegiando, quando possibile, il legame con il loro territorio di origine. Vi assicuriamo, per noi che eravamo presenti, e' stato emozionante vederli districarsi con maestria ed eleganza tra pentole, mestoli e fornelli, scambiandosi opinioni e piccoli "segreti professionali", ma, tutti entusiasti e divertiti da questa esperienza. Infine, ringraziamo nuovamente tutto il personale delle AXIDIE, ed in modo particolare la famiglia Savarese per averci ospitato. Nell'augurarvi un buon 2014, Vi invitiamo a sperimentare le nostre proposte per "un anno di buona tavola"!



**1 Vincenzo Della Monica** (novembre), ha la grande dote di semplificare un'esplosione di sapori. **Le Gourmet, Antri.** **2 Angelo Borrelli** (giugno), giovane e intraprendente, i giusti ingredienti per la città delle acque. **La Medusa, Castellammare di Stabia.** **3 Paolo Gramaglia** (agosto), brioso ed effervescente, la creatività a tavola. **President, Pompei.** **4 Giuseppe Daddio** (ottobre), maestro del gusto in terra di lavoro, l'arte della cucina è la sua. **Scuola di Cucina Dolce&Salato, Maddaloni.** **5 Carmine Mazza** (settembre), sobrietà ed eleganza nei piatti del timido Poeta Vesuviano. **Il Poeta Vesuviano, Torre del Greco.** **6 Domenico De Gregorio** (febbraio), di Slow Food ha fatto la sua bandiera e del territorio l'ingrediente principale a tavola. **Stuzzichino, Sant'Agata sui due Golfi.** **7 Gianfranco Bruno** (dicembre), meticoloso nella ricerca delle materie prime per delle ricette sempre nuove. **Le Masserie del Falco, Fiorenza.** **8 Giacomo De Simone** (gennaio), cordialità e gioco di squadra, il suo menù è una composizione in continua evoluzione. **Le Axidie, Vico Equense.** **9 Vitantonio Lombardo** (aprile), passionale e rigoroso nella proposta di piatti con ingredienti del territorio. **Locanda Severino, Caggiano.** **10 Giuseppe Guida** (marzo), riflessivo e attento alle materie prime, racconta il mare con classe. **Nonna Rosa, Vico Equense.** **11 Vincenzo Guarino** (maggio), dai piccoli ai grandi numeri, per lui cucinare è un viaggio intorno al mondo. **L'Accanto, Vico Equense.** **12 Tommaso De Turris** (luglio), attento osservatore, ad ogni sua ricetta si riscopre la stagionalità. **Hotel Covo dei Saraceni, Positano.**



## GNOCCHI RIPIENI DI PROVOLA

CON POMODORO SECCO, BACCALÀ, OLIVE E CAPPERI IN FIORE

Chef: Giacomo De Simone



**Ingredienti:** 600-800g Gnocchi ripieni di Provola Leonessa, 250g Baccalà, 8 falde di Pomodoro essiccato, 150g Olive di Gaeta denocciolate, 100g Capperi in fiori, 1 Cipollotto, Basilico, 6 cucchiaini di Olio Extra Vergine di Oliva. **Preparazione:** Taglio a dadini i pomodori e le olive, i capperi grossolanamente. In una padella capiente soffritto, a fuoco lento, il cipollotto tagliato a julienne nell'olio e appena inizia ad imbiondirsi aggiungo il baccalà tagliato anch'esso grossolanamente, poi copro e spengo il fuoco. Da parte, in abbondante acqua salata, faccio cuocere gli gnocchi ripieni per non più di un minuto, li scolo e li manteco a fiamma viva nella padella con il baccalà aggiungendo i pomodori, i capperi, le olive ed un filo d'olio. Servo decorando con foglioline di basilico fresco.

ABBINAMENTO GLI GNOCCHI RIPIENI SONO GIÀ UN PIATTO, ULTERIORMENTE ARRICCHITI DAL BACCALÀ, DAI POMODORI SECCHI E DALL'AROMATICITÀ DEI CAPPERI. IL VINO IN ABBINAMENTO DEVE ESALTARE LE NOTE SENZA SOVRASTARE, SCEGLIEREMO QUINDI ROSSO LEGGERO, DAL CORPO DISCRETO, E CON UNA SUFFICIENTE FRESCHEZZA, AGLIANICO DEL CILENTO, OPPURE, PER DARE UNA MAGGIORE NOTA FRESCA, UN ROSATO DEL TABURNO.

## GENNAIO '14

<b>1</b> MER ● Maria Madre di Dio	<b>2</b> GIO S. Basilio Vescovo	<b>3</b> VEN S. Genoveffa	<b>4</b> SAB S. Ermete	<b>5</b> DOM S. Amelia	<b>6</b> LUN Epifania di N.S.	<b>7</b> MAR S. Luciano, S. Raimondo	<b>8</b> MER ● S. Massimo, S. Severino
<b>9</b> GIO S. Giuliano Martire	<b>10</b> VEN S. Aldo Eremita	<b>11</b> SAB S. Iginio Papa	<b>12</b> DOM ● S. Modesto M.	<b>13</b> LUN S. Ilario	<b>14</b> MAR S. Felice, S. Bianca	<b>15</b> MER S. Mauro Abate	<b>16</b> GIO S. Marcello Papa
<b>17</b> VEN S. Antonio Abate	<b>18</b> SAB S. Liberata	<b>19</b> DOM ● S. Mario Martire	<b>20</b> LUN S. Sebastiano	<b>21</b> MAR S. Agnese	<b>22</b> MER S. Vincenzo Martire	<b>23</b> GIO S. Emerenziana	<b>24</b> VEN S. Francesco di Sales
<b>25</b> SAB Conversione di S. Paolo	<b>26</b> DOM SS. Tito e Timoteo, S. Paola	<b>27</b> LUN S. Angela Merici	<b>28</b> MAR S. Tommaso D'Aq., S. Valerio	<b>29</b> MER S. Costanzo, S. Cesario	<b>30</b> GIO ○ S. Martina, S. Savina	<b>31</b> VEN S. Giovanni Bosco	



