







 $\begin{array}{l} Chef \ \textit{Paolo Barrale} \\ \textit{paolo.barrale73@gmail.com} \end{array}$ 

Nel cuore dell'Irpinia, in terra di vini pregiati, a Sorbo Serpico sorge il ristorante stellato Marennà di Feudi di San Gregorio. La tradizione culinaria irpina viene esaltata dallo chef Paolo Barrale, siciliano di nascita, ma ormai irpino di adozione, che racconta a modo suo i prodotti tipici del territorio. A fare da sfondo c'è la raffinatezza del luogo, curato nei minimi dettagli nella scelta degli arredi, nell'argenteria e nei lini pregiati. La cucina a vista, poi, svela agli ospiti i gesti, le tecniche e le materie prime che rendono uniche le ricette della tradizione, riproposte con autentica creatività.

Feudi di San Gregorio Ristorante Marennà Via Provinciale Turci, 1 83050 Sorbo Serpico (AV) Tel 0825-986666



Chef Michele Deleo micheletower@libero.it

Panorama incantevole, una struttura storica e una cucina piena espressione delle tipicità territoriali, presentate con sublime eleganza. Sono queste le peculiarità del Ristorante Rossellinis, che sorge all'interno di Palazzo Avino, a Ravello. Incastonato nella cornice della Costiera Amalfitana, il ristorante Rossellinis è un luogo quasi fiabesco. Ai fornelli c'è Michele Deleo, Executive Chef del pluripremiato ristorante Rossellinis, con anni di esperienza maturata in locali stellati in giro per l'Europa. La cucina riflette una sapiente rielaborazione di diverse culture con le tradizioni e le materie prime locali.

Hotel Palazzo Avino Ristorante Rossellinis Via San Giovanni del Toro, 28 84010 Ravello Costiera Amalfitana (SA) Tel 089 818181



Chef *Lino Scarallo* info@palazzopetrucci.it

Cucina a vista, mano sicura ai fornelli, luogo immerso nel cuore di Napoli. Tutto questo è Palazzo Petrucci, ristorante elegante e d'atmosfera che si trova a piazza San Domenico Maggiore. Lo chef Lino Scarallo si è reinventato la tradizione gastronomica napoletana, puntando sulla cucina di mare cercando sempre di rispettare i sapori, riuscendo ad esaltarli senza stravolgerli mai. La forza di Palazzo Petrucci è nel menu con cinque portate, che cambia in base al pescato ed alla freschezza di quello che offre il mercato. Così, lo chef Lino Scarallo conquista sempre i suoi clienti inserendo in carta giorno per giorno nuovi piatti.

Palazzo Petrucci Ristorante Piazza S. Domenico Maggiore, 4 80134 Napoli Tel 081 5524068









Con il 2015 siamo lieti di offrirvi la ventesima edizione del nostro calendario. Di anno in anno e per vent'anni stimoliamo la professionalità di tanti chef che, coinvolti in questa iniziativa, con passione riescono ad esaltare la nostra Pasta, da sempre protagonista insuperata dei vostri momenti migliori trascorsi a tavola. Fin dalla prima edizione il riscontro fu sorprendentemente positivo: tanti, e ne siamo sicuri, si sono misurati con le ricette via via pubblicate, e con questa ventesima edizione abbiamo l'occasione di ringraziare quelli fra voi che con i loro preziosi suggerimenti contribuiscono affinché ogni anno sia per tutti un anno di buona tavola.

Gli chef protagonisti di questa edizione operano in tre importanti strutture, ognuna delle quali situata in una diversa provincia della nostra Campania, autentico scrigno, e non ci stancheremo mai di ripeterlo, di sapori autentici ed unici. L'auspicio è che questo calendario possa essere un contributo alla valorizzazione del nostro territorio di cui troppo spesso in questi ultimi tempi se ne dimenticano le virtù e le potenzialità. A proposito, qual'è la **novità** di questa edizione? Gli chef hanno espresso intenzione di creare un contatto diretto con tutti voi, autorizzandoci a

A proposito, qual'è la **novità** di questa edizione? Gli chef hanno espresso intenzione di creare un contatto diretto con tutti voi, autorizzandoci a pubblicare le loro mail personali, affinché chi voglia, possa chiedere gli opportuni chiarimenti sul modo migliore per "misurarsi" nella cucina di casa propria, con le loro prelibate ricette.

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".

