



ANTICO MARCHIO FONDATA NEL 1879
TORRE ANNUNZIATA - NAPOLI

Loiello

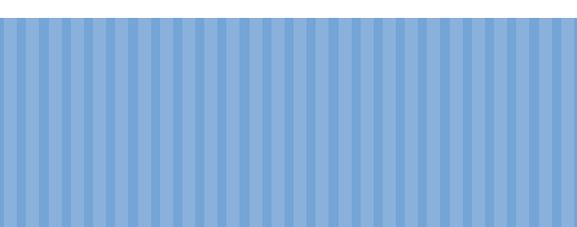
L'ORO DI NAPOLI



ello

DAL 1879
LA GRANDE PASTA DI NAPOLI





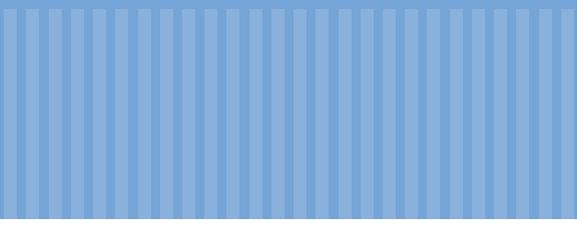
Voiello L'Oro di Napoli giunge al terzo capitolo della sua affascinante narrazione.

Un viaggio attraverso 9 itinerari, partendo dal capoluogo per attraversare tutta la regione, indulgiando alla scoperta dei migliori presidi agroalimentari e di quelli che possono essere definiti veri e propri templi della gastronomia regionale.

Voiello, pasta simbolo della cultura gastronomica partenopea, espressione dal 1879 della secolare tradizione pastaia più insigne al Mondo, ha voluto infatti incontrare una selezione di 40 protagonisti della ristorazione regionale di Qualità. Ristoranti gourmet affiancati a ristoranti di lunga e solida tradizione, quelli condotti da giovani e promettenti chef uniti a trattorie in cui si perpetuano instancabilmente e senza compromessi le ricette del territorio.

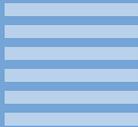
Tutti uniti da un minimo comun denominatore: la scelta di materie prime di alta qualità e la proposta di sapori autentici. Tutti coinvolti con appassionato trasporto in questo progetto da una missione: scegliere un formato di pasta Voiello, interpretarlo in una ricetta ideata ad hoc valorizzando al meglio quel patrimonio immenso di tradizioni gastronomiche e presidi agroalimentari unici che solo questo territorio baciato dal sole può vantare.

È nato così un grande racconto in cui i formati Voiello sono protagonisti assoluti, nobilitati più che mai dalla verve creativa dei 40 straordinari chef coinvolti. Un racconto che abbiamo il piacere di presentarvi e di invitarvi a gustare di persona durante tutto l'anno, assaporando i piatti che presentiamo nelle prossime pagine e le ricette che potrete trovare sul nostro sito (voiello.it/orodinapoli) per replicarle a casa quando desidererete vivere un'esperienza indimenticabile, un viaggio al centro dei sapori de L'Oro di Napoli.





INDICE



La tradizione di ieri, l'eccellenza di sempre pag. 9

Gli itinerari:

Napoli e il Vesuvio pag. 23

I Campi Flegrei pag. 49

Il Casertano pag. 63

Il Beneventano pag. 75

Avellino e l'Irpinia pag. 85

Il Salernitano e il Cilento pag. 99

La Costiera Amalfitana pag. 115

La Costiera Sorrentina pag. 127

Le Isole pag. 145

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200

ella

LA TRADIZIONE DI IERI
L'ECCELLENZA DI SEMPRE

IN PRINCIPIO
FU L'AMORE





All'origine della nascita di Voiello c'è una storia d'amore nata con l'arrivo di un treno. Complici i lavori per la costruzione della ferrovia Napoli-Portici, nel 1839 l'ingegnere August Vanvittel giunse dalla Svizzera a Torre Annunziata e conobbe la figlia di un piccolo pastaio, Rosetta Inzerillo. Fu subito amore. Dopo il matrimonio, August scelse di ritirarsi nella bottega del suocero e di imparare l'arte locale della pastificazione, fortemente incoraggiata da Re Ferdinando I e rinomata fin dal Settecento. Nel 1862 decise di italianizzare il cognome di famiglia, e quindi il nome del pastificio, da Vanvittel a Vojello.



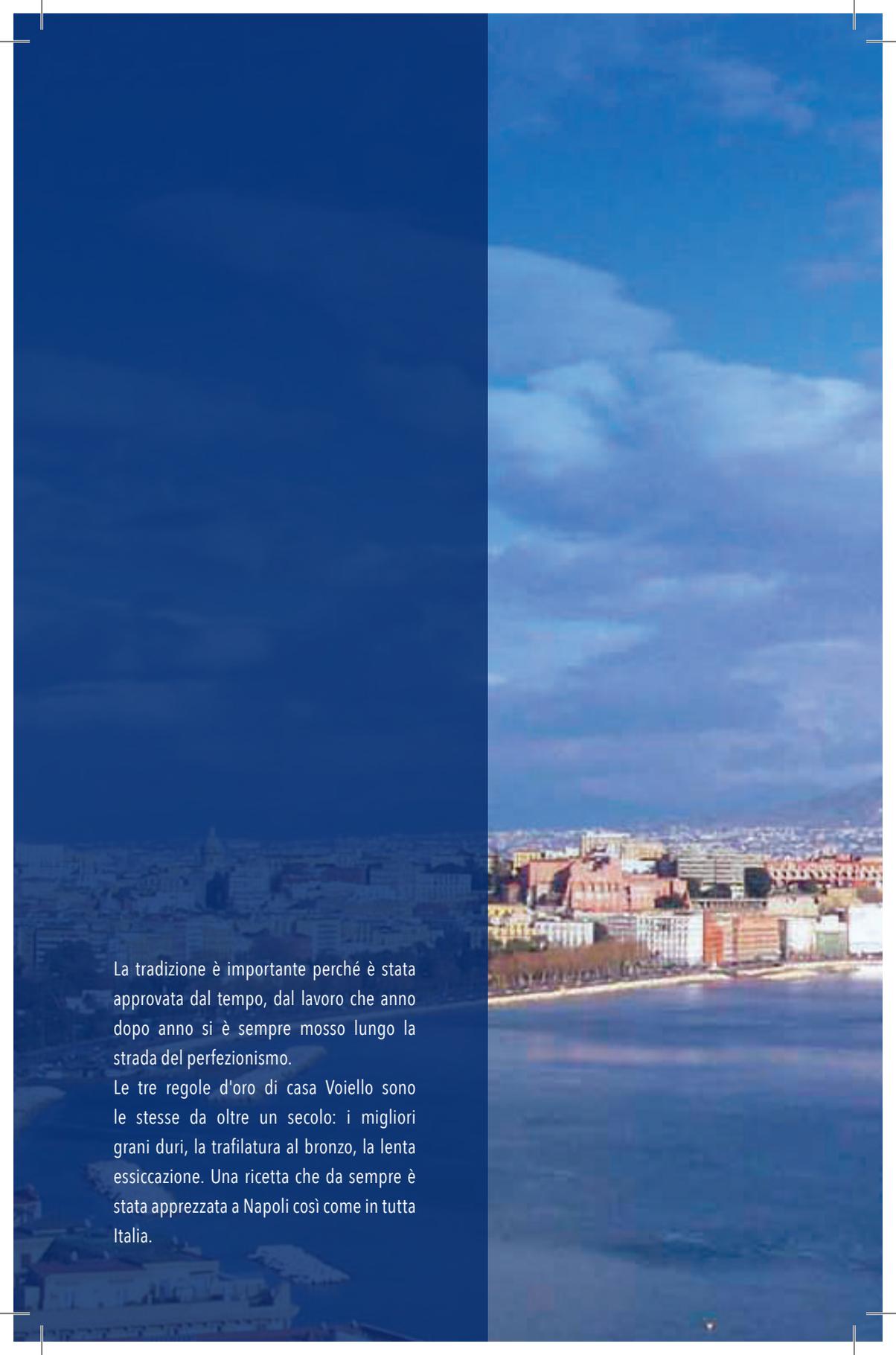
Fu il nipote Giovanni, nato dal figlio Teodoro, a fondare nel 1879 l'Antico Pastificio Giovanni Voiello sulla terra accarezzata dal sole e dalla brezza marina di Contrada Maresca. Cultore della ricerca del meglio, individuò nelle nere e grasse terre dell'Ucraina il grano Taganrog, che unito al pregiato grano Saragolla delle Puglie, creava una pasta dalla scioltezza e dalla tenuta eccezionali.

Un mito già nel diciannovesimo secolo.



LA NASCITA DI UN MITO





La tradizione è importante perché è stata approvata dal tempo, dal lavoro che anno dopo anno si è sempre mosso lungo la strada del perfezionismo.

Le tre regole d'oro di casa Voiello sono le stesse da oltre un secolo: i migliori grani duri, la trafilatura al bronzo, la lenta essiccazione. Una ricetta che da sempre è stata apprezzata a Napoli così come in tutta Italia.

DA OLTRE 135 ANNI,
LA PASTA
DI CHI SE NE INTENDE



GRANO AUREO,
100% ITALIANO





Oggi la pasta Voiello è fatta esclusivamente con Grano Aureo, un grano duro di una qualità straordinaria per contenuto di proteine e forza del glutine. Questa preziosa qualità di grano, coltivata e macinata solo in Italia, nasce nel 2009 dopo anni di studi e selezioni in collaborazione con la "Società Produttori Sementi Bologna". Un grano italiano di alta qualità particolarmente sostenibile perché riduce significativamente l'utilizzo di acqua, il consumo energetico e l'impatto ambientale.

È grazie al Grano Aureo, 100% italiano e alla sapiente trafilatura al bronzo, che la pasta Voiello raggiunge oggi una consistenza e una ruvidità eccezionali, sinonimi di una qualità che...se non la provi non sai cosa ti perdi!