## PANCIOTTI CON VELLUTATA DI FAGIOLI DI CONTRONE

E CREMA DI POMODORINI DEL PIENNOLO

Chef: Domenico De Gregorio



**Ingredienti:** 500g di Panciotti freschi Leonessa, 200g di Fagioli di Controne, ½ Cipolla, 1 costa di Sedano, 1 rametto di Rosmarino, 1 fascetto di Basilico, 6 cucchiaini di Olio Extra Vergine di Oliva, 100g Pomodorini del Piennolo, Sale.q.b. **Preparazione:** Preparo il pesto di basilico frullando le foglie lavate con due cucchiaini di olio ed un pizzico di sale. Da parte, in una casseruola, contenente due litri di acqua, metto a cuocere i fagioli precedentemente ammorbiditi in acqua, la cipolla, il sedano, il rosmarino ed un paio di cucchiaini di olio per circa un'ora. Subito dopo frullo e passo al setaccio il tutto, ottenendo una vellutata che regolo di sale. In un'altra padella rosolo i pomodorini tagliati a metà in due cucchiaini di olio, per circa 5 minuti, regolo di sale ed infine li frullo per ottenere una crema omogenea. Cuocio i panciotti in abbondante acqua salata, li scolo e li servo adagiandoli sulle due creme e decorando con il pesto di basilico come in foto.

ABBINAMENTO UNA PREPARAZIONE DALLA STRUTTURA DECISA, CON UNA SPICCATO TENDENZA ACIDA DEL POMODORO E UNA PASTOSITÀ DOLCE DELLA VELLUTATA DI FAGIOLI. IL VINO IN ABBINAMENTO DEVE AVERE UNA DISCRETA TANNICITÀ, PER DARE EQUILIBRIO ALL'ACIDITÀ DEL POMODORO, UNA PERSISTENZA GUSTATIVA E UNA PRESENZA ANCORA FRESCA PER BILANCIARE LA TENDENZA DOLCE DELLA VELLUTATA. TAURASI DOCG

## FEBBRAIO '14

1

SAB

S. Verdiana

2

DOM

Pres. del Signore

3

LUN

S.Biagio, S.Oscar, S.Cinzia

4

MAR

S. Gilberto

5

MER

S. Agata

6

GIO

S. Paolo Miki

7

VEN

S. Teodoro Martire

8

SAB

S. Girolamo Em.

9

DOM

S. Apollonia

10

LUN

S. Arnaldo, S. Scolastica

11

MAR

S. Dante, B.V. di Lourdes

12

MER

S. Eulalia

13

GIO

S. Maura

14

VEN

S. Valentino Martire

15

SAB

S. Faustino

16

DOM

S. Giuliana Vergine

17

LUN

S. Donato Martire

18

MAR

S. Simone Vescovo

19

MER

S. Mansueto, S. Tullio, S. Asia

20

GIO

S. Silvano, S. Eleuterio V.

21

VEN

S. Pier Damiani, S. Eleonora

22

SAB

S. Margherita

23

DOM

S. Renzo

24

LUN

S. Edilberto Re, S. Mattia

25

MAR

S. Cesario, S. Vittorino

26

MER

S. Romeo

27

GIO

S. Leandro

28

VEN

S. Romano Abate



## RICCIOLI

CON CIPOLLOTTO TONNO E LIME

Chef: Giuseppe Guida



**Ingredienti:** 400g Riccioli Leonessa, 800g di Cipollotti Nocerini, 500g di Ventresca fresca di Tonno Rosso, 2 Fascetti di basilico greco, 4 Lime, 4 Pomodori ramati, Pepe nero q.b., Sale Maldon q.b., Olio Extra Vergine di Oliva q.b. **Preparazione:** Preparo la concasse immergendo i pomodori in acqua bollente per circa 30 secondi (dipende dal loro grado di maturazione) poi li sollevo velocemente per immergerli, per altri 20 secondi, in acqua con ghiaccio, infine inizio a pelarli dalla parte dello stelo facendo attenzione a lasciare la polpa intatta. Taglio i pomodori in due parti e con l'aiuto di un cucchiaino, rimuovo i semi, infine taglia la polpa a dadini. Affetto finemente il tonno, lo condisco con scaglie di sale, pepe, olio e la buccia sottilissima del lime. Pulisco ed affetto altrettanto finemente i cipollotti. Poi, in una capiente padella con il coperchio, metto a stufare i cipollotti con cinque cucchiaini di olio, fino a farli diventare trasparenti. Da parte, nel frattempo, metto a cuocere la pasta, la scolo al dente e la spadello con i cipollotti regolando di sale. Servo guarnendo i riccioli con le fettine di tonno, un filo di olio, le foglioline di basilico e la concasse di pomodoro.

**ABBINAMENTO UN PIATTO CARATTERIZZATO DALLA TENDENZA DOLCE DELLA CIPOLLA, AROMATICO, CON UNA NOTA AGRUMATA MOLTO SPICCATO, LEGGERMENTE SPEZIATO DI PEPE. IL VINO IN ABBINAMENTO DEVE AVERE UNA BUONA MINERALITÀ PER DARE EQUILIBRIO ALLA NOTA DOLCE, CARATTERE E STRUTTURA DECISA PER ESALTARE LA COMPLESSITÀ DEL PIATTO. GRECO DI TUFO**

## MARZO '14

1

SAB ○

S. Albino

2

DOM

Carnevale / S. Basileo M.