Ringraziamo coloro che a vario titolo, hanno contribuito alla realizzazione di questa Ventesima Edizione: Anna, Michele Calocero, Nino Carpentieri, Francesco Continisio, Giuseppe Durante, Pietro Ferraro, Anna Galderisi, Giulia, Mary, Raimondo Mautone, Roberto San Severino, Imma Sannino, Infine, da ultimo ma non per ultimo, un ringraziamento particolare va sicuramente ai protagonisti di questa edizione: Paolo Barrale, Michele Deleo, Lino Scarallo. A loro ed alle rispettive strutture, che ci hanno ospitato, va la nostra gratitudine per la professionalità e la passione con cui hanno lavorato a questo progetto.



Anche per questa Edizione, 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. Anzi, vi invita a contattarlo al suo indirizzo mail, per qualsiasi curiosità e richiesta in merito a tali abbinamenti.

francesco.continisio@eurosommelier.eu









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
Via Bruno Buozzi, 15
(Piazza Municipio) tel +39 081 488300

www.pastaleonessa.it





### Gennaio

Maccheroncini Fibrella con coniglio alla cacciatora bianca e crema di fagioli "Mostaccioli"  $_{chef\,M.\,Deleo}$ 

320g Maccheroncini Fibrella, 400g polpa di Coniglio, 200g Latte fresco, 2 Carote, 1 Cipolla, 1 costa di Sedano, 100g di Fagioli bianchi lessati "Mostaccioli", 1dl di Vino bianco secco, 1dl di Marsala secco, 6 cucchiai di Olio Extra Vergine d'Oliva, 50g Parmigiano Reggiano, 50g Erbe aromatiche, Sale fino q.b.

In un capiente tegame, in cui ho versato l'olio, faccio soffriggere il trito di cipolla, sedano e carote. Appena inizia ad imbiondire la cipolla aggiungo il coniglio, opportunamente disossato e tagliato a pezzettoni, lasciando rosolare il tutto. Incorporo il vino ed il marsala e, dopo averli fatti evaporare, anche il latte. Metto il coperchio e faccio cuocere per circa un'ora. Nel frattempo preparo la crema di fagioli frullandoli e passandoli nel colino fine, regolo di sale e metto in caldo. Da parte, in abbondante acqua salata, cuocio i maccheroncini e li scolo al dente. Predispongo i piatti ponendo sul fondo la crema di fagioli, adagiandovi sopra il ragù di coniglio ben tirato e realizzando una torretta di maccheroncini "impanati" nel parmigiano. Decoro con le erbe aromatiche e servo ben caldo.

#### Abbinamento

Un piatto invernale, caratterizzato dalla nota grassa ben definita dalla cottura nel latte e dalla presenza del formaggio, con spiccata succulenza e persistenza aromatica data dal marsala e dalle erbe in cottura. L'abbinamento deve equilibrare soprattutto la succulenza, opto, dunque, per un **Aglianico Campi Taurasini**, dal tannino ben evidente ma, arrotondato dall'affinamento, e dalla persistenza olfattiva sufficiente. La leggera acidità data dal latte viene compensata dal tenore alcolico.

**7** Sab S. Antonio Abate Dom S. Liberata Lun S. Mario martire Mar S. Sebastiano Mer S. Agnese Gio S. Vincenzo martire S. Emerenziana Sab S. Francesco di Sales Dom Conversione di S. Paolo Lun SS. Tito e Timoteo Mar S. Angela Merici Mer S. Tommaso d'Aquino Gio S. Costanzo S. Martina 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 Via Bruno Buozzi, 15







## Febbraio

Fusilli al Ragù e Ricotta di Bufala chef L. Scarallo

500g Fusilli Freschi Leonessa, 5kg di Pomodoro San Marzano, 250g Spezzatino di vitello, 250g Muscolo di maiale, 250g di Pancia (tracchia) di maiale, 1 Cipolla, 2 cucchiai di Sugna, 200gr. di Olio Extra Vergine d'Oliva, 100g Ricotta di bufala, 50g Cacio ricotta di pecora, 2,5dl di Vino bianco secco, Basilico, Sale fino q.b.

Consiglio di iniziare la preparazione il giorno prima. Rosolo a fiamma moderata la carne nell'olio, quando è ben brasata aggiungo la cipolla tritata e continuo a rosolare fino ad ottenere, per la carne una crosticina scura e croccante, e per le cipolle una doratura senza bruciarle, poi incorporo il vino e lascio evaporare. Quando la carne sarà diventata di un bel colore dorato, aggiungo i due cucchiai di sugna ed il pomodoro San Marzano passato nel passaverdure. Continuo la cottura a fuoco bassissimo per tutto il giorno, rimestando di tanto in tanto in modo da non farlo attaccare sul fondo. Il ragù dovrà, come si dice a Napoli, "pippiare" cioè dovrà sobbollire a malapena, quindi, spengo la sera per riprendere la cottura il giorno seguente, sempre con fiamma molto bassa, fino a raggiungere la densità desiderata. Regolo di sale e spengo. Da parte, in abbondante acqua salata, cuocio i fusilli, li scolo al dente e li manteco con il ragù, cacio ricotta di pecora e foglie di basilico fresco. Impiatto decorando con fiocchi di ricotta di bufala e basilico fresco.