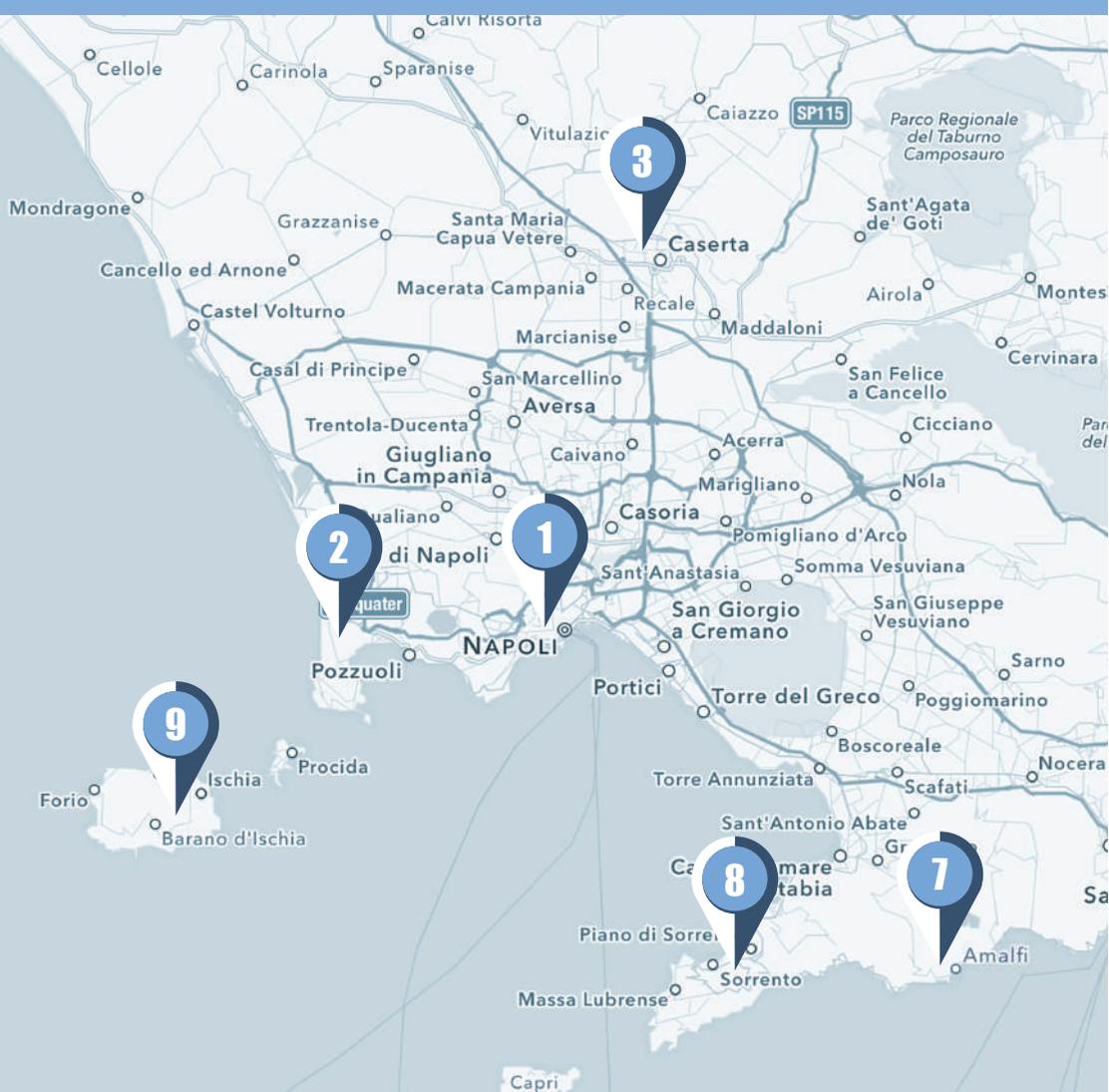


**L'ECCELLENZA DELL'ARTE PASTAIA NAPOLETANA
RENDE OMAGGIO ALL'ESPRESSIONE GASTRONOMICA CAMPANA DI QUALITÀ.**

Capri e il celebre Palazzo Donn'Anna visti dalla terrazza di Palazzo Petrucci, Posillipo, Napoli.
Nel piatto, Spaghetti Scanalati N.107 Voiello al centrifugato di friarielli, ricci di mare e rafano, ricetta firmata dallo Chef Lino Scarallo.



9 ITINERARI, 40 RISTORANTI DI QUALITÀ



1 NAPOLI E IL VESUVIO

2 I CAMPI FLEGREI

3 IL CASERTANO

4 IL BENEVENTANO

5 AVELLINO E L'IRPINIA

6 IL SALERNITANO E IL CILENTO

7 LA COSTIERA AMALFITANA

8 LA COSTIERA SORRENTINA

9 LE ISOLE

4

Benevento

Ariano Irpino

Apice

San Giorgio del Sannio

Grottamirarda

A16

Candela

Montesarchio

Mirabella Eclano

Bisaccia

Avinara

Montemiletto

CAMPANIA

5

A16

Parco Regionale del Partenio

Avellino

Rionero in

rno

Mercato San Severino

Parco Regionale Monti Picentini

Riserva Naturale Monti Eremita Marzano

San Fel

Nocera Inferiore

Muro Lucano

Cava de' Tirreni

Campagna

Salerno

Pontecagnano Faiano

Bellizzi

Battipaglia

RA5

Vietri di Potenza

6

Polla

A3

Capaccio

Teggia

Agropoli

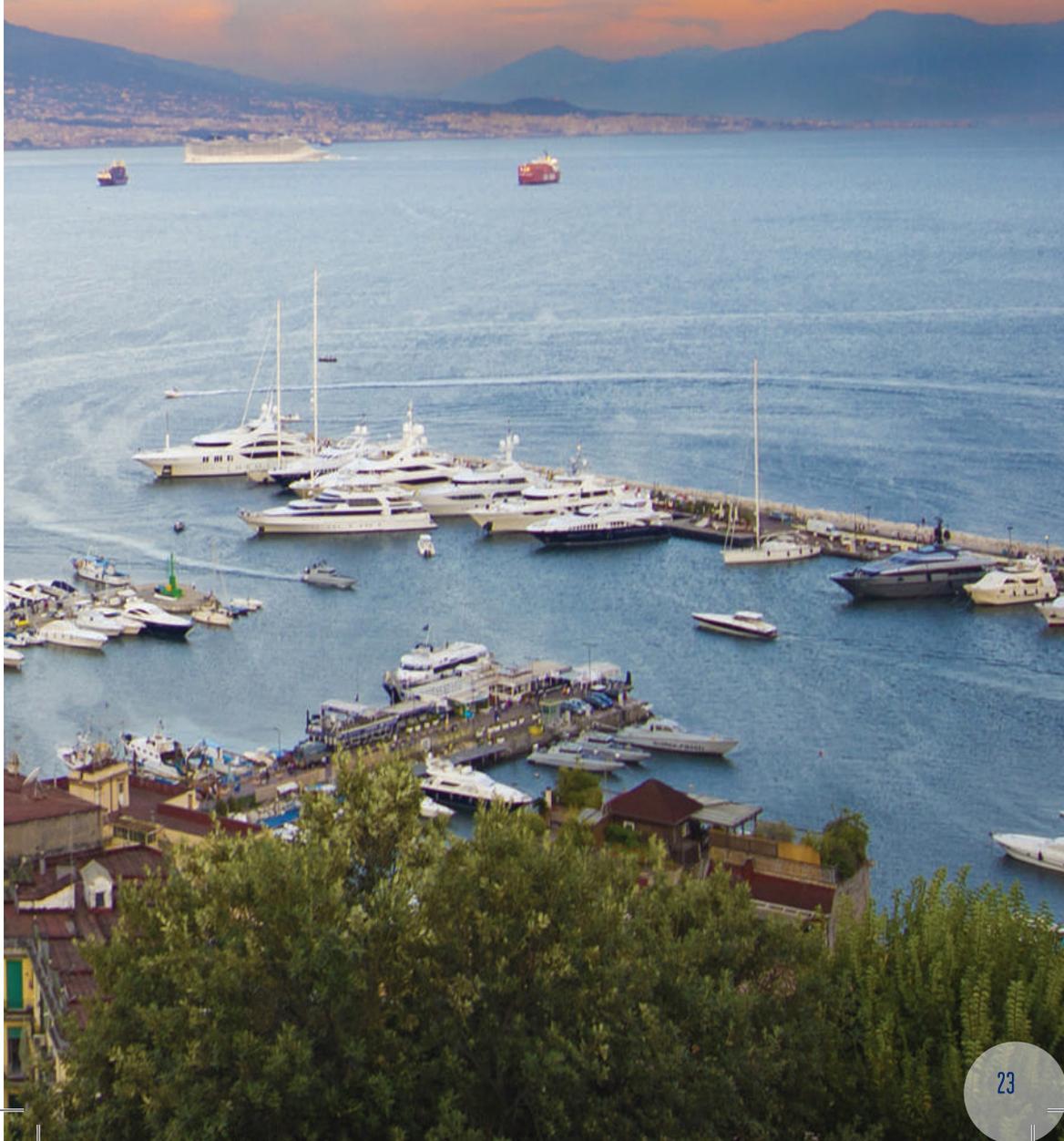
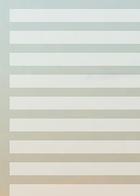
Sassano

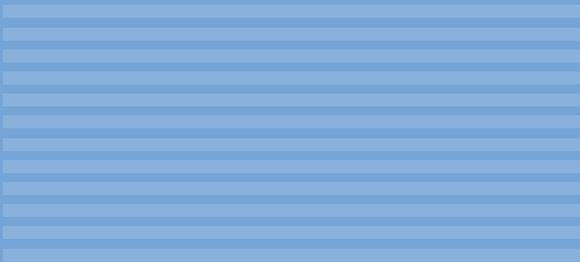


Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano



NAPOLI E IL VESUVIO





NAPOLI E IL VESUVIO

Napoli e il Vesuvio, il nostro primo itinerario del gusto. Uno sforzo inutile, limitarlo in uno spazio fisico ben preciso. Solo due certezze: il Vesuvio, centro del nostro viaggio e il Golfo di Napoli, protratto nel Tirreno, in un simbolico abbraccio, stretto da Punta Campanella, lì dove finisce la Costiera Sorrentina e Capo Miseno, punta estrema della penisola flegrea.

Una varietà sterminata di materie prime di qualità, il dono del mare e della fertilissima campagna, come i pomodorini del Vesuvio, conservati con l'antico metodo del Piennolo e la pasta, regina della tavola partenopea. Da un siffatto magnifico giacimento di prodotti, nasce la cucina napoletana con le sue piccole o grandi variazioni, al di qua e al di là delle mura. Piatti tipici, tramandati di padre in figlio, di generazione in generazione. Una cucina che non è solo arte culinaria, bensì un potente fattore d'identità culturale. Uno straniero non può dire di aver "visto" questi luoghi, se non ha "sentito" i suoi piatti. Un napoletano, semplicemente, non può fare a meno dell'amato ragù.

Pomodori del Piennolo.

Una tipica cascina in tufo sita alle pendici del Vesuvio, sotto il cui patio sono appesi ad essiccare alcuni tipici grappoli dei celebri Pomodorini del Piennolo.





Gli ingredienti tipici



*Pomodori
del Piennolo*

*Pane di
San Sebastiano
al Vesuvio*

*Pomodori
San Marzano pelati*

*Cavolfiore gigante
di Napoli*

*Melanzana lunga
di Napoli*



*Broccolo
Friariello*



Fagioli Canari di Schito



Pomodoro antico di Napoli



*Papacella
di Napoli*

*Pomodorini
del Piennolo gialli*



*Fagioli dente di morto
di Acerra*





Angela Gargiulo

LA BUATTA



CHEF ANGELA GARGIULO



VIA F. CIFARIELLO, 14, NAPOLI

Nascosto in un vicinello del Vomero, questo scrigno dei sapori pensato da Angela Gargiulo è un luogo caldo e familiare, dove poter mangiare bene, tra una chiacchiera e l'altra, riscoprendo profumi e gusti della cucina tradizionale partenopea e, prima ancora, familiare. Gli ingredienti, poveri ma di qualità, sono selezionati con cura e combinati come tradizione insegna, ma con qualche piccola licenza poetica a sorpresa. Tutto questo, per concedersi un momento di totale abbandono ai piaceri della tavola, lontano da ogni stress.