3

LUN

S. Cunegonda

4

MAR

S. Casimiro, S. Lucio

5

MER

S. Adriano - Le Ceneri

6

GIO

S. Giordano

7

VEN

S. Felicità, S. Perpetua

8

SAB

S. Giovanni di Dio

9

DOM

I di Quaresima

10

LUN

S. Simplicio Papa

11

MAR

S. Costantino

12

MER

S. Massimiliano

13

GIO

S. Arrigo, S. Eufrosia V.

14

VEN

S. Matilde Regina

15

SAB

S. Longino, S. Luisa

16

DOM

II di Quaresima

17

LUN

S. Patrizio

18

MAR

S. Salvatore, S. Cirillo

19

MER

S. Giuseppe

20

GIO

S. Alessandra Martire

21

VEN

S. Benedetto

22

SAB

S. Lea

23

DOM

III di Quaresima

24

LUN

S. Romolo

25

MAR

Annunc. del Signore

26

MER

S. Teodoro, S. Romolo

27

GIO

S. Augusto

28

VEN

S. Sisto III Papa

29

SAB

S. Secondo Martire

30

DOM ○

IV di Quaresima

31

LUN

S. Beniamino Martire



## SPAGHETTONI

AI POMODORI

Chef: Vitantonio Lombardo

**Ingredienti:** 500g Spaghettoni Leonesa, 100g di Olio Extra Vergine di Oliva, 1 spicchio di Aglio, 1 Scalogno, 500g di Passata di pomodoro Rosso, 500g di Passata di pomodoro Giallo, 1 mazzetto di Basilico viola (per la salsa gialla), 1 mazzetto di Basilico verde (per la salsa rossa), Sale, Pepe bianco. **Preparazione:** Friggo 12 foglie di basilico verdi e dodici foglie di basilico viola, che terrò da parte per la decorazione finale. Preparo la salsa di pomodoro rosso, mettendo l'aglio, tritato finemente, in una capiente padella con 50g di olio. Rosolo leggermente ed aggiungo la passata di pomodoro rosso, il basilico verde, precedentemente legato come un mazzetto aromatico, e cuocio per 30 minuti. Infine elimino il mazzetto di basilico e regolo di sale e pepe. Per la salsa di pomodoro gialla, procedo allo stesso modo della salsa di pomodoro rosso, utilizzando lo scalogno al posto dell'aglio e dimezzando i tempi di cottura. Cucino gli Spaghettoni in abbondante acqua salata, li scolo al dente e manteco una metà con la salsa rossa e l'altra metà con la salsa gialla. Servo guarnendo con le foglie fritte di basilico verde e viola.

ABBINAMENTO BELLISSIMO PIATTO, DALLA STRAORDINARIA SEMPLICITÀ NELLA SCELTA DEGLI INGREDIENTI E GENIALE NELL'ACCOSTAMENTO. L'ABBINAMENTO DEVE TENER CONTO DELLA TENDENZA DOLCE DEL POMODORO ROSSO, E DELLA SPICCATO ACIDITÀ DEL POMODORO GIALLO. PER AVERE UN GIUSTO EQUILIBRIO, IL VINO NON DEVE ESSERE PARTICOLARMENTE STRUTTURATO, DI CORPO LEGGERO E DAL TANNINO LIEVE. SI PRESTA BENE UN PIEDIROSSO DEI CAMPI FLEGREI, GIOVANE E DI PRONTA BEVA.

## APRILE '14

**1**  
MAR  
S. Ugo Vescovo

**2**  
MER  
S. Francesco di P.

**3**  
GIO  
S. Riccardo Vescovo

**4**  
VEN  
S. Isidoro Vescovo

**5**  
SAB  
S. Vincenzo Ferrer

**6**  
DOM  
V di Quaresima

**7**  
LUN  
S. Ermanno

**8**  
MAR  
S. Alberto Dionigi, S. Walter

**9**  
MER  
S. Maria Cleofe

**10**  
GIO  
S. Terenzio Martire

**11**  
VEN  
S. Stanislao Vescovo

**12**  
SAB  
S. Giulio Papa

**13**  
DOM  
Le Palme

**14**  
LUN  
S. Abbondio

**15**  
MAR  
S. Annibale

**16**  
MER  
S. Lamberto

**17**  
GIO  
S. Aniceto Papa

**18**  
VEN  
S. Galdino Vescovo

**19**  
SAB  
S. Ermogene Martire

**20**  
DOM  
Pasqua Di Resurrezione

**21**  
LUN  
dell'Angelo

**22**  
MAR  
S. Caio

**23**  
MER  
S. Giorgio Martire

**24**  
GIO  
S. Fedele, S. Gastone

**25**  
VEN  
S. Marco E. / Liberazione

**26**  
SAB  
S. Cleto, S. Marcellino Mart.

**27**  
DOM  
D. in Albis

**28**  
LUN  
S. Valeria, S. Pietro Chanel

**29**  
MAR  
S. Caterina da Siena

**30**  
MER  
S. Pio V Papa, S. Mariano



## MEZZE MANICHE CON RAGÙ NAPOLETANO DI GAMBERI

ASPARAGI E SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO

Chef: Vincenzo Guarino



**Ingredienti:** 320g Mezze Maniche rigate Leonesa, 12 Gamberi rossi Sicilia, 200g di asparagi, 40 cl. di Olio Extra Vergine di Oliva, 160g di Pomodorini Datterino, Prezzemolo, 80g di Pane a latte, 1 Carota, 1 costa di Sedano, 10g Finocchio, 1 spicchio di Aglio, ½ Cipolla, 20g di Pecorino, 1 Uovo, 1 Limone, 1 Arancia, 40g Pane Grattugiato, Sale e Pepe q.b., ½ bicchiere di Vino bianco secco, 100g Provolone del Monaco a scaglie. **Preparazione:** Sguscio, pulisco e taglio i gamberi a metà per la lunghezza. Con le teste ed i carapaci preparo il fumetto facendoli rosolare, in una pentola, con 2 cucchiaini di olio, con la cipolla, il sedano la carota ed il finocchio, poi incorporo il vino e lascio evaporare. Infine aggiungo i pomodorini coprendo il tutto con acqua e lascio cuocere per circa 40 minuti. Ultimata la cottura filtro il tutto con un colino. Trito la metà dei gamberi, aggiungo il pane a latte ammorbidito in acqua, il pecorino, un pizzico di sale e pepe, una grattugiata di limone e arancia e formo delle polpettine che impano e frizzo. Separatamente preparo gli asparagi pelandoli e sbollentandoli per 3 minuti e li faccio raffreddare. Cuocio la pasta in acqua bollente e salata, la scolo al dente e la manteco in una capiente padella con il fumetto filtrato, le polpette di gamberi e gli asparagi. Impiatto decorando con gamberi a crudo e scaglie di provolone del monaco.