#### Abbinamento

La tradizione del ragù napoletano vuole una lunga cottura, con una esasperata concentrazione di sapori e una persistenza gustativa notevole. Questa ricetta viene leggermente equilibrata dalla presenza della ricotta di bufala, ma resta dominante la struttura del ragù, che dà al piatto una potenza eccezionale. L'abbinamento non potrà che prevedere un vino dalla struttura equivalente, un **Taurasi docg**, magari riserva, sufficientemente tannico, dalla lunga persistenza olfattiva e gustativa e in grado di equilibrare la muscolarità del piatto.

S. Donato martire Mer Le Ceneri Gio S. Mansueto, S. Tullio Ven S. Silvano, S. Eleuterio Sab S. Pier Damiani, S. Eleonora Dom I di Quaresima S. Renzo Mar S. Edilberto Re, S. Mattia Mer S. Cesario, S. Vittorino Gio S. Leandro 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
Via Bruno Buozzi, 15
(Piazza Municipio) tel +39 081 488300







### Marzo

Chitarra mantecata con caciopecora e pepe sarawak, su gigot di agnello e germogli primaverili chef M. Deleo

320g Spaghetti Chitarra Leonessa, 200g gigot di Agnello affumicato, 150g Caciopecora semi-stagionato, 100g Burro dolce, 50g germogli di Piselli e Fave novelle, 15g Pepe di sarawak, Sale fino q.b.

Mentre cuocio gli spaghetti in acqua abbondante e leggermente salata, da parte, in un tegame alto, faccio sciogliere il burro, aggiungo il pepe schiacciato e qualche mestolo di acqua di cottura della pasta e metto in caldo. Scolo gli spaghetti e li manteco nel tegame, lontano dal fuoco, aggiungendo il cacio pecora grattugiato. Servo adagiando un turbante di spaghetti sul carpaccio di agnello e decorando con i germogli di piselli e fave.

#### Abbinamento

Un piatto tipico, il cacio e il pepe di buona memoria, rivisitato sapientemente e caratterizzato dalla speziatura del pepe Sarawak, dalla grassezza percettibile del burro e del cacio, e dalla tendenza dolce della pasta. Inoltre il gigot d'agnello contribuisce a dare note gusto-olfattive persistenti di affumicatura, e la preparazione stimola un abbinamento un pò fuori dagli schemi, con uno **Spumante metodo classico**, dalla giusta freschezza in contrapposizione alla tendenza dolce, sufficientemente persistente al gusto e in grado di equilibrare

anche la speziatura.

**7** Mar S. Patrizio Mer S. Salvatore, S. Cirillo Gio S. Giuseppe Ven S. Alessandra martire Sab S. Benedetto Dom V di Quaresima S. Turibio di M Mar S. Romolo Mer Annunc. del Signore Gio S. Teodoro, S. Emanuele S. Augusto Sab S. Sisto III Papa Dom Le Palme Lun S. Amedeo 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

Via Bruno Buozzi, 15
(Piazza Municipio) tel +39 081 488300







# Aprile

Tubetti con zuppa di pesce di scoglio  $_{chef\,L.\,Scarallo}$ 

350g di Tubetti Leonessa, 1 Triglia media, 1 Tracina media, 150g Pescatrice, 150g Coccio, 150g Scorfano, 1 Seppia media, 4 Calamaretti, 4 Gamberi rossi medi, 2 Pomodorini del "piennolo", 8 cucchiai di Olio Extra Vergine d'Oliva, 2 spicchi d'Aglio, Sale fino e Peperoncino q.b.

Pulisco accuratamente tutti i pesci, li sfiletto e ne ricavo 4 parti da ognuno, avendo cura di lasciare le code ai gamberi. In un tegame soffriggo 4 cucchiai di olio, 1 spicchio di aglio, le lische e le teste, lasciando rosolare per circa dieci minuti. Aggiungo un litro di acqua fredda, i pomodorini tagliati a metà, e lascio cuocere lentamente per circa due ore. A cottura terminata passo il tutto al setaccio stretto e regolo di sale. Cuocio i tubetti in abbondante acqua salata. Nel frattempo, in una capiente padella, faccio rosolare nel restante olio, per pochi minuti, a fiamma viva, l'aglio intero, la seppia tagliata in 4 parti, le code dei gamberi, i calamaretti ed i tranci di pesce. Scolo i tubetti al dente, li manteco con la zuppa di pesce e servo in una fondina con i tranci di pesce in parti uquali decorando con prezzemolo.