SPAGHETTI SCANALATI N. 107 VOIELLO

con sugo di alici, limone e pecorino romano

Scopri la ricetta su voiello.it/orodinapoli

La tradizione napoletana più autentica incontra i ricordi d'infanzia della Chef Patron. Giornate trascorse tra mercato e fornelli fianco a fianco con la nonna, scoprendo sapori autentici. Spaghetti, alici e limoni danno vita a un sodalizio che si perde nella notte dei tempi. Ma, ecco, una di quelle licenze poetiche che non ti aspetti e che proprio per questo motivo ti conquistano: Pecorino Romano a scaglie e il palato fa decisamente un passo avanti.



Marina Di Lauro e Maurizio Sorrentino

WINE BAR FEUDI DI SAN GREGORIO



CHEF MAURIZIO SORRENTINO



C/O CC. IL VULCANO BUONO
SETTORE AMALFI, NOLA, NAPOLI

Feudi di San Gregorio è un'azienda vinicola campana di primo piano. Nella sua mission, un obiettivo: partendo dall'Irpinia, portare in auge la storia vitivinicola del Sud Italia. Espressione della cultura dell'accoglienza dei Feudi è il Wine Bar "San Gregorio". In questo "avamposto dell'azienda", oltre ad un'offerta di vini eccellenti, illustrati magistralmente dalla sommelier Marina Di Lauro, è possibile gustare sapori tradizionali sì ma mai scontati: in cucina, come tra i vigneti, il santo dei Feudi punta a valorizzare il territorio.



**RIGATONI
N. 124 VOIELLO**

*con sugo di baccalà
alla vesuviana*

Scopri la ricetta su
voiello.it/orodnapoli

Piatto raccontato dallo Chef Maurizio Sorrentino. Le origini, i ricordi, sapori veri. Il baccalà è una vera e propria istituzione nel territorio Vesuviano, specie nel comune di Somma Vesuviana, dove, per cucinarlo ad arte, si osserva ancora la regola d'oro racchiusa in un adagio popolare: "o'baccalà, p'essere bone, s'adda mazzia". Lo Chef ne conosce tutte le caratteristiche e sa come valorizzarle addolcendolo con il profumo e la dolcezza dei pomodorini maturati ai piedi del Vesuvio.



Il patron Luca Di Leva e lo chef Giacomo Cesaro

L'EBREZZA DI NOE'



CHEF GIACOMO CESARO



VICO VETRIERA, 8B, NAPOLI

Aprì i battenti nel 1999 a Chiaia, nel cuore elegante di Napoli, questo luogo elegante ideato da Luca di Leva. Raffinato sommelier, sempre a caccia di nuove eccellenze. Il motore della sua costante ricerca? La passione! Quella che oggi gli permette di vantare una delle enoteche più eclettiche della città. In cucina, oltre alle degustazioni di formaggi e salumi, tanti i piatti ricettati per una proposta mai banale. Protagonisti piatti ispirati alla tradizione ma sempre con quel quid pluris di innovazione che non guasta.



MEZZE MANICHE RIGATE N. 122 VOIELLO

*con provola di
Agerola, pomodorini
del Piennolo
e gamberi del golfo*

Scopri la ricetta su
voiello.it/orodinapoli

Un piatto che rappresenta un mix inusuale di sapori tipici campani, dalla provola di Agerola al Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP passando per i gamberi del golfo. Ai fornelli Giacomo Cesaro, si lascia ispirare dal mare come dall'orto, di cui predilige verdure come zucchine, melanzane e peperoni. Il risultato è un ritratto del territorio, dove materie prime e prodotti di qualità sono i colori vivaci sulla tavolozza dello Chef.



Angela di Pascale e Giuseppe Follari

LOCANDA DEL CERRIGLIO



PATRON GIUSEPPE FOLLARI
E ANGELA DI PASCALE



VIA DEL CERRIGLIO, 3, NAPOLI

Scenario del celebre sfregio a Caravaggio, la Locanda del Cerriglio ritorna a vivere, dopo circa due secoli, in un'atmosfera calda e accogliente. Giuseppe Follari e sua moglie Angela, gli artefici di questa impresa. Materie prime di qualità, questi sono gli ingredienti di una cucina tipica della tradizione, dove ogni piatto è ricco di genuina bontà. E parliamo di piatti come la genovese, il ragù, la pasta e fagioli con cozze...le zuppe di cereali e verdure. Un affascinante viaggio nel tempo, alla riscoperta di sapori antichi.



**PASTA MISTA
N. 126 VOIELLO**

*con fagioli e cozze
del Cerriglio*

Scopri la ricetta su
voiello.it/orodinapoli

Un classico della cucina napoletana: se la pasta e fagioli ha mille e una declinazioni in Italia, nella versione con le cozze batte un cuore tutto partenopeo. I fagioli, ingrediente povero di terra, le cozze, ingrediente povero di mare, la pasta mista, in passato composta dall' "ammiscata" delle paste avanzate. Questi gli ingredienti di un piatto semplice, dalla tradizione centenaria dal sapore intramontabile che qui al Cerriglio assume un gusto davvero unico.

Si dice che l'appetito viene mangiando,
ma in realtà viene a star digiuni



Totò



Lo chef e patron Maurizio De Raggi con Francesco Allocca

MARKUS



CHEF MAURIZIO DE RIGGI



VIA PROVINCIALE PER NOLA, 74
SAN PAOLO BEL SITO, NAPOLI

Nell'agosto 2016 il Markus spegne la sua quinta candelina. Ristorante giovane ma già dalla forte reputazione tra addetti ai lavori e clienti. Dietro la vetrata, che dalla sala affaccia nella cucina, c'è lo Chef Patron Maurizio De Raggi. Al Markus si fa innovazione? Maurizio ha la sua idea: "la nostra tradizione è già innovazione, ad essere diverso è il modo di interpretarla, imprimendo un tocco personale". Un ingrediente che sta a cuore allo Chef? Il Pomodoro San Marzano, ricordo di origini contadine legate alla terra natia: l'agro nolano.

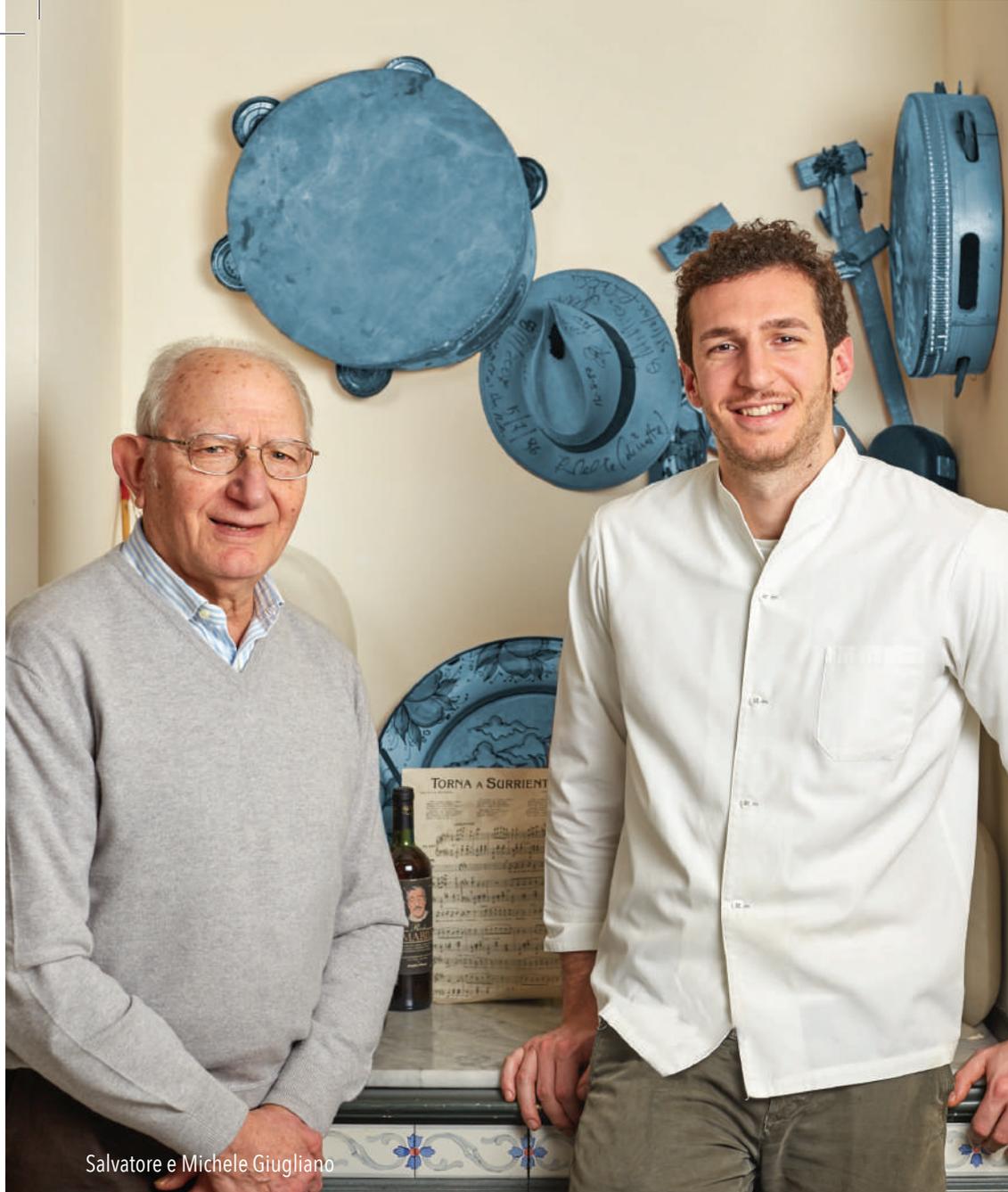


SPAGHETTI SCANALATI N. 107 VOIELLO

*in acqua di sedano con cremoso di Podolica,
maionese di Piennolo Vesuviano e polvere di alici*

Scopri la ricetta su voiello.it/orodnapoli

Ingredienti come ballerini di un armonioso balletto: alici di Cetara e pomodorini del Piennolo, le spalle; nel ruolo di prima donna, il sedano. Piroetta dopo piroetta, balzello dopo balzello, colpo di centrifuga dopo colpo di centrifuga, il sedano dà tutto sé stesso: polpa per la salsa, succo per la cottura della pasta. Niente sale: per la sapidità, il passo a due del terriccio d'acciuga e del parmigiano reggiano. Applausi scroscianti in sala.



Salvatore e Michele Giugliano

MIMI ALLA FERROVIA



CHEF SALVATORE GIUGLIANO



VIA ALFONSO D'ARAGONA, 19/21, NAPOLI

Nel cuore pulsante di Napoli, nasce nel 1944 questo storico ristorante. Emilio Giugliano, Mimi, è l'anima di questa istituzione gastronomica cittadina, "il primo ad arrivare, l'ultimo ad andare via" ci confida Salvatore Giugliano. Al tavolo di Mimi si sono seduti grandi protagonisti della politica, della cultura e dello spettacolo, come Totò, i De Filippo e il maestro Fellini. Da qui, la famosa frase che da decenni echeggia in città: "l'Italia passa per Mimi". I suoi celebri peperoni ripieni, la parmigiana di melanzane e il sartù di riso appartengono alle cose da gustare almeno una volta nella vita.