**ABBINAMENTO ASPARAGI E GAMBERI,** PROVOLONE DEL MONACO, POMODORINI DATTERINI, UNA SINFONIA DI INGREDIENTI DALLE CARATTERISTICHE DECISE EPPURE IN EQUILIBRIO TRA LORO. UN PIATTO STRUTTURATO, DALLA LEGGERA TENDENZA AMARA DELL'ASPARAGO, UNA TENDENZA DOLCE DEL DATTERINO E DEI GAMBERI E L'ABBINAMENTO DEVE TENER CONTO DELLA COMPLESSITÀ STESSA SENZA ECCEDERE. AZZARDEREI UN AGLIANICO D'IRPINIA GIOVANE, NON TROPPO STRUTTURATO.

## MAGGIO '14

**1**  
GIO

Festa del Lavoro

**2**  
VEN

S. Cesare, S. Atanasio

**3**  
SAB

S. Filippo, S. Giacomo

**4**  
DOM

S. Silvano, S. Nereo

**5**  
LUN

S. Pellegrino Martire

**6**  
MAR

S. Giuditta Martire

**7**  
MER

S. Flavia, S. Fulvio

**8**  
GIO

S. Desiderato, S. Vittore M.

**9**  
VEN

S. Gregorio V, S.E Duilio

**10**  
SAB

S. Antonino, S. Cataldo

**11**  
DOM

Festa della mamma

**12**  
LUN

S. Rossana

**13**  
MAR

S. Emma

**14**  
MER

S. Mattia Ap

**15**  
GIO

S. Torquato, S. Achille

**16**  
VEN

S. Ubaldo Vescovo

**17**  
SAB

S. Pasquale Conf.

**18**  
DOM

S. Giovanni I Papa

**19**  
LUN

S. Pietro Di M.

**20**  
MAR

S. Bernardino da S.

**21**  
MER

S. Vittorio Martire

**22**  
GIO

S. Rita da Cascia

**23**  
VEN

S. Desiderio Vescovo

**24**  
SAB

B.V. Maria Ausiliatrice

**25**  
DOM

S. Beda Conf, S. Urbano

**26**  
LUN

S. Filippo Neri

**27**  
MAR

S. Agostino

**28**  
MER

S. Emilio M, S. Ercole

**29**  
GIO

S. Massimino Vescovo

**30**  
VEN

S. Felice I Papa, S. Ferdinando

**31**  
SAB

Visitaz. B.M.V.



## MAFALDELLE CON GAMBERI ROSA

SFUMATO DI AMALFI SU SPUMA DI MENTA

Chef: Angelo Borrelli



**Ingredienti:** 320g Mafaldelle Leonessa, 10 Gamberi rosa (preferibilmente di Punta Campanella), 4 Pomodorini del piennolo, 2 Limoni di Amalfi, 1 fascetto di Menta piperita, 50g Pinoli, 1 Cipolla, Sedano ½ costa, 2 spicchi di Aglio, 1 fascetto di Basilico, 2 fette di Pane bianco, 1 Uovo, 50g Farina, 1 bicchiere di Vino bianco, 5 cucchiaini di Olio Extra Vergine d'Oliiva, Sale e Pepe q.b. **Preparazione:** Sguscio, pulisco e taglio i gamberi avendo cura di lasciarne 4 interi per la decorazione finale. Con le teste ed i gusci preparo un fumetto facendoli rosolare per una decina di minuti in una pentola, con 2 cucchiaini di olio, i pomodorini, l'aglio, la cipolla, il sedano e le carote, poi aggiungo il vino e lascio evaporare. Infine incorporo un cucchiaino di farina e circa un litro di acqua. Lascio cuocere per altri 20 minuti. Ultimata la cottura filtro il fumetto. Lavo i limoni, li pelo e taglio le bucce a julienne molto sottili, le sbollento in acqua salata per far scaricare l'amaro. Da parte preparo l'impanatura frullando il pane bianco, i pinoli ed una decina di foglioline di menta. Con questa combinazione impano i 4 gamberi con le code, e li frizzo. Cuocio la pasta in acqua bollente e salata, nel frattempo preparo la spuma frullando circa 40 foglioline di menta il bianco dell'uovo ed un cucchiaino di olio extra vergine d'oliva. Scolo le mafaldelle e le manteco in una padella con il fumetto filtrato ed i gamberi tagliati. Impiatto le mafaldelle sulla spuma di menta decorate con la julienne di limoni, il gambero fritto ed una fogliolina di menta fresca.

**ABBINAMENTO UN PIATTO DALLA SPICCATATA TENDENZA DOLCE DELLA PASTA E DEI CROSTACEI, UNA NOTA ACIDA DEL POMODORO, E UNA DECISA AROMATICITÀ DATA DALLA MENTA PIPERITA E DAL LIMONE. L'ABBINAMENTO CON UN AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO RISULTA EQUILIBRATO GRAZIE ALLA STRUTTURA STESSA DEL VINO, ALLA DISCRETA ACIDITÀ CHE BILANCIA LA TENDENZA DOLCE, E AL TENORE ALCOLICO CHE DA' EQUILIBRIO ALLA PRESENZA DEL POMODORO.**

## GIUGNO '14

**1**  
DOM

Ascensione del Signore

**2**  
LUN

Festa Della Repubblica

**3**  
MAR

S. Carlo L.List

**4**  
MER

S. Quirino Vescovo

**5**  
GIO

S. Bonifacio Vescovo

**6**  
VEN

S. Norberto Vescovo

**7**  
SAB

S. Roberto Vescovo

**8**  
DOM

Pentecoste

**9**  
LUN

S. Primo, S. Efre

**10**  
MAR

S. Diana, S. Marcella

**11**  
MER

S. Barnaba Ap.

**12**  
GIO

S. Guido, S. Onofrio

**13**  
VEN

S. Antonio Da P.

**14**  
SAB

S. Eliseo

**15**  
DOM

Ss. Trinità

**16**  
LUN

S. Aureliano

**17**  
MAR

S. Gregorio B, S. Adolfo

**18**  
MER

S. Marina

**19**  
GIO

S. Gervasio, S. Romualdo Ab.

**20**  
VEN

S. Silverio Papa, S. Ettore

**21**  
SAB

S. Luigi Gonzaga

**22**  
DOM

Corpus Domini

**23**  
LUN

S. Lanfranco Vescovo

**24**  
MAR

Nativ. S. Giovanni B.