#### Abbinamento

Questo piatto è un omaggio alla cucina tradizionale di mare, con l'utilizzo dei piccoli pesci tipici della zuppa, la rana pescatrice, la triglia, lo scorfano, che danno grassezza senza eccedere, equilibrata dalla leggera acidità del pomodoro del piennolo. L'abbinamento deve prendere in considerazione proprio la presenza del pomodoro e la preparazione in zuppa, e sarebbe

l'ideale con un rosso leggero, un **Piedirosso dei Campi Flegrei** o di S. Agata dei Goti, dal tannino poco evidente che consente anche una temperatura di servizio più bassa.

S. Aniceto Papa Sab S. Galdino Vescovo Dom S. Ermogene martire Lun S. Adalgisa vergine Mar S. Anselmo, S. Silvio Mer S. Caio Gio S. Giorgio martire S. Fedele, S. Gastone S. Marco evangelista Dom S. Cleto, S. Marcellino m. S. Zita Mar S. Valeria, S. Pietro Chanel Mer S. Caterina da Siena 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 Via Bruno Buozzi, 15 (**Piazza Municipio**) tel +39 081 488300







# Maggio

Linguine "doje allattante" con piselli, gamberi e limone chef P. Barrale

300g Linguine Leonessa, 250g di Gamberi rossi, 200g Piselli freschi sgusciati, 100g Caciocavallo grattugiato, 200 cl Brodo vegetale, 100 cl di Olio d'Oliva mediamente fruttato, 1 Cipollotto, Pepe misto e Sale fino q.b., 1 Limone, Basilico greco q.b.

Sbollento i piselli in acqua appena salata, ne faccio raffreddare la metà e poi li spello. Ripasso in padella la restante metà con il cipollotto tagliato alla julienne ed aggiungo un mestolo dell'acqua di cottura. Frullo e passo al setaccio il tutto. Metto in infusione il caciocavallo nei 200 cl di brodo vegetale (o in alternativa in acqua bollente) per 30 minuti, poi filtro. Da parte preparo la tartare di gamberi, avendo cura di togliere il budellino. Realizzo un battuto e aggiungo i piselli, che condisco con la buccia di limone, una macinata di pepe misto, olio, sale e qualche goccia di limone. Cuocio la pasta al dente e la scolo nella padella con l'acqua del caciocavallo, un cucchiaio d'olio e un mulinello di pepe. Manteco il tutto incorporando altro liquido, se necessario. Impiatto disponendo un paio di cucchiai di passata di piselli sul fondo, un nido di linguine e ricoprendo con la tartare di gamberi. Completo con una grattata di limone e qualche fogliolina di basilico greco.

#### Abbinamento

La caratteristica principale di questo piatto è la nota fortemente vegetale data dai piselli, con la freschezza del limone che fa da contrappunto gustativo alla tendenza dolce della pasta, dei gamberi e ovviamente dei piselli stessi. Il vino scelto in abbinamento dovrà avere una buona struttura, freschezza evidente e mineralità, un Falerno del Massico Bianco, da uve falanghina in purezza.

Dom Ascensione del Signore Lun S. Giovanni I Papa Mar S. Pietro di M. Mer S. Bernardino da S. Gio S. Vittorio martire Ven S. Rita da Cascia S. Desiderio Vescovo Dom Pentecoste S. Urbano, S. Beda Conf. Mar S. Filippo Neri Mer S. Agostino Gio S. Ercole, S. Emilio m. S. Massimino Vescovo Sab S. Felice I Papa, S. Ferdinando Dom

### **Cercola (Na)**Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107

SS. Trinità

**Senza Glutine** Via Don Minzoni, 268 tel +39 081 7333681 **San Giorgio a Cremano (Na)** Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146 Via Bruno Buozzi, 15



3 Mer

S. Carlo L. List

**4** Gio S. Quirino Vescovo

**5** Ven S. Bonifacio Vescovo

Sab S. Norberto Vescovo

Dom Corpus Domini

8 Lun
S. Medardo Vescovo

9 Mar S. Primo, S. Efrem

10 Mer S. Diana, S. Marcella

S. Barnaba Apostolo

**12** Ven

13 Sah

S. Antonio da Padova

I 4 Dom

S. Eliseo

25 **I 5** Lun S. Germano, S. Vito

> **6** Mar S. Aureliano



(F)



## Giugno

Gnocchi ripieni di mozzarella, intingolo di pomodoro, baccalà, arance, "friggitelli" e olive

chef P. Barrale

800g Gnocchi ripieni di mozzarella Leonessa, 500g Pomodorini maturi, 400g filetto di Baccalà, 200g Peperoncini di fiume, 300g Arance, 100g Olive nere, 3 spicchi d'Aglio, 1 Peperoncino, 6 cucchiai d'Olio Extra Vergine d'Oliva, Basilico, Finocchietto, Sale fino e Pepe q.b.