SPAGHETTI SCANALATI N. 107 VOIELLO
come una pizza di scarole

Scopri la ricetta su voiello.it/orodnapoli

Un tributo ad un'altra istituzione gastronomica napoletana: l'intramontabile pizza di scarole. La talentuosa mano dello Chef Salvatore Giugliano, interpreta e riscrive le regole di un grande classico partenopeo. A scarole, olive e capperi, si aggiungono, completando il quadro, la crema di provola per ottenere un tocco di affumicato, i calamari e la colatura d'alicci. Gioia per gli occhi e per il palato. Equilibrata creatività, sapori intramontabili che conquistano.



Lo chef Lino Scarallo e Edoardo Trotta

PALAZZO PETRUCCI



CHEF LINO SCARALLO



VIA POSILLIPO 16C, NAPOLI

Nato nel 2007, Palazzo Petrucci è la scommessa vinta di Edoardo Trotta, commercialista appassionato di enogastronomia, e Lino Scarallo, grande Chef napoletano. Qual era la scommessa? Creare un ristorante capace di offrire al contempo tradizione e innovazione gastronomica. Sito in Piazza San Domenico Maggiore fino al 2016, Palazzo Petrucci ha raggiunto traguardi prestigiosi, come la stella Michelin. Dopo 9 anni, nuova location: Villa Donn'Anna a Posillipo, da un simbolo di Napoli ad un altro, pronti per continuare a sedurre senza sosta i palati più raffinati della città.



TRENETTE N. 112 VOIELLO

con pomodorino del Piennolo, corallo di Fasolaro e infusione di provola e limone

Scopri la ricetta su voiello.it/orodinapoli

Il piatto ideato dallo Chef Scarallo è "la semplicità che esprime bontà". Quelli tipici del territorio, gli ingredienti utilizzati. Dal fascino intrinseco, i frutti di mare, il limone, la provola e il pomodorino del Vesuvio "rappresentano il nostro patrimonio gastronomico nel mondo", dice. Tutto ciò fa di questo piatto un istintivo ritorno alle origini. Alla prima forchettata, dopo tanto peregrinare. Immaginate di gustarlo sulla terrazza adagiata sulla spiaggia, ascoltando il rumore del mare e riempiendo gli occhi con la vista mitica di Capri!



Gli chef Gabriele e Raffaele Cardillo

RISTORANTINO DELL'AVVOCATO



CHEF GABRIELE E RAFFAELE
CARDILLO



VIA SANTA LUCIA 115, NAPOLI

Dalle aule di giustizia alla cucina del suo Ristorantino dell'Avvocato. Questo il percorso di Raffaele Cardillo, spinto da una grande passione. Insieme a lui, a capo della brigata di cucina, il figlio Gabriele. Situato a due passi dal mare, nell'elegante quartiere di Santa Lucia, il ristorantino è ormai meta immancabile per chi vuole mangiare prelibati piatti di pesce. Tra i meriti del Ristorantino, quello di aver portato in auge il culto del baccalà nel centro cittadino, fino a poco tempo fa confinato aldilà delle mura.



**MAFALDE CORTE
N. 140 VOIELLO**

in zuppeta di pesce

Scopri la ricetta su
voiello.it/orodinapoli

Tradizione, attenzione alle moderne tecniche di cucina, coinvolgimento della vista e ingredienti di prima qualità. Questi i valori della cucina dell'Avvocato. Nelle "Mafalde Corte risottate in zuppeta di pesce" c'è tutto questo. La zuppeta di pesce evoca ricordi ancestrali, così come le Mafalde, anche dette manfrede (con la ricotta, in città, sono un classico intramontabile). Due capisaldi della tradizione partenopea che, insieme, propongono la riedizione di antichi sapori.



Antonio Cennamo, Angelo Borrelli e lo chef Andrea Panico

PALAZZO DOMINICI



CHEF ANDREA PANICO



VIA PADRE MARIANO NAZZARO, 3
SANT'ANASTASIA, NAPOLI

La storia unica del Santuario Domenicano di Madonna dell'Arco, ospita questo luogo di raffinati sapori. Un'esperienza unica, tra sacro e profano. Palazzo Dominici è un ristorante giovane e vitale come i suoi proprietari Angelo Borrelli e Antonio Cennamo, legati da una lunga amicizia. "Tradizione in evoluzione", questo il motto di Palazzo Dominici: guardare alla tradizione gastronomica, sapendola riproporre con creatività e armonia dei sapori. Massima la cura nella scelta degli ingredienti, soprattutto legati al territorio, come il Pomodorino del Piennolo, vero unicum del Vesuviano.



**PASTA MISTA
N. 126 VOIELLO**
*"Carbonara
di mare"*

Scopri la ricetta su
voiello.it/orodinapoli

Il piatto creato esplicita a pieno questa filosofia gastronomica: una Carbonara di Mare, frutto di uno studio personale dello Chef Andrea Panico. Gamberi, capesante e calamari freschissimi, tra gli ingredienti della rivisitazione in chiave marinara del celebre piatto della tradizione popolare. Ingrediente "a sorpresa", testimone di una cucina raffinata che sa guardare al minimo dettaglio, la polvere di crostacei di produzione propria.



Eulalia Buondonno e Paolo Gramaglia

PRESIDENT



CHEF PAOLO GRAMAGLIA



P.ZZA SCHETTINI, 12, POMPEI

Nasce a Pompei nel 2006. A inaugurarla lo Chef Patron Paolo Gramaglia, affiancato dalla moglie Eulalia Buondonno, Sommelier e maestra d'accoglienza. Un progetto gastronomico distintivo che ha condotto, nel 2015, con grande merito, alla Stella Michelin. Il 2016 è l'anno del "sottrarre per moltiplicare": Gramaglia racconta che il President "togliendo tavoli, ha moltiplicato la qualità". La cucina s'è arricchita sottraendo. Pochi elementi per un'esperienza unica. Per chi va da uno "stellato", le aspettative sono altissime. E al President, c'è tutto quello che serve per superarle.



SPAGHETTI SCANALATI N. 107 VOIELLO

aglio e olio con pomodorini gialli, scungigli, gamberi, germogli di bietta rossa e caviale di triglia

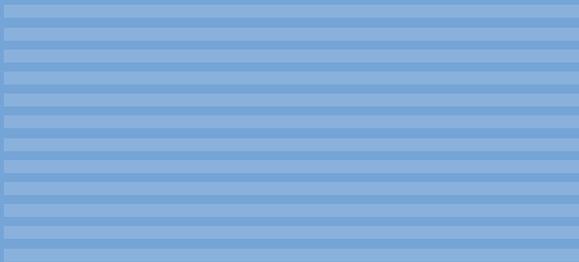
Scopri la ricetta su voiello.it/orodnapoli

Questo è un racconto familiare: "Voiello è la pasta di famiglia", spiega Gramaglia. Così come il Pomodorino giallo, detto del "piennolo", che assorbe ogni sapore. E qui entra in scena il genio dello Chef: "Ci serve un grande sapore. L'astice!" ma nel piatto il carapace non c'è! Lo Chef ne ha estratto l'essenza. Niente sale. Per la sapidità, i "maruzielli", che si compensano con la dolcezza del pomodorino. Genio creativo, sinapsi gastronomiche che corrono alla velocità della luce.

A photograph of a wooden pier extending into the sea. The pier is made of dark wood and has a railing with a crisscross pattern. The water is blue and reflects the pier and the sky. In the background, there is a building with a white facade and a blue roof. The sky is clear and blue.

I CAMPI
FLEGREI





I CAMPI FLEGREI

Affacciata sul Golfo di Pozzuoli, i Campi Flegrei sono un'area nota sin dall'antichità per la sua vivace attività vulcanica. Dalla grande importanza storica e paesaggistica, dal XVII al XIX secolo, sono stati meta del Grand Tour, richiamando giovani aristocratici da tutt'Europa. Tra questi Goethe che nel suo Viaggio in Italia ne dà ampia descrizione.

Nelle suggestioni del rapporto primordiale con la Terra, dove i vulcani e il mare creano la vita, i Campi Flegrei sorprendono per le loro bontà gastronomiche. Caratterizzata dai frutti del mare, la tradizione culinaria flegrea trova la sua risorsa più importante nella mitilicoltura. E la "cozza" diventa l'ingrediente principale di celebri pietanze, con gli spaghetti per deliziosi primi, o assurgendo a protagonista indiscusso, come nell'impepata e nella "zuppa". Dai terreni agricoli, un ricco paniere di risorse: tra i tipici e rinomati doni della terra, le fave di Miliscola, le cicerchia dei Campi Flegrei, il pomodoro cannellino flegreo, i piselli Santa Croce e il mandarino tipico di questi luoghi.

Porticciolo di Casevecchie.

Sito nel comune di Bacoli questo caratteristico porticciolo è punto di approdo per numerosi piccoli pescherecci che operano ogni giorno tra il Golfo di Napoli e i mari che bagnano le isole di Procida e Ischia.





Gli ingredienti tipici

*Fave di
Miliscola*



*Pomodoro
Cannellino Flegreo*



*Cicerchia dei
Campi Flegrei*



Mandarino Bacoiese



Arance vanigliate



Piselli Santa Croce



*Cozze di
Capo Miseno*





Iole Barbera e Nicola Di Meo

AL BADEJO



CHEF NICOLA DI MEO



VIA PANORAMICA TERZA TRAVERSA, 1
MONTE DI PROCIDA, NAPOLI

Nel cuore dei Campi Flegrei, troviamo il ristorante Al Badejo di Nicola e Iole, perla del Monte di Procida. Dalle ampie vetrate, si possono ammirare le vicinissime Ischia e Procida, per un panorama davvero mozzafiato. Dentro, riscaldati dalla cordialità dei padroni di casa, si possono gustare invitanti piatti di mare: la cucina è un connubio riuscitissimo tra sapori di mare e di terra, frutto di ingredienti freschissimi. "Bocconi prelibati" e sorriso sincero, la ricetta della felicità al n°1 di Via Panoramica III traversa.



TRENETTE N.112 VOIELLO
con ricciola

Scopri la ricetta su voiello.it/orodnapoli

Questo piatto creato dallo chef Nicola di Meo è un fulgido esempio delle prelibatezze che si possono gustare al ristorante Al Badejo. Il punto di forza? Il pesce, sempre freschissimo. Al porto, Nicola è di casa: conosce i pescatori, i tempi della pesca, le stagioni del mare, i suoi frutti. Nella sua cucina, è bandito tutto ciò che copre i sapori del mare. L'orto è un alleato fortissimo. Il risultato è un piatto dal profumo di mare, bello da vedere e, soprattutto, buono da mangiare.