**25**  
MER

S. Guglielmo Ab.

**26**  
GIO

S. Vigilio Vescovo

**27**  
VEN

S. Cirillo D'aless.

**28**  
SAB

S. Attilio

**29**  
DOM

Ss. Pietro e Paolo

**30**  
LUN

Ss. Primi Martiri



## TAGLIATELLE ROSSE E NERE

CON SEPPIA E PESTO MEDITERRANEO

Chef: Tommaso De Turris



**Ingredienti:** 400g Tagliatelle Rosse e Nere Leonesa, 1kg Seppie sporche, 500g Pomodori Sorrentini, 100g Capperi in fiore, 100g Olive nere, 100g Olive verdi, 2 Limoni, 10 foglioline di Basilico, 1 mazzetto di Prezzemolo, 1 spicchio di Aglio, Olio extra vergine q.b., Peperoncino fresco, Sale. In un ciotolina preparo il pesto mediterraneo tagliando a quadratini le olive, i pomodori e i capperi in fiore, copro di olio per il tempo di preparazione della ricetta. **Preparazione:** Pulisco le seppie e le taglio a Julienne. Predispongo due padelle: in una soffrigo due cucchiari di olio con aglio e peperoncino piccante, nell'altra altri due cucchiari di olio e l'aglio a freddo. Mentre le tagliatelle sono in cottura, separatamente aggiungo un mestolo di acqua di cottura in entrambe le padelle. Una volta scolate le tagliatelle rosse le spadello nel soffritto con peperoncino e le impiatto. Le nere, invece, le salto con le seppie a crudo e con l'aiuto di un mestolo formo un nido sopra le rosse, infine aggiungo il pesto mediterraneo, una grattugiata di limone e decoro con una fogliolina di basilico.

**ABBINAMENTO IL NERO DELLE SEPIE, IL ROSSO DEI POMODORI, UN QUADRO CROMATICO ESALTATO DALLA LIEVE PICCANTEZZA DEL PEPERONCINO FRESCO, DALL'AGRUMATO DI SOTTOFONDO E DALL'AROMATICITÀ DELLE ERBE. UN PIATTO CHE PREVEDE UN VINO FRESCO, MA NON ACIDO, DI BUON CORPO MA NON TROPPO STRUTTURATO. È L'OCCASIONE GIUSTA PER UN ROSATO COSTA DI AMALFI.**

## LUGLIO '14

1

MAR

S. Teobaldo Erem.

2

MER

S. Ottone

3

GIO

S. Tommaso Ap.

4

VEN

S. Elisabetta, S. Rossella

5

SAB

S. Antonio M.Z.

6

DOM

S. Maria Goretti

7

LUN

S. Edda, S. Claudio

8

MAR

S. Adriano, S. Priscilla

9

MER

S. Armando, S. Letizia

10

GIO

S. Felicità, S. Silvana

11

VEN

S. Benedetto, S. Olga

12

SAB

S. Fortunato Martire

13

DOM

S. Enrico Imp.

14

LUN

S. Camillo De Lellis

15

MAR

S. Bonaventura

16

MER

N.S. Del Carmelo

17

GIO

S. Alessio Conf.

18

VEN

S. Calogero, S. Federico V.

19

SAB

S. Giusta, S. Simmaco

20

DOM

S. Elia Prof., S. Margherita

21

LUN

S. Lorenzo Da B.

22

MAR

S. Maria Maddalena

23

MER

S. Brigida

24

GIO

S. Cristina

25

VEN

S. Giacomo Ap.

26

SAB

Ss. Anna e Gioacchino

27

DOM

S. Liliana, S. Aurelio

28

LUN

S. Nazario, S. Innocenzo

29

MAR

S. Marta

30

MER

S. Pietro Crisologo

31

GIO

S. Ignazio di L.



## PACCHERI CON POLPA DI SCORFANO

VONGOLE VERACI E ZUCCHINE

Chef: Paolo Gramaglia



**Ingredienti:** 350g Paccheri Leonessa, 400g circa di Scorfano fresco, 400g di Vongole veraci, 1 Zucchina media, 28 fettine di zucchini, 2 spicchi d'Aglio, 6 cucchiari d'Olio Extravergine di Oliva, Sale e Pepe q.b. **Preparazione:** Sfiletto lo scorfano, avendo cura di conservare la pelle per la decorazione finale, poi taglio la polpa a pezzettini. In una padella coperta faccio aprire le vongole con due cucchiari di olio ed uno spicchio di aglio intero, poi le sguscio, avendo cura di tenere da parte il sughetto filtrato e quattro vongole intere per la decorazione finale. In una pentola con abbondante acqua salata, inizio a cuocere i paccheri. Nel frattempo, da parte, in una capiente padella, soffrigo uno spicchio d'aglio schiacciato nel restante olio. Appena inizia ad imbiondire lo elimino ed aggiungo la polpa dello scorfano e la zucchina grattugiata finemente lasciando cuocere per un paio di minuti, poi, unisco le vongole ed il sughetto filtrato. Scolo i paccheri al dente e li amalgamo al sughetto in padella. Friggo la pelle dello scorfano e la spolvero con sale e pepe. Impiatto disponendo i paccheri su due strati, decorando con le vongole, i ventagli di fettine di zucchini fresche e la pelle fritta dello scorfano.