Lavo i pomodorini, li taglio in 4 pezzi e metto da parte. Privo della buccia le arance che taglio in piccoli cubetti e che vado a sbollentare per tre volte in acqua calda, poi metto a raffreddare. Affetto le arance, le unisco ai pomodori e le stufo velocemente con 2 cucchiai di olio, 2 spicchi d'aglio, basilico e una punta di peperoncino. Lascio cuocere per circa 5 minuti a fuoco vivace per poi passare al colino, premendo con un mestolo. Riduco ulteriormente la salsa ottenuta alla consistenza voluta e regolo di sale e zucchero, se necessario. Sminuzzo le olive denocciolate con un coltello a consistenza fine, aggiungo qualche goccia d'olio e metto da parte. Preparo i friggitelli, un poco alla volta, in una padella antiaderente con olio ed uno spicchio d'aglio. Lesso il baccalà a vapore, lo sfoglio come se dovessi fare un'insalata e lo condisco con un po' di finocchietto tritato, 2 cucchiai di olio e pepe da mulinello. Cucino gli gnocchi in abbondante acqua salata, appena iniziano ad affiorare li scolo e li condisco con 2 cucchiai di olio. Li adagio nei piatti versando la salsa ottenuta dai pomodori e le arance, il baccalà sfogliato, il paté di olive, i friggitelli e guarnisco con i cubetti di buccia d'arancia.

#### Abbinamento

Piatto dal gusto deciso del baccalà, dalla spiccata tendenza dolce degli gnocchi, compensata dalla nota acida dell'arancia e del pomodoro. Un delicato equilibrio tra sapori e colori, una struttura non appesantita dagli ingredienti, che si amalgamo tra di loro a creare un insieme di profumi che rimandano alla stagione estiva imminente. Il vino in abbinamento deve essere elegante, persistente nei profumi e sufficientemente strutturato di corpo, un Fiano di Avellino, con sentori tipici di nocciola tostata, floreale e fruttato non stucchevole.

**7** Mer S. Adolfo, S. Gregorio B. Gio S. Marina Ven S. Gervasio, S. Romualdo Ab. Sab S. Silverio Papa, S. Ettore Dom S. Luigi Gonzaga S. Paolino da Nola Mar S. Lanfranco Vescovo Mer Natività di S. Giovanni B. Gio S. Guglielmo Ab. S. Vigilio Vescovo Sab S. Cirillo d'Aless. Dom S. Attilio SS. Pietro e Paolo Mar

#### Cercola (Na)

SS. Primi Martiri

Via Don Minzoni, 231 tel +39 081 5551107

Senza Glutine Via Don Minzoni, 268
tel +39 081 7333681

Son Giorgio a Cromono (No.)

San Giorgio a Cremano (Na) Via Manzoni, 54/56 tel +39 081 7714146 Via Bruno Buozzi, 15 (Piazza Municipio) tel +39 081 488300







### 2015 Luglio

Tagliolini con salsa di basilico, calamaretti d'amo e limone "sfusato amalfitano"

 $chef\,L.\,Scarallo$ 

350g Tagliolini freschi Leonessa, 3 fasci Basilico, 500g Calamari, 1 Limone, 8 cucchiai di Olio Extra Vergine di Oliva, Sale fino q.b., 1 spicchio d'Aglio.

Pulisco e lavo il basilico, lo immergo in acqua bollente per 5 minuti per poi bloccarne la cottura in acqua e ghiaccio. Lo scolo e preparo un'emulsione con 6 cucchiai di olio ed un pizzico di sale. Da parte, in una padella con 2 cucchiai di olio ed 1 aglio in camicia, scotto per pochi minuti i calamari, precedentemente puliti e tagliati a rondelle. Cucino i tagliolini in abbondante acqua salata, li scolo al dente e li manteco con la salsa al basilico. Impiatto facendo un nido di tagliolini, su cui

### una foglia di basilico ed un filo d'olio. Abbinamento

adagio i calamari e decoro con la buccia di limone grattugiata,

Una preparazione fortemente caratterizzata dall'aromaticità del basilico, ricorda un pesto, ma con maggiore freschezza, con la nota di acidità del limone, e dalla lunga persistenza gustativa vegetale. I calamaretti danno una tendenza dolce in combinazione con guella della pasta. Un piatto equilibrato, estivo, che vede un abbinamento felice con il Pallagrello Bianco, preferibilmente affinato, vino fresco e sufficientemente sapido, con una buona struttura ma non prevaricante.