Il patron Alessandro Costigliola, lo chef Pellegrino Lucignano ed il sous-chef Roberto Scotto

TUNA



CHEF PELLEGRINO LUCIGNANO



VIA DELLA SHOAH, 33, BACOLI, NAPOLI

Ubicato tra la stretta lingua di spiaggia e le piccole imbarcazioni del Porticciolo Casevecchie, troviamo il ristorante Tuna di Alessandro Costigliola. Il menù cambia quasi ogni giorno, perché il vero padrone di casa è il mare. I punti fermi restano la freschezza del pescato e gli spaghetti con i ricci, sempre presenti in carta. Così, i frutti di mare crudi. Altro punto fermo, i prodotti di stagione dell'orto. Gli ingredienti freschi, il profumo del mare e un'atmosfera autenticamente marinara, sono le qualità distintive di questo luogo dei sapori mediterranei.



**MEZZE PENNE RIGATE
N. 154 VOIELLO**

*in timballo
con totanetti,
bottarga di tonno e
crema di patate*

Scopri la ricetta su
voiello.it/orodinapoli

Quella presentato da Lucignano Pellegrino, Chef di casa, è la rivisitazione in salsa marinara di un antico piatto della tradizione: la pasta e patate. "All'età di 8-9 anni, ho appreso da mia nonna i gesti e i segreti per preparare i piatti della tradizione flegrea, fatti con ingredienti poveri ma di qualità, come fave, cicerchie, piselli e, per l'appunto, patate". Un piatto, un sodalizio perfetto, dove i sapori freschi del mare incontrano quelli pregnanti della terra.



Michele Grande

LA BIFORA



CHEF MICHELE GRANDE



VIA VIRGILIO, 210, BACOLI, NAPOLI

La Bifora nasce nel 1983 con Amedeo Grande. Al timone, oggi, il figlio Michele, Chef Patron, erede della passione paterna. L'apprezzato ristorante bacolese ha un alter ego durante la bella stagione: da maggio a settembre, la Bifora si trasferisce al Roof&Sky, locale galleggiante sul lago di Miseno. Centrare il binomio tra cucina tradizionale, tipica flegrea, e l'esigenza di renderla attuale, questa è la missione gastronomica di Michele ai fornelli. Nei suoi piatti, sostanza e bellezza per sedurre il gusto e l'olfatto senza trascurare la vista.



VERMICELLI N. 105 VOIELLO
in Vinile

Scopri la ricetta su voiello.it/orodnapoli

Il piatto presentato dallo Chef Michele Grande è "Vinile": data la spennellata di nero di seppia che incornicia il piatto, l'associazione di idee è immediata. Tipici del territorio flegreo, gli ingredienti utilizzati. In primis, le cozze. "Noi, in questa zona, siamo mitilicoltori da sempre", spiega consapevole Michele. Ma le cozze del "Vinile" sono affumicate. Un'idea che illumina i volti dei commensali, un sapore che conquista inevitabilmente ad ogni boccone.



Bruno Esposito

DA FEFE'



CHEF BRUNO ESPOSITO



VIA DELLA SHOAH, 15
LOCALITA' CASEVECCHIE, BACOLI, NAPOLI

In un porticciolo nascosto di Bacoli, troviamo il ristorantino Da Fefè, dove la genuinità è un modo di essere. Il padrone di casa è Bruno Esposito, non un semplice ristoratore. Bruno non cucina solo con il pesce fresco, l'olio buono, la giusta fiamma. La cucina di Bruno è uno spaccato consistente di tutto ciò che lo circonda: così come negli anni '90, nella sua Spaghetteria di via Paladino, mangiavi un pezzo di Napoli, oggi qui a Bacoli, da Fefè, mangi un pezzo di Tirreno. Con i suoi miti e leggende, con i suoi sapori e profumi.

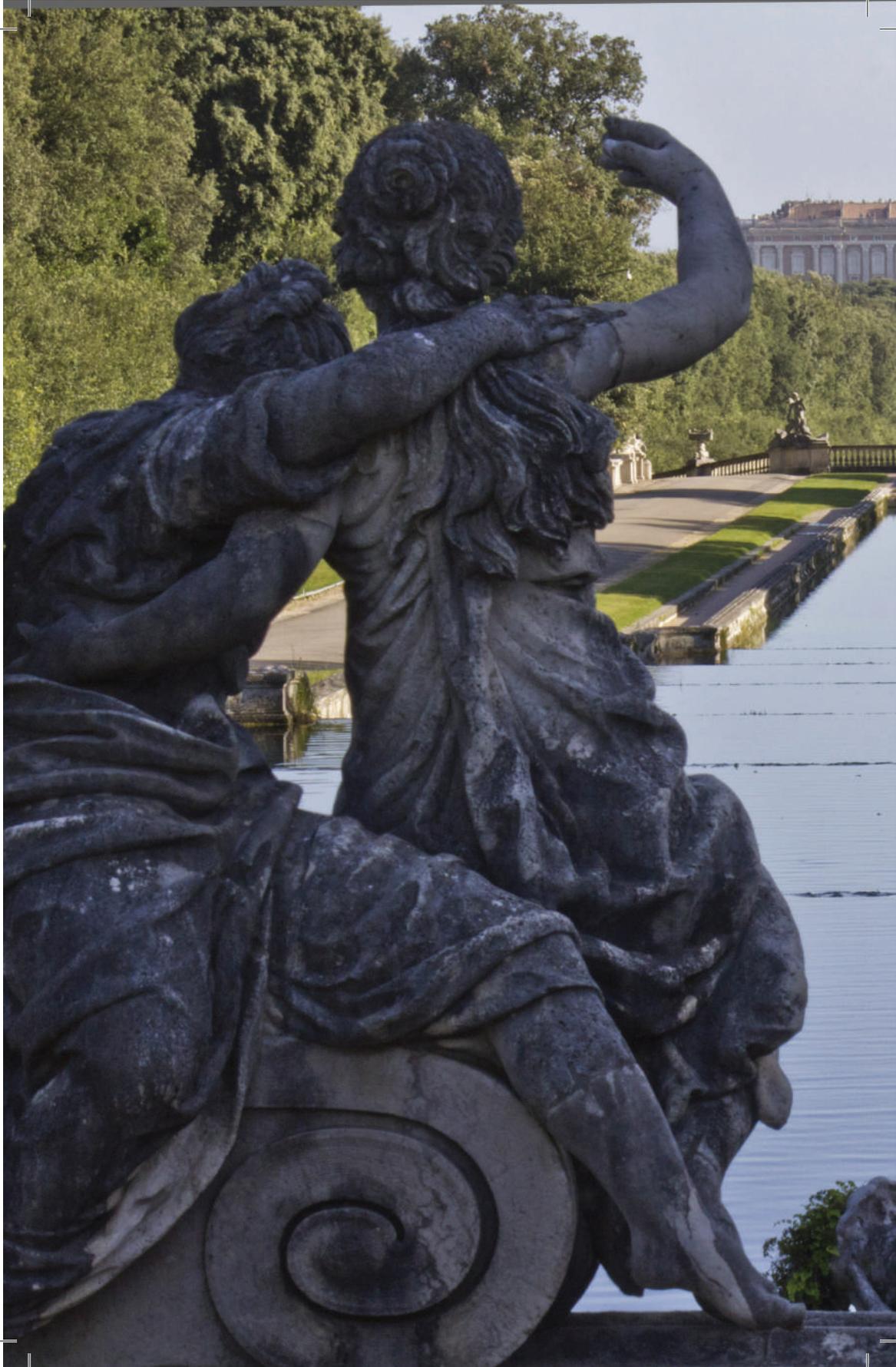


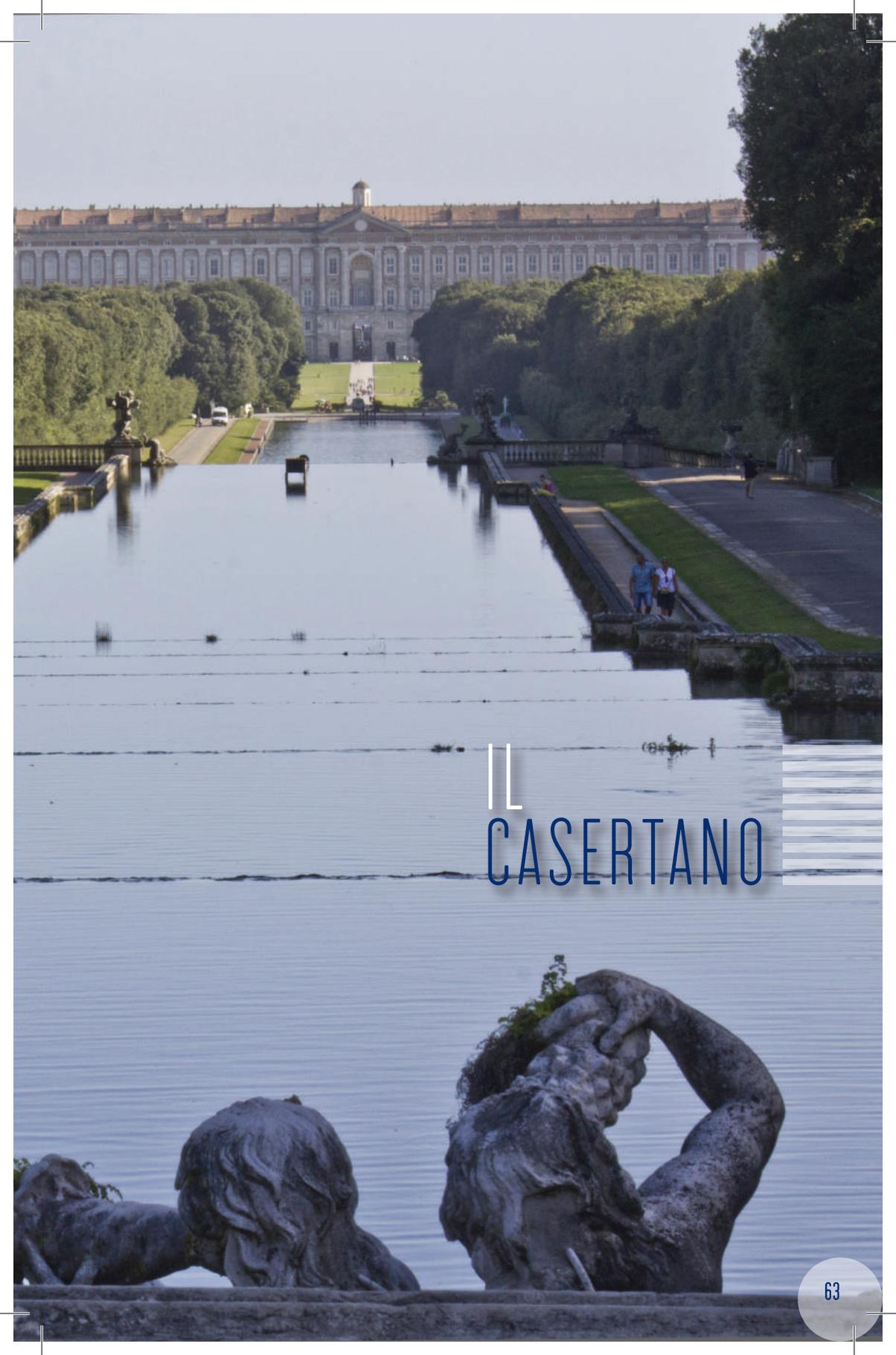
**PASTA MISTA
N. 126 VOIELLO**

*con cozze di
Capomiseno su crema
di Cicerchie flegree
e pomodorino
del Piennolo*

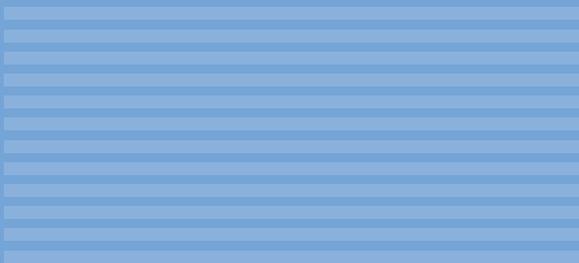
Scopri la ricetta su
voiello.it/orodinapoli

Tutto il fascino di Bacoli e del Mar Tirreno, passando per i Campi Flegrei, in un piatto. Gesti ed ingredienti che raccontano la storia e le tradizioni di un luogo. Scenario di miti e leggende, meta del Gran Tour, dove i giovani aristocratici di tutt'Europa perfezionavano il loro sapere. Il piatto di Fefè, seppur fatto di ingredienti poveri - le cozze, le cicerchie e il pomodorino del Piennolo - non è solo "un boccone prelibato", bensì il racconto di un luogo speciale.