**ABBINAMENTO LE ZUCCHINE Danno una nota erbacea a questa preparazione, con il mare in sottofondo ed una componente sapida non troppo spiccata. Un Fiano del Cilento sarebbe la scelta corretta per questo piatto. Un vino di buon corpo, non troppo fresco di acidità, e dalla giusta sapidità per esaltare il gusto un po' mare e un po' terra degli ingredienti.**

## AGOSTO '14

1

VEN

S. Alfonso

2

SAB

S. Eusebio, s. Gustavo

3

DOM

S. Lidia

4

LUN

S. Nicodemo, S. Giov. M.V.

5

MAR

S. Osvaldo

6

MER

Trasfiguraz. N.S.

7

GIO

S. Gaetano Da T.

8

VEN

S. Domenico Conf.

9

SAB

S. Romano, S. Fermo

10

DOM

S. Lorenzo Martire

11

LUN

S. Chiara

12

MAR

S. Giuliano

13

MER

S. Ippolito, S. Ponziano

14

GIO

S. Alfredo

15

VEN

S. Ass. Maria Vergine

16

SAB

S. Stefano, S. Rocco

17

DOM

S. Giacinto Conf.

18

LUN

S. Elena Imp.

19

MAR

S. Ludovico, S. Italo

20

MER

S. Bernardo Abate

21

GIO

S. Pio X

22

VEN

S. Maria Regina

23

SAB

S. Rosa De Lima, S. Manilo

24

DOM

S. Bartolomeo

25

LUN

S. Ludovico

26

MAR

S. Alessandro Martire

27

MER

S. Monica, S. Anita

28

GIO

S. Agostino

29

VEN

Martiro S. Giovanni B.

30

SAB

S. Faustino, S. Tecla

31

DOM

S. Aristide Martire



## QUADROTTI AL LIMONE

CON VONGOLE, CALAMARETTI, PISTACCHI ED EMULSIONE DI PREZZEMOLO

Chef: Carmine Mazza



**Ingredienti:** 16 Quadrotti al limone Leonessa, 500g di Vongole veraci, 300g di Calamaretti freschi, puliti e tagliati a rondelle, ½ fascetto di Prezzemolo, 2 spicchi d'Aglio, 5 cucchiaini di Olio Extra Vergine di Oliva, Pistacchi, ½ bicchiere di Vino bianco, Pepe bianco q.b, ½ Limone.

**Preparazione:** Preparo il limone per la decorazione finale tagliandolo a fettine sottili che dispongo su una teglia, condisco con un pizzico di sale e inforno a 140°C per 16 minuti, avendo cura di girare le fettine a metà cottura. Sbollento le foglie di prezzemolo per 3 minuti e le raffreddo in acqua e ghiaccio, poi preparo l'emulsione frullando il prezzemolo con uno spicchio d'aglio privato dell'anima, un pizzico di sale, 2 cucchiaini di olio, fino ad ottenere una salsa liscia e lucente. In una padella capiente soffrigo uno spicchio d'aglio in 4 cucchiaini di olio, quando si imbriondisce lo elimino ed aggiungo i calamaretti e le vongole e lascio cuocere per un paio di minuti, poi incorporo il vino, e lascio evaporare, infine interrompo la cottura e sguscio le vongole avendo cura di lasciarne 4 con i gusci per la decorazione finale. Da parte cuocio i Quadrotti in abbondante acqua bollente e salata, e li manteco nella padella con le vongole ed i calamaretti, aggiungendo un pò di prezzemolo tritato ed un pizzico di pepe bianco. Servo decorando il piatto con qualche goccia di emulsione al prezzemolo, la granella di pistacchio tostata, una fettina di limone disidratato e la foglia di limone.

**ABBINAMENTO PIATTO "FRESCO", LEGGERMENTE AROMATICO E DALLA TENDENZA DOLCE MITIGATA DALLA PRESENZA DEL LIMONE, EQUILIBRATO, E L'ABBINAMENTO CORRETTO VUOLE UN VINO NON TROPPO STRUTTURATO, ALTRETTANTO FRESCO E NON TROPPO AROMATICO. UN PIATTO CHE SEMBRA QUASI ISOLANO, E QUINDI UN ABBINAMENTO CON UNA BIANCOLELLA ISCHITANA RISULTA IL PIÙ INDICATO.**

## SETTEMBRE '14

<b>1</b> LUN S. Egidio Abate	<b>2</b> MAR ● S. Elpidio Vescovo	<b>3</b> MER S. Gregorio M., S. Marino	<b>4</b> GIO S. Rosalia	<b>5</b> VEN S. Vittorino Vescovo	<b>6</b> SAB S. Petronio, S. Umberto	<b>7</b> DOM S. Regina	<b>8</b> LUN Nativ. B.V. Maria
<b>9</b> MAR ● S. Sergio Papa, S. Gorgonio	<b>10</b> MER S. Nicola Da T., S. Pulcheria	<b>11</b> GIO S. Diomedea Martire	<b>12</b> VEN Ss. Nome Di Maria, S. Guido	<b>13</b> SAB S. Maurizio, S. Giov. Cris.	<b>14</b> DOM Esaltaz. S. Croce	<b>15</b> LUN B.V. Addolorata	<b>16</b> MAR ● S. Cornelio e Cipriano
<b>17</b> MER S. Roverto B.	<b>18</b> GIO S. Sofia M.	<b>19</b> VEN S. Gennaro Vescovo	<b>20</b> SAB S. Eustachio, S. Candida	<b>21</b> DOM S. Matteo Apostolo	<b>22</b> LUN S. Maurizio M.	<b>23</b> MAR S. Pio Da Pietralcina	<b>24</b> MER ○ S. Pacifico Conf.
<b>25</b> GIO S. Aurelia	<b>26</b> VEN Ss. Cosimo e Damiano	<b>27</b> SAB S. Vincenzo De P.	<b>28</b> DOM S. Veceslao Martire	<b>29</b> LUN S. Michele, Gab. e Raff.	<b>30</b> MAR S. Girolamo Dottore		



## RIGATONI FIBRELLA

CON VERZA, COSTINE DI MAIALINO E CASTAGNE

Chef: Giuseppe Daddio

**Ingredienti:** 400g "Rigatoni" Pasta Fibrella Leonesa, 300g di Verza fresca, 2 spicchi di Aglio, 80g di Carota, 80g di Sedano, 80g di Cipollotto fresco, 400g Costine di Maialino, 1 rametto di Timo, 20g di concentrato di Pomodoro, Peperoncino fresco q.b., ½ bicchiere di Vino bianco, Olio Extra Vergine di Oliva q.b., Sale e Pepe q.b., 8 Castagne del Prete, 50g di Provolone del Monaco Stagionato, 40g di Pomodori infornati.