**7** Ven S. Alessio Conf., S. Tiziana Sab S. Calogero, S. Federico V. Dom S. Giusta, S. Simmaco Lun S. Margherita, S. Elia Prof. Mar S. Lorenzo da B. Mer S. Maria Maddalena Gio S. Brigida S. Cristina S. Giacomo Apostolo Dom SS. Anna e Gioacchino Lun S. Liliana, S. Aurelio Mar S. Nazzario, S. Innocenzo Mer S. Marta Gio S. Pietro Crisologo 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)







# Agosto

Insalata tiepida di conchiglie con crostacei, capperi, olive nere, servite su compressione di pomodoro datterino, burrata e neve di basilico

chef M. Deleo

250g Conchiglie Leonessa, 500g Pomodori datterini, 100g Gamberi bianchi, 100g Scampetti freschi, 100g Mazzancolle, 50g Olive taggiasche, 50g Capperi di Pantelleria, 100g Burrata fresca, 20g Lime fresco, 10g Erbette aromatiche, 30g Olio evo fruttato, 20g Basilico in foglie, 10g colatura di Alici, 3g Pepe di Sechuan, Sale fino q.b.

Sbollento in acqua salata i pomodori, li raffreddo in acqua e ghiaccio, li spello, li privo dei semi, li passo al setaccio. Aggiungo la colatura di alici, il pepe, l'olio, ed emulsiono il tutto, infine li verso in appositi stampi e metto in congelatore. Da parte preparo la neve di basilico, sbollentando il basilico e raffreddandolo in acqua e ghiaccio, poi lo emulsiono con acqua e lo divido in parti uguali conservandolo nel congelatore. Sminuzzo le olive denocciolate con un coltello a consistenza fine, aggiungo qualche goccia d'olio e metto da parte. Sguscio e marino con sale, zucchero e lime i crostacei tagliati a tocchetti. Cuocio in abbondante acqua salata le conchiglie, le scolo e le farcisco con i crostacei ed il patè di olive.

Preparo il piatto ponendo sul fondo il disco di pomodoro, poi le conchiglie farcite e decoro con capperi, burrata, qualche goccia di olio, ed una grattugiata di neve di basilico.

#### Abbinamento

Una tavolozza da pittore, questa è l'impressione che suscita questo piatto, con una eccezionale fantasia cromatica che già visivamente crea aspettative al gusto. Tanti gli ingredienti, olive taggiasche, crostacei, capperi, pomodoro, burrata, a creare un piatto dalla struttura decisa e dalla molteplicità di sapori amalgamati tra loro. Tendenza dolce, aromaticità, succulenza sono le caratteristiche principali, e l'abbinamento con il vino dovrà privilegiare la sapidità e la struttura, con un sufficiente tenore alcolico, un **Aglianico rosato del Taburno**.

S. Giacinto Mar S. Elena Imp. Mer S. Ludovico, S. Italo Gio S. Bernardo Abate Ven S. Pio X Papa Maria Regina Dom S. Rosa da Lima Lun S. Bartolomeo Apostolo Mar S. Ludovico Mer S. Alessandro martire Gio S. Monica, S. Anita Ven S. Agostino Martirio S. Giovanni Batt. Dom S. Faustina, S. Rosa, S. Tecla .un 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 Via Bruno Buozzi, 15







### Settembre

Manicotti al ragù di pesci di scoglio, zattera di peperoni e crema di pinoli tostati  ${}_{chef\,M.\,Deleo}$ 

250g Manicotti Leonessa, 500g pesci di scoglio, 400g Peperoni gialli, rossi e verdi, 100g Pinoli tostati, 200g Pomodori ramati, 50g Cipolle, 30g Aglio rosso, 30g Sedano bianco, 130g Olio evo, 40dl Vino bianco secco, 3g Peperoncino fresco, 5g Erbette selvatiche, Sale fino q.b.