IL CASERTANO



IL CASERTANO

Abbiamo dinanzi a noi un territorio ricco di storia: basti pensare all'antica e più estesa Liburia, poi Terra di Lavoro e alla Reggia di Caserta. Il cuore pulsante di questi luoghi è la città di Caserta, dove, per l'appunto, il Re di Napoli Carlo di Borbone, colpito dalla bellezza del paesaggio, fece costruire la sede di rappresentanza del suo regno. Il suo obiettivo? Superare in bellezza la Reggia di Versailles.

Orientata fin dal Medioevo verso l'agricoltura e la pastorizia, la provincia di Caserta è leader in Italia nella produzione della Mozzarella di Bufala DOP. Un primato conteso alla provincia di Salerno, con risultati di gusto apprezzati in tutto il mondo. Oltre alla mozzarella, l'antica Terra di Lavoro offre prodotti tipici eccezionali, molti dei quali divenuti Presidio Slow Food. Dalle carni, come il Maiale Casertano, ai formaggi, tra cui il Conciato Romano, passando per i prodotti dei campi, come la Cipolla di Alife, il Lupino gigante di Vairano e l'Oliva Caiazzana. Da un così prezioso patrimonio di sapori, nasce una tradizione culinaria che lascia il segno.



Fattoria casearia.

Una fase di lavorazione manuale della celebre mozzarella di bufala campana.



Gli ingredienti tipici



*Cipolla di
Alife*

*Pancetta tesa di maiale
nero casertano*



Pomodoro Costoluto



Conciato romano



*Lupino gigante
di Vairano*





Lo chef Giovanni Maietta e Carmine Gioventù

ANTICA LOCANDA



CHEF GIOVANNI MAIETTA



PIAZZA DELLA SETA, 7/9, CASERTA

Se tutto ebbe inizio per mano di Anna Russo e di suo marito Corrado Piccolo, a Caserta, con quella che fu l'Antica Locanda "Massa", in via Mazzini, tutto continua con lo Chef Gianni Maietta e il maitre Carmine Gioventù in un angolo discreto di Piazza della Seta a San Leucio. Materie prime di qualità legate al territorio, sapere e saper fare, culto dell'ospitalità, i punti di forza e i caratteri più apprezzati dell'Antica Locanda, dove la cucina è testimone di una tradizione immortale, sinonimo di bellezza e bontà.




MEZZE MANICHE RIGATE
N. 122 VOIELLO
*con Genovese
di pesce*

Scopri la ricetta su
voiello.it/orodina

Un piatto ispirato alla genovese ma mirabilmente ripensato come piatto invernale di pesce. Da un lato, tre tipi di cipolle: rossa di Tropea, bianca e ramata di Montoro; dall'altro, calamari e seppie. Per le cipolle, una lunga cottura di almeno 5 ore. Trito di calamari e seppie, per un fumè al vino bianco. Tutto culmina nel matrimonio tra crema di cipolle e fumè di pesce. Ciliegina sulla torta, l'aggiunta di Auricchio stagionato a scaglie.



Lo chef e patron Stefano De Matteo

IL GENERALE



CHEF STEFANO DE MATTEO



LARGO PLEBISCITO VENETO
CAIAZZO, CASERTA

Nell'antico borgo di Caiazzo, ai piedi del Monte Grande, si trova Il Generale di Stefano De Matteo. Nel nome, il ricordo della celebre battaglia del 1860, allorquando i caiatini respinsero i Mille di Giuseppe Garibaldi. Il padrone di casa, Chef dalla grande esperienza, è persona autentica e interprete della cucina mediterranea. In cucina, tra i punti di forza, l'imponente armamentario di materie prime di qualità. L'arte gastronomica di Stefano, l'ariete corazzato. Certi che, questa volta, ogni resistenza sarà abbandonata.



RIGATONI N. 124 VOIELLO
*al Ragù
di Pomodoro Riccio,
salsiccia di maiale
casertano, saltato al
Conciato Romano*

Scopri la ricetta su
voiello.it/orodinapoli

Un piatto della tradizione locale. Legati indissolubilmente all'area dell'Alto casertano, gli ingredienti che lo compongono. Parliamo del pomodorino riccio o costoluto di Caiazzo, del maiale casertano, razza autoctona, allevato da 2000 anni nelle campagne della zona. Ma parliamo anche del conciato romano, presidio Slow Food, ritenuto il formaggio più antico in Italia. Un piatto che non potremmo non definire come uno scrigno capace di custodire e valorizzare sapori di arcaica genuinità.



Lo chef Salvatore Calvanico ed il patron Mirko Maroder

MARODER



CHEF SALVATORE CALVANICO



VIA MADONNA DEL PANTANO 77/A
VARCATURO, NAPOLI

Nato nel 1996, questo ristorante racconta una bella storia di famiglia. Spinto dalla passione per l'arte culinaria, Attilio Maroder intraprende questo viaggio insieme alla madre Lucia, autentica custode di segreti e gesti della cucina napoletana. Passaggio di testimone da padre in figlio, con Mirko Maroder, oggi, al timone per perpetrarne la storia. La cucina è quella della tradizione più autentica, affiancata da proposte fantasiose e coinvolgenti. Passione e professionalità, esperienza e talento, alcune delle qualità più apprezzate al Maroder.



TRENETTE N.112 VOIELLO

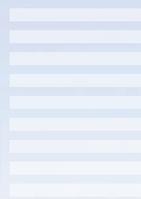
*con crema di porro, pescatrice in tempura
e pistacchi tostati*

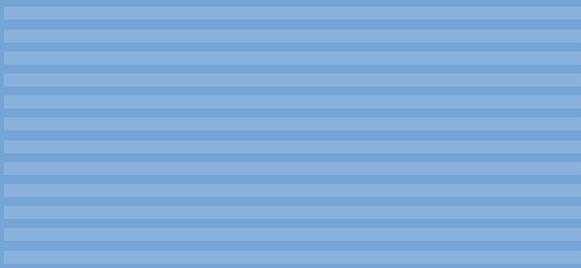
Scopri la ricetta su voiello.it/orodinaipoli

Dalla cucina tipica napoletana ai piatti di fantasia. In esclusiva per Voiello, quello proposto dallo Chef Salvatore Calvanico è un piatto inedito. A comporlo, una deliziosa crema di porro, pescatrice in tempura, morbida dentro e croccante fuori, e pistacchi tostati. Ad insaporire la crema ottenuta dall'ortaggio oblungo, anche i pistacchi e la pescatrice. Una ridondanza di sapori decisamente indovinata. Un piatto di grande fantasia, per soddisfare i palati più curiosi.



IL BENEVENTANO





IL BENEVENTANO

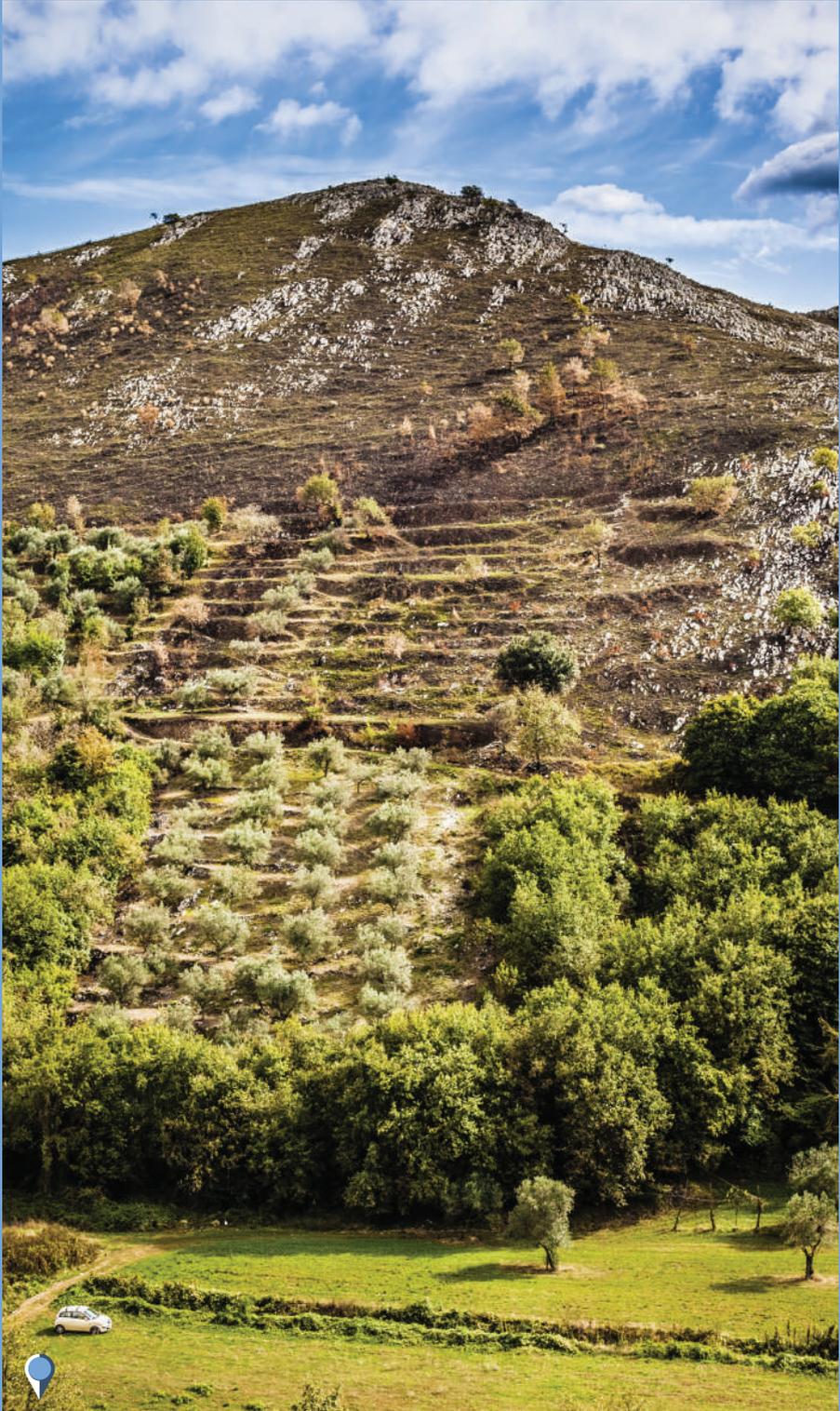
Nel mezzo dell'Appennino sannitico, parte di quello centrale, troviamo il Sannio beneventano. Benevento, il suo cuore pulsante. Dai Sanniti all'Impero romano e il dominio longobardo, dal potere dei Papi all'Unità d'Italia, la città di Benevento è un affascinante viaggio nella storia fino ai nostri giorni. Per non parlare dei miti e delle leggende, come quella di Benevento città delle streghe.