**Preparazione:** In una casseruola rosolo le costine in 3 cucchiaini di olio, poi aggiungo il trito di sedano, carota, cipollotto fresco, lasciando soffriggere con coperchio per cinque minuti, successivamente incorporo il vino bianco e lascio evaporare. Alla fine aggiungo il concentrato di pomodoro e acqua calda fino a coprire le costine, e concludo la cottura lentamente per altri 40 minuti. Nel frattempo sbianco la verza, ossia la faccio bollire per 2 minuti in acqua salata, la scolo, la passo in acqua fredda, e lascio ulteriormente colare molto bene (avendo cura di conservare due mestoli di acqua di cottura). Da parte, in una capiente padella, faccio rosolare un aglio schiacciato in 4 cucchiaini di olio e un pizzico di peperoncino. Appena inizia ad imbiondire, elimino l'aglio, aggiungo la verza e lascio insaporire per qualche secondo. Metto da parte metà della verza, mentre nella restante parte aggiungo l'acqua di cottura, che avevo precedentemente messo da parte, e lascio cuocere per circa 20 minuti. Infine la frullo e la aggiungo alla salsa delle costine, che spollo e taglio a pezzettini. Cuocio i Rigatoni, li scolo al dente e li manteco nella casseruola con la salsa delle costine. Concludo aggiungendo il provolone del monaco, le castagne a pezzi ed i pomodori infornati. Impiatto i rigatoni su un letto di verza sbiancata e decoro con le castagne intere.

**ABBINAMENTO UN PIATTO AUTUNNALE DECISO E STRUTTURATO, LE CASTAGNE DANNO UNA TENDENZA DOLCE MOLTO SPICCATO, CONTRIBUENDO ALLA RICCHEZZA DEL PIATTO, E L'ABBINAMENTO DEVE PREVEDERE UN VINO CON ALTRETTANTA STRUTTURA, CON UNA BUONA ACIDITÀ CHE DIA EQUILIBRIO ALLA PASTOSITÀ DELLE CASTAGNE, E UNA PERSISTENZA GUSTATIVA CHE ESALTI LA COMPLESSITÀ DELLA PREPARAZIONE. PALLAGRELLO NERO.**

## OTTOBRE '14

**1**  
MER ●  
S. Teresa Del B.G.

**2**  
GIO  
Ss. Angeli Custodi

**3**  
VEN  
S. Gerardo Ab.

**4**  
SAB  
S. Francesco D'Assisi

**5**  
DOM  
S. Placido Martire

**6**  
LUN  
S. Bruno Ab.

**7**  
MAR  
N.S. Del Rosario

**8**  
MER ●  
S. Pelagia, S. Reparata

**9**  
GIO  
S. Dionigi, S. Ferruccio

**10**  
VEN  
S. Daniele M.

**11**  
SAB  
S. Firminio Vescovo

**12**  
DOM  
S. Serafino Capp.

**13**  
LUN  
S. Edoardo Re

**14**  
MAR  
S. Callisto I Papa

**15**  
MER ●  
S. Teresa D'Avila

**16**  
GIO  
S. Edvige, S. Margherita

**17**  
VEN  
S. Ignazio D'A., S. Rodolfo

**18**  
SAB  
S. Luca Evang.

**19**  
DOM  
S. Isacco M., S. Laura

**20**  
LUN  
S. Irene

**21**  
MAR  
S. Orsola

**22**  
MER  
S. Donato Vescovo

**23**  
GIO ○  
S. Giovanni Da C.

**24**  
VEN  
S. Antonio M.C.

**25**  
SAB  
S. Crispino, S. Daria

**26**  
DOM  
S. Evaristo Papa

**27**  
LUN  
S. Fiorenzo Vescovo

**28**  
MAR  
S. Simone

**29**  
MER  
S. Ermelinda, S. Massimil.

**30**  
GIO  
S. Germano Vescovo

**31**  
VEN ●  
S. Lucilla, S. Quintino



## FUSILLO CON BACCALÀ

CIPOLLA CROCCANTE E NOCI

Chef: Vincenzo Della Monica



**Ingredienti:** 500g Fusilli freschi caserecci Leonesa, 200g di Baccalà messo a bagno, 4 Cipollotti freschi, 8 gherigli di Noci, 2 rametti di Timo, 6 cucchiaini di Olio Extra Vergine di Oliva, Aceto balsamico, Sale e Pepe q.b. **Preparazione** Pulisco e taglio finemente i cipollotti friggendone metà per la decorazione finale. Mentre faccio bollire l'acqua per la pasta, in una padella capiente soffrigo la restante parte dei cipollotti in 4 cucchiaini di olio, appena inizia ad imbiondire aggiungo il baccalà tagliato a cubetti, il timo e lascio cuocere per due minuti, poi, incorporo un mestolo di acqua in ebollizione e proseguo la cottura per altri cinque minuti, coprendo la padella. Cuocio i fusilli al dente, li manteco nella salsa di baccalà, aggiungendo i gherigli di noci e regolo di sale. Servo decorando con cipollotti fritti, il timo e gocce di aceto balsamico ristretto.