Pulisco e sfiletto i pesci. Insaporisco i filetti con un po' di olio, sale e metto da parte. In un tegame, in cui ho versato 4 cucchiai di olio, faccio soffriggere l'aglio, la cipolla, il sedano tritato, le lische, le teste e lascio rosolare per circa dieci minuti, poi aggiungo il vino e faccio evaporare. Infine aggiungo un litro di acqua fredda, i pomodori tagliati a metà, e lascio cuocere, coperto, lentamente per circa un'ora. Poi passo il tutto al setaccio stretto e metto da parte. Pulisco e taglio a strisce i peperoni precedentemente arrostiti, in modo da formare una sorta di zattera colorata. Tosto i pinoli e li emulsiono con 30g di olio fino a formare una crema. Cuocio i manicotti in abbondante acqua salata, li scolo al dente e li farcisco per metà con la polpa dei pesci marinata e l'altra metà con il ragù di pesci. Servo predisponendo sul fondo del piatto la zattera di peperoni su cui pongo i manicotti e decoro con crema di pinoli ed erbe aromatiche. Nota tecnica: la spuma di mare si prepara con fumetto di pesce e ragù di pesce in parti uguali, alga per legare "agar agar", sifone con due ricariche per crema. Tenere in caldo per il servizio.

### Abbinamento

Un altro piatto di grande impatto visivo, nel quale il peperone gioca un ruolo molto importante anche per il gusto. Risalta molto anche la crema di pinoli tostati, creando una piacevole dissonanza con il ragù di pesce. Nell'insieme una preparazione composita, che necessita di un abbinamento con un vino dalla personalità altrettanto decisa, e mi viene in mente il **Greco di Tufo**, ricco di sapidità, persistente al gusto, in grado di sostenere ed esaltare i piatti complessi.

Gio S. Roberto Bellarmino Ven S. Sofia martire Sab S. Gennaro Vescovo Dom S. Eustachio, S. Candida Lun S. Matteo Apostolo Mar S. Maurizio martire Mer S. Pio da Pietrelcina Gio S. Pacifico S. Aurelia SS. Cosimo e Damiano Dom S. Vincenzo de'Paoli Lun S. Vencenslao martire Mar SS. Michele, Gabriele e Raffaele 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
Via Bruno Buozzi, 15







## Ottobre

## Maruzze e maruzzielli con porro ed insalatina di funghi porcini al lime $_{chef\,L.\,Scarallo}$

350g Maruzze Leonessa, 1 kg di Maruzzielli, 700g di Porro, 300g di Porcini freschi, 1 Lime, Olio Extra Vergine d'Oliva, Rosmarino, Sale fino q.b.

Pulisco e lavo più volte il porro, tagliato a julienne, e lo lesso in abbondante acqua per 10 minuti, poi lo scolo e lo ripasso in padella con olio extravergine e rosmarino. Frullo il tutto al mixer per ricavarne una salsa omogenea. Nel frattempo, in una padella con aglio, olio e peperoncino, soffriggo i maruzzielli per qualche minuto, li privo del guscio e li metto da parte conservando una parte di acqua di cottura. In abbondante acqua salata cuocio le maruzzelle, le scolo al dente e le manteco in una padella con la salsa di porro. Impiatto con i maruzzielli ed i funghi porcini, precedentemente puliti e privati del terriccio, tagliati a julienne e conditi con olio, sale, pepe, e completo con una grattugiata di lime.

#### Abbinamento

Piacevole accostamento fonetico, maruzze e maruzzielli, un piatto scugnizzo, ricco di sfumature tra terra e mare, con i funghi e i porri che vanno a dare una nota terrosa ed erbacea al piatto. L'accostamento che viene in mente, con una leggera nota aromatica del lime, è un vino isolano, nel quale si percepiscono netti i profumi della terra e del mare, con leggeri sentori di erbe aromatiche uniti al salmastro e dal corpo non eccessivo: Ischia Bianco.



### **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 Via Bruno Buozzi 15







## Novembre Novembre

Triilli con coniglio alla cacciatora bianca, pioppini, tartufo e stravecchio di bruna alpina

chef P. Barrale

500g Trilli di Vallesaccarda Leonessa, ½ Coniglio, 1 Carota,
1 Cipolla, 1 stecca di Sedano, 1 spicchio d'Aglio, 10g Funghi porcini,
3-4 Pomodorini del piennolo, 1 bicchiere Vino bianco,
10cl Panna, 100g di Pioppini puliti, Tartufo nero, 10 cl Olio d'Oliva,
stravecchio di Bruna Alpina (sostituibile con un buon Grana ),
Rosmarino, Finocchietto, Sale fino e pepe q.b.