Territorio a vocazione prevalentemente agricola, il Sannio è terra di sapori semplici ma intensi. Dalle carni e i salumi, celebri le soppressate e le salsicce sannitiche, ai formaggi, come il Caciocavallo Silano DOP, passando per le diverse varietà di oli, come quello extravergine di oliva delle colline beneventane, e i dolci, tra cui il torrone, considerato già all'epoca dei Cesari, il dolce per eccellenza di quest'area. Il Sannio è anche terra di grandi vini, come la Solopaca Doc, nelle sue versioni bianco, Falanghina, rosso e spumante, o l'Aglianico del Taburno DOCG. Tradizioni uniche e sapori autentici per un viaggio nel gusto a ritroso nel tempo.

Terrazzamenti di ulivi nella Valle Telesina.

In questa zona collinare si trovano i caratteristici ulivi Melella noti per il sentore di mela che i propri frutti danno all'olio. Una varietà questa apprezzata per la buona resistenza e l'eccellente qualità dell'olio che si ottiene.





Gli ingredienti tipici

*Caciocavallo
Silano DOP*



Soppresata del Sannio



Pecorino di Laticauda





*Salsiccia rossa
di Castelpoto*





Matteo Pastore, Adriana Pawlick e Pasquale Basile

DIONISIO



CHEF ADRIANA PAWLICK



VIA ALFONSO DE BLASIO, 3, BENEVENTO

In un suggestivo scorcio della Benevento longobarda, nel cuore della Città, troviamo questo ristorante nato dalla passione del suo Patron, Dionisio Mignone. Ma Dionisio è, soprattutto, una storia di famiglia: da poco è risorto anche lo storico ristorante La Rete di Ceppaloni, con il nuovo nome A casa di Dionisio. La sua cucina, diretta dallo Chef Adriana Pawlick, riscrive in chiave contemporanea i piatti della tradizione, lavorando con sapienza materie prime di qualità, tra cui le tante eccellenze del Sannio.



TRENETTE N.112 VOIELLO

*con pomodori confit, vongole, funghi porcini saltati
su crema di asparagi selvatici e bottarga di cozze*

Scopri la ricetta su voiello.it/orodinaipoli

Nato da un'idea dello Chef dei primi Matteo Pastore, il piatto presentato dal Dionisio ricorda una riuscita sinfonia. Asparagi selvatici, funghi porcini, pomodoro confit, vongole, gamberetti e bottarga di cozze, le note musicali. Dolci o grevi, delicati o decisi, i sapori si combinano fra loro, oppure si contrastano, per creare una melodia perfetta, meravigliosa al palato, dove montagna e mare si incontrano in un punto ideale, fatto di autentica bontà.



Il maitre Vincenzo Esposito e lo chef Raffaele D'Addio

IL FORO DEI BARONI



CHEF RAFFAELE D'ADDIO



VIA CHIESA, 6, PUGLIANELLO, BENEVENTO

Nato nel 2003 a Puglianello, borgo di poco più di 1300 anime, questo è un luogo elegante e accogliente, portatore di un'idea di cucina controtendenza: si può mangiare bene, gourmet, anche low cost. Lo Chef Patron Raffaele D'Addio ha le idee chiare: per creare piatti dai sapori autentici, in principio c'è la ricerca. Per la sua, il punto di partenza è sì il suo Sannio, ma navigando sempre a vista sull'intero territorio campano, cornucopia di prodotti eccellenti e di grandi materie prime.



**MEZZE MANICHE RIGATE
N. 122 VOIELLO**
"La mia genovese"

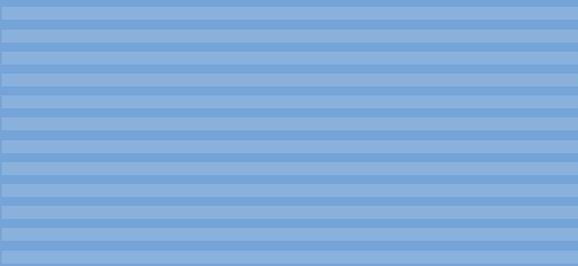
Scopri la ricetta su
voiello.it/orodinapoli

Il piatto presentato dal Foro dei Baroni è un cavallo di battaglia dello Chef Raffaele D'Addio. Si tratta di un grande classico della cucina napoletana, la Genovese, vero e proprio rito della domenica. Anche qui, la ricerca della qualità viene prima di tutto. Non a caso, la scelta è caduta sulla cipolla ramata di Montoro e sulla coperta di costata marchigiana. Tocco personale dello Chef, il fondo di vitello e la salsa di scamorza affumicata.





AVELLINO
E L'IRPINIA



AVELLINO E L'IRPINIA

Nota come la “verde Irpinia”, con Avellino cuore pulsante, in Campania c'è una parte di fascia appenninica ricca di colline, fiumi e vallate. Famosa per i suoi monti e per le sue bellezze naturalistiche, tra cui il Parco Regionale Monti Picentini, l'Oasi WWF Lago di Conza e l'Oasi naturale Valle della Caccia. Tutti da scoprire, poi, i numerosi borghi, facenti parte de I Borghi più belli d'Italia.

Dai boschi, dalle valli, dai monti, un paniere strabordante di prodotti tipici eccezionali. Dai salumi, come la soppressata irpina e formaggi, come il pecorino bagnolese o il caciocavallo irpino, agli ortaggi, come il carciofo e la cipolla ramata, passando per i legumi, come il fagiolo di Volturara Irpina. Nei sottoboschi, preziosi tartufi bianchi e pregiatissimi tartufi neri. Questi gli ingredienti di una cucina eppur semplice e genuina. Impossibile, poi, non fare un cenno alle tre eccellenze enologiche a marchio DOCG: il Fiano di Avellino, il Greco di Tufo ed il Taurasi. Il mangiare e bere bene, avvolti in un incantevole abbraccio di bellezze naturali, la vocazione dell'Irpinia a tavola.



Ospedaletto d'Alpinolo.

Castagne irpine in rete singolarmente esposte su segnale stradale.



Gli ingredienti tipici

*Capro ovino
di Zungoli*



*Soppresata
Irpina*



*Pecorino Laticauda
di Zungoi*



Castagna di Avellino





*Broccolo Aprilatico
di Paternopoli*



*Caciocavallo
Podolico Irpino*





Marco Ferrara, Luisa Evangelista e Stefano Parrella

LA LANTERNA



CHEF LUISA EVANGELISTA
E STEFANO PARRELLA



CORSO GARIBALDI, 127
MUGNANO DEL CARDINALE, AVELLINO

Nasce nel 2002 La Lanterna, piccola trattoria da 20 posti situata a Mugnano del Cardinale. Da allora, un crescendo di successi e attestati di stima. E i coperti, insieme alla qualità, sono aumentati, fino a moltiplicarsi. Il Patron Marco Ferrara e l'apprezzatissima Chef irpina Luisa Evangelista, gli artefici di questo tempio del gusto, ai quali, da qualche anno, si è aggiunto il giovane e promettente Chef Stefano Parrella. Rigore e fantasia: alla cucina tradizionale si affianca quella gourmet che, per la sua bontà ed eleganza, non smette mai di stupire.



SPAGHETTI SCANALATI N.107 VOIELLO
con friarielli e purpetielli

Scopri la ricetta su voiello.it/orodina Napoli

Tutto nasce da una rima baciata: friarielli e purpetielli. Dalla rima, l'intuizione: "questo accostamento di sapori ha un grande potenziale!". Il resto è opera del talento e dell'esperienza di Luisa, coadiuvata da Stefano. Menzione speciale per il broccolo napoletano: "il friariello, quando è genuino, ha un sapore unico", spiega Luisa. A chiudere il tutto, scorzette caramellate al peperoncino e mandorle sfilettate. Dietro ogni grande piatto, c'è un'intuizione tanto semplice quanto geniale.



Francesco Pedace

LA VIA DELLE TAVERNE



CHEF FRANCESCO PEDACE



VIA TEODORO MOMMOSEN, 11
ATRIPALDA, AVELLINO

Raccogliere in un unico luogo, lungo la stessa via, le antiche taverne napoletane. Questa la singolare, coreografica, idea ispiratrice di Francesco Pedace, Patron di questo ristorante unico nel suo genere. Un grande lavoro di ricerca: i piatti proposti sono quelli descritti in "I pranzi giornalieri" del Corrado, nei libri del Cavalcanti, piuttosto che giunti fino a noi attraverso la tradizione orale. Accanto alla secolarizzata cucina napoletana, troviamo piatti creativi, ideati e raccontati dal padrone di casa, appassionato cerimoniere, profondo conoscitore e abile divulgatore dei saperi e dei sapori della cultura gastronomica regionale.



GRAN FUSILLI N. 180 VOIELLO

*con peperoni, burrata
e crumble di pane
saltato al pesto*

Scopri la ricetta su
voiello.it/orodinapoli

Per Francesco Pedace il piatto presentato rappresenta il riemergere di un ricordo, quello scatenante la sua passione. "A 11 anni, provai e riprovai a ricreare un piatto mangiato al ristorante; poi, finalmente, ci riuscii. Uno degli ingredienti principali? Il peperone", racconta Francesco. Così nel piatto di oggi. Per amalgamare il tutto, la burrata. Il crumble di pane saltato nel pesto, per il tocco di croccante. Il risultato? Un piatto che si fa mangiare, anche con gli occhi.



Lo chef Paolo Barrale

MARENNA'



CHEF PAOLO BARRALE



LOCALITA' CERZA GROSSA
SORBO SERPICO, AVELLINO

Siamo dinanzi alla massima espressione della cultura dell'accoglienza di casa Feudi di San Gregorio. Stellato Michelin dal 2009, Marenna' è un ristorante unico: adagiato tra le dolci colline coltivate a vigneti dell'Irpinia, è il luogo ideale per fuggire dal caos e vivere un'esperienza pregnante. Location suggestiva e cucina di alta scuola, dove l'ospite, il viaggiatore, può scoprire le più autentiche mirabile della tradizione gastronomica irpina e campana, riproposte secondo la visione creativa incomparabile e il perfezionismo dello Chef Paolo Barrale.