**ABBINAMENTO** QUESTA PREPARAZIONE GIOCA CON UN GRADEVOLE CONTRASTO TRA LA NOTA DOLCE DELLA CIPOLLA CROCCANTE, IL LEGGERO AMARO DELLE NOCI ED IL SAPORE DELICATISSIMO DEL BACCALÀ. IL FIANO DI AVELLINO, AFFINATO SOLO IN ACCIAIO, È UNA GIUSTA SCELTA PER L'ABBINAMENTO. UN VINO DALLA SPICCATATA NOTA DI NOCCIOLA TOSTATA, CON UNA ACIDITÀ NON PREVARICANTE, E DAL CORPO SUFFICIENTEMENTE STRUTTURATO.

## NOVEMBRE '14

1

SAB

Tutti i Santi

2

DOM

Commemoraz. Defunti

3

LUN

S. Martino, S. Silvia

4

MAR

S. Carlo Borromeo

5

MER

S. Zaccaria Prof.

6

GIO ●

S. Leonardo Abate

7

VEN

S. Ernesto Abate

8

SAB

S. Goffredo Vescovo

9

DOM

S. Oreste, S. Ornella

10

LUN

S. Leone Magno

11

MAR

S. Martino Di Tours

12

MER

S. Renato M., S. Elsa

13

GIO

S. Diego, S. Omobono

14

VEN ◐

S. Giacinto Vescovo

15

SAB

S. Alberto M., S. Arturo

16

DOM

S. Margherita Di S.

17

LUN

S. Elisabetta

18

MAR

S. Oddone Ab.

19

MER

S. Fausto Martire

20

GIO

S. Benigno

21

VEN

Presentaz. B.V. Maria

22

SAB ○

S. Cecilia

23

DOM

S. Clemente

24

LUN

S. Cristo Re, S. Flora

25

MAR

S. Caterina D'Aless.

26

MER

S. Corrado Vescovo

27

GIO

S. Massimo, S. Virgilio

28

VEN

S. Giacomo Franc.

29

SAB ◑

S. Saturnino Martire

30

DOM

I D'Avvento, S. Andrea Ap.



## SPAGHETTO QUADRATO MANTECATO

AL PEPERONE DI SENISE IGP IN DUE CONSISTENZE, VERZA E ALICI

Chef: Gianfranco Bruno



**Ingredienti:** 340g Spaghetti quadrati Leonesa, 10g Polvere di Peperone di Senise igp, 3 filetti di Alici sotto sale, 2 Peperoni Crusco di Senise tagliati a julienne, 120g Verza tagliata a listarelle, Sale fino q.b, 6 dl Olio Extra Vergine di Oliva. **Preparazione:** In un tegame frizzo la julienne di peperoni in metà dell'olio a 140/150°C per qualche secondo, assorbo l'olio in eccesso e metto da parte. In una pentola con abbondante acqua salata, lessò la verza per 3-4 minuti, la sollevo dall'acqua con una schiumarola e la raffreddo in acqua e ghiaccio, per imprimere la clorofilla. Nella stessa acqua di cottura della verza cuocio gli spaghetti, mentre in una padella capiente verso il restante olio che, appena si scalda, sposto dal fuoco per incorporarvi le alici dissalate tritate e la polvere di peperone dolce (detto cift, che rappresenta il suono onomatopeico dovuto al contatto della polvere di peperone nell'olio caldo). Scolo gli spaghetti e li manteco nell'olio alla polvere di peperone, aggiungendo un po' di acqua di cottura, la verza e regolo di sale. Servo adagiando un nido di spaghetti al centro del piatto e decoro con la julienne di peperone Crusco fritto.

**ABBINAMENTO IL PEPERONE DI SENISE È UN INGREDIENTE FORTEMENTE CARATTERIZZANTE, DALLA DECISA AROMATICITÀ E PERSISTENZA GUSTATIVA, ESALTATO NELLA NOTA AMARICANTE FINALE DALLA SAPIDITÀ DELLE ALICI SOTTO SALE. NELL'ABBINAMENTO BISOGNERÀ SCEGLIERE UN VINO DECISO, MORBIDO NEI TANNINI AFFINATI E COMUNQUE DI BUONA STRUTTURA. L'AGLIANICO CAMPI TAURASINI SI PRESTA BENISSIMO, È QUASI UN TAURASI, MA NON ALTRETTANTO IMPEGNATIVO.**

## DICEMBRE '14

**1**  
LUN  
S. Ansano

**2**  
MAR  
S. Bibiana, S. Savino

**3**  
MER  
S. Francesco Saverio

**4**  
GIO  
S. Barbara, S. Giov. Dam.

**5**  
VEN  
S. Giulio M.

**6**  
SAB ●  
S. Nicola Vescovo

**7**  
DOM  
II D'Avvento, S. Ambrogio V.

**8**  
LUN  
Immacolata Conc.

**9**  
MAR  
S. Sirio

**10**  
MER  
N.S. Di Loreto

**11**  
GIO  
S. Damasco Papa

**12**  
VEN  
S. Giovanna F.

**13**  
SAB  
S. Lucia V.

**14**  
DOM ●  
III D'Avvento, S. Giov. D. Cr.

**15**  
LUN  
S. Valeriano

**16**  
MAR  
S. Albina

**17**  
MER  
S. Lazzaro

**18**  
GIO  
S. Graziano Vescovo

**19**  
VEN  
S. Fausta, S. Dario

**20**  
SAB  
S. Liberato Martire

**21**  
DOM ○  
IV D'Avvento, S. Pietro C.

**22**  
LUN  
S. Francesca Cabrini

**23**  
MAR  
S. Pio Da Pietralcina

**24**  
MER  
S. Pacifico Conf.

**25**  
GIO  
S. Delfino

**26**  
VEN  
Natale Del Signore

**27**  
SAB  
S. Stefano Protom.

**28**  
DOM ●  
S. Giovanni Ap.

**29**  
LUN  
S. Tommaso Becket

**30**  
MAR  
S. Eugenio V., S. Ruggero

**31**  
MER  
S. Silvestro Papa