Taglio il coniglio in 4 o 5 pezzi e lo marino con sale, pepe ed olio per 20 minuti. In un tegame largo rosolo lentamente, con il rosmarino e il finocchietto, i pomodorini tagliati e i porcini secchi idratati con acqua calda, incorporo il vino bianco che faccio evaporare e verso del brodo vegetale, lasciando cucinare il tutto lentamente per circa un'ora. Filtro l'intingolo di cottura e spolpo il coniglio. A parte pulisco 1 spicchio d'aglio, a cui ho tolto il germe interno, e lo faccio bollire nel latte per almeno sette volte. Nel frattempo faccio bollire la panna e vi frullo dentro l'aglio che avrà perso la sua usuale forza. In una padella rosolo i pioppini con un filo d'olio e un finissimo trito di rosmarino, vi incorporo l'intingolo di coniglio e la polpa lasciando al caldo. In acqua abbondante e salata cucino i trilli, li scolo al dente e li manteco con la salsa ottenuta e un po' di formaggio. Dispongo sui piatti la pasta, affetto un po' di tartufo, profumo con le erbe e i fiori aromatici, unisco qualche goccia di salsa all'aglio ed infine grattugio dello stravecchio prima di servire.

#### Abbinamento

Siamo in autunno inoltrato, i piatti hanno un'altra struttura, sono più decisi, più grassi e persistenti. In questa preparazione la parte del leone la fa il tartufo, con l'aromaticità che invade subito le mucose olfattive, seguito dai pioppini e dal formaggio stravecchio. Il vino dovrà avere la struttura sufficiente ad esaltare ed equilibrare al tempo stesso il piatto, dove la carne del coniglio è quasi subordinata al resto degli ingredienti, Aglianico del Taburno riserva.

S. Elisabetta Mer S. Oddone Abate Gio S. Fausto martire Ven S. Benigno Sab Presentazione B. V. Maria Dom S. Cecilia martire S. Clemente Papa Mar Cristo Re, S. Flora Mer S. Caterina d'Aless Gio S. Corrado Vescovo S. Massimo, S. Virgilio Sab S. Lucio, S. Giacomo Franc. Dom I d'Avvento 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 Via Bruno Buozzi, 15







### 2015 Dicembre

### Paccheri con polpettine e ragù di totano e menta "pulieo"

chef P. Barrale

320g Paccheri Leonessa, 500g di Totanetti, 250g di Pomodorini freschi, 10cl di Olio Extra Vergine d'Oliva, 2 spicchi d'Aglio, 50dl Vino bianco, 50g Pane raffermo, 1 Uovo, 10g Pecorino, 1 rametto di Prezzemolo, 1 ramoscello di Timo, 1 mazzetto di Pulieo (menta pulevo ovvero mentuccia selvatica usata in alta Irpinia), Sale fino e Pepe q.b.

Eviscero e pulisco i totanetti, sminuzzo i tentacoli, li unisco al pane raffermo sbriciolato, aggiungo un bianco d'uovo, il pecorino grattugiato, il prezzemolo trito ed un pò di aglio. Amalgamo bene il tutto e realizzo delle polpettine della dimensione di una nocciola, le friggo velocemente in padella con olio d'oliva e le metto da parte. Taglio in maniera regolare il resto dei totani. Privo della pelle e dei semi i pomodori tagliati a metà. In un tegame capiente faccio soffriggere per un paio di minuti con 4 cucchiai di olio 2 spicchi d'aglio solo schiacciati, un pizzico di peperoncino ed i totanetti, poi aggiungo i pomodori e qualche foglia di menta "Pulieo" tritata. Lascio cuocere il tutto per circa dieci minuti, aggiungo le polpettine, regolo di sale e spengo. Da parte, in abbondante acqua salata, cuocio i paccheri e li scolo al dente, li manteco con il sugo aggiungendo una spruzzata di vino de alcolato. Servo ben caldi decorando con un filo di olio e qualche foglia di "Pulieo".

#### Abbinamento

Per trasgredire nelle Feste, al posto dei piatti della tradizione, un ragù preparato con le polpettine, ma di totano, e aromatizzato fortemente con la menta selvatica. Ne scaturisce un piatto che unisce la tendenza dolce dei paccheri con la leggera piccantezza delle polpettine di totano, i profumi della menta e l'appena percettibile acidità del pomodoro. Per mantenere la possibilità di brindare, scegliamo uno Spumante metodo classico Rosè, appena più strutturato del Blanc e dalla persistenza gustativa più accentuata.

Gio S. Lazzaro Ven S. Graziano Vescovo Sab S. Dario, S. Fausta Dom IV d'Avvento Lun S. Pietro Canisio Mar S. Francesca Cabrini Mer S. Vittoria Gio S. Delfino, S. Adele Natale del Signore Sab S. Stefano protomartire Dom S. Giovanni Apostolo Lun SS. Martiri Innocenti Mar S. Tommaso Becket Mer S. Eugenio Vescovo 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

Via Bruno Buozzi, 15