FIDELINI N. 102 VOIELLO

*cacio e vaniglia, tuorlo d'uovo,
asparagi e tartufo*

Scopri la ricetta su voiello.it/orodinaipoli

Attraversando i boschi e passeggiando lungo i sentieri dell'Irpinia. Questo l'immaginario da cui nasce questo piatto. Tartufi e asparagi selvatici un incontro gradito e dalle suggestioni pregnanti. Nel piatto presentato dallo Chef Paolo Barrale, il tuorlo d'uovo si staglia in cima ad un vertiginoso turbante di fidelini, il pepe è sostituito dal tartufo e gli asparagi fungono da elegante giaciglio. Spaziare nella tradizione gastronomica e reinventare le regole del gioco, questa la visione di un vero numero dieci dei fornelli.



Francesco Fusco

IL MOERA



CHEF FRANCESCO FUSCO



VIA DELLE CENTURIE, AVELLA

Ai piedi del Parco del Partenio, il Moera di Avella con il suo giovane vigneto, il giardino ornamentale e l'orgoglioso orto, è immerso nel verde delle campagne tra uliveti secolari e nocchie. Francesco Fusco, Chef e Patron, è l'autore di una cucina regionale tipica rivisitata in chiave moderna e presentata con estro estetico. Gli ingredienti sono sani e di prima qualità: carni pregiate, prodotti dell'orto e del sottobosco, pane e dolci fatti in casa, per un menù che cambia a seconda del rincorrersi delle stagioni.



MEZZE MANICHE RIGATE N. 122 VOIELLO

*con pomodoro giallo,
spuma di pecorino,
aglio orsino e
Chips di topinambur*

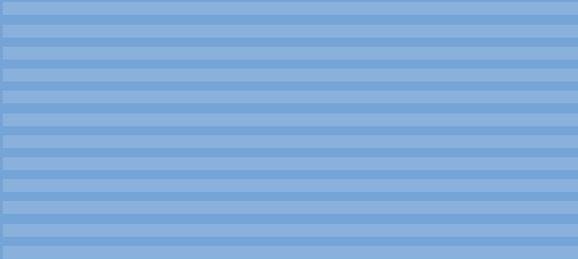
Scopri la ricetta su
voiello.it/orodinapoli

Il racconto di una passeggiata tra orto e montagna. La dolcezza del pomodoro giallo, il contrasto tra spuma di pecorino e aglio orsino e la nota croccante data dalla chips del topinambur, coltivato sapientemente nell'orto di casa, creano il sapore pieno di carattere di questo piatto. Menzione d'onore per l'aglio orsino, pianta officinale che cresce nel sottobosco di montagna, che lo Chef Fusco ama raccogliere personalmente durante le sue passeggiate in montagna.



IL SALERNITANO E IL CILENTO





IL SALERNITANO E IL CILENTO

Subregione della Campania in provincia di Salerno, limitata a nord dalla catena dei monti Alburni e a est dal Vallo di Diano, il Cilento non è solo le sue meravigliose coste e il suo mare cristallino: è i suoi miti, come quello dell'isola delle sirene nell'Odissea, la sua storia, dal paleolitico alla Magna Grecia con i suoi grandi filosofi, le sue bellezze naturalistiche con il Parco nazionale del Cilento e Vallo di Diano.

Qui è nata la dieta mediterranea, i cui benefici effetti sulla salute e sulla longevità furono dimostrati da Ancel Keys, che in questi luoghi soggiornò per circa 40 anni. Tanti i prodotti tipici: dalla mozzarella di bufala campana, all'olio e ai formaggi, dal vino ai frutti del mare. Sterminato il patrimonio dei piatti tipici, dall'acquasale, alle alici marinate, passando per i ciccimmaretati e i fichi impaccati alle mandorle. Tradizioni tramandate nei secoli, dai pescatori agli agricoltori dell'entroterra. Inserito insieme ai siti archeologici di Paestum, Velia e il Vallo di Diano, nella lista del patrimonio mondiale dell'umanità, il Cilento è un mondo da riscoprire. A tavola, più che mai.



Pisciotta.

Meraviglioso ulivo seicentennale.



Gli ingredienti tipici



*Mozzarella di Bufala
di Capaccio*



Soppresata di Gioi



Fagioli di Controne



Salsiccia di Vallo del Diano



Ceci di Controne



*Ceci neri
di Cicerale*



Ceci di Cicerale

Cacioricotta del Cilento





Rinaldo Merola

ANGIOLINA



CHEF RINALDO MEROLA



VIA PASSARIELLO, 2
MARINA DI PISCIOTTA, SALERNO

Correva l'anno 1959 e a Pisciotta erano in corso i lavori per il raddoppio della Ferrovia. Per offrire ristoro ai tanti operai che affollavano il piccolo paesino cilentano, la Signora Angiolina aprì il ristorante che tutt'ora porta il suo nome. Tanti anni sono passati e, ora, in cucina, c'è il figlio Rinaldo a gestire la "trattoria di mare", tappa immancabile per i tanti turisti che giungono in questo lembo meraviglioso del Cilento. Il menù è di mare, con pesce pisciottano freschissimo e note di territorio sparse ovunque. Protagoniste indiscusse, Alici di Menaica.



**TOFARELLE
N. 138 VOIELLO**

*con crema di ceci di
Cicerale, totani
e rosmarino*

Scopri la ricetta su
voiello.it/orodinapoli

Un classico del menù di Angiolina incontra la qualità aurea di Voiello. L'idea di partenza è la zuppa di ceci, piatto tipico cilentano. Sulla squisita crema di ceci, che funge da letto, riposano le Tofarelle e il totano saltato nel rosmarino. Una spolverata d'arancio grattugiato per chiudere in meraviglia. A piacimento, nell'atto del mangiare, la crema di ceci può essere mescolata con il resto oppure gustata alla fine, spiega con trasporto lo Chef Rinaldo Merola.



Vito Puglia e Antonio D'Auria

PERBACCO



CHEF ANTONIO D'AURIA



CONTRADA MARINA CAMPAGNA, 5
PISCIOTTA, SALERNO

Questo luogo non può essere raccontato senza fare un cenno alla storia di Vito Puglia, fondatore insieme al fratello Eugenio. Storico alfiere di Slow Food, Vito è portatore di un'idea: "il cibo come fattore d'identità culturale dei popoli". Nata a fine anni '80, la cucina del Perbacco, da un'iniziale proposta di "accompagnamento" alla vasta offerta di vini nazionali, con grigliate, formaggi e salumi, oggi è rappresentata da un menù, frutto della partecipazione creativa di familiari, sapienti massaie, amici gourmet e chef, incentrato sui valori della dieta mediterranea.



VERMICELLI N. 105 VOIELLO

Marina campagna del Perbacco

Scopri la ricetta su voiello.it/orodinapoli

Questo piatto ideato da Vito Puglia e realizzato dallo Chef Antonio D'Auria, porta, con una significativa suggestione, il nome della contrada Marina Campagna. Fatto con alici fresche di Pisciotta, peperoncini verdi, finocchio selvatico e pomodorini, coltivati in questo lembo di terra, maturati al sole e col profumo del mare. Proposti al Perbacco "una ventina di anni fa", i Vermicelli Marina Campagna ebbero un grande successo e da allora sono in pianta stabile nel menù. Oggi rieditati con i N°105 Voiello.



Sabato e Marcello Laureana

IL CEPPO



CHEF MARCELLO LAUREANA



VIA MADONNA DEL CARMINE, 31
AGROPOLI

Nasce nell'aprile del 1976, per mano dei fratelli Sabato e Carmine Laureana e delle loro mogli Rosa e Bruna. E' Sabato a raccontarci la storia e la genesi di questo luogo, situato ad Agropoli nell'incantevole scenario cilentano. Esperienza nel settore e passione per il proprio lavoro, così tutto ebbe inizio. Da allora tanti anni sono passati, e ora, con "i figlioli" a dare man forte, questo ristorante è una bellissima realtà, dove si respira e si assapora la ricchezza della biodiversità rurale e marina del Cilento.



SPAGHETTI SCANALATI N. 107 VOIELLO

*con asparagi selvatici, carciofo di Paestum
e alici gratinate al forno*

Scopri la ricetta su voiello.it/orodnapoli

Ideato dallo Chef Marcello Laureana, questo piatto è inestricabilmente legato ad una tradizione gastronomica autentica e genuina. La sua cucina, prevalentemente di pesce, abbina con grande padronanza i prodotti dei campi, come l'olio del Cilento DOP, i carciofi di Paestum, il vino e altre eccellenze, al pescato di giornata: asparagi e carciofi da un lato, alici dall'altro, per un piatto dai profumi e dai sapori sottilmente raffinati eppur pregni di carattere.



Luigi Naso e Carmine Cafaro

NETTUNO



CHEF LUIGI NASO
E CARMINE CAFARO



VIA NETTUNO, 2
CAPACCIO, SALERNO

Situato nell'incantevole area archeologica di Paestum, questo ristorante apre i battenti nel 1929. La location, realizzata in seguito all'opera di ampliamento di un'antica casa coloniale di metà 800, è un gioiello di eleganza. A volerlo, per offrire un adeguato ristoro ai tanti turisti, sembra sia stato Mussolini in persona. Al Nettuno domina incontrastata la cucina mediterranea: Mozzarella di bufala campana DOP, primi tipici cilentani, una straordinaria varietà di pescato giornaliero.



VERMICELLI N. 105 VOIELLO
"Anfitrite"

Scopri la ricetta su voiello.it/orodinaipoli

Il piatto proposto è un classico intramontabile del menù del Nettuno: i vermicelli Anfitrite, dedicato alla dea della mitologia greca, sposa di Poseidone e madre di Tritone. Ai fornelli, gli Chef Luigi Naso e Carmine Cafaro creano un piatto che racconta del mare e della terra. Pomodorini datterini, peperoncini verdi (detti friarielli in dialetto locale), alici e un pizzico di peperoncino piccante. Piatto di grande personalità, dal sapore genuino e persistente.



Cristian Torsiello

OSTERIA ARBUSTICO



CHEF CRISTIAN TORSIELLO



STRADA COMUNALE DESERTE
VALVA, SALERNO

Alla riscoperta di Valva, di Villa D'Ayala e dei suoi bellissimoi giardini, grazie al linguaggio universale dell'arte gastronomica. È alle pendici rocciose dei Monti Eremita e Marzano, nell'Alta Valle del Sele, che troviamo lo stellato Arbustico di Cristian e Tomas Torsiello, rispettivamente Chef e Maitre. I paesaggi vertiginosi, le acque fluviali, la civiltà contadina e i pascoli. Il lento incedere delle stagioni: dagli agnelli alle trote, dai broccoli invernali ai fagiolini. Dal sottobosco, preziosi doni. La cucina di Cristian? E' tutto questo, più un grande talento.

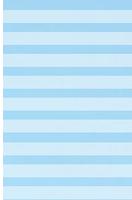


TORTIGLIONI N. 125 VOIELLO

*al sentore di porcini,
con pisellini, fave,
piselli e guanciale*

Scopri la ricetta su
voielle.it/orodinapoli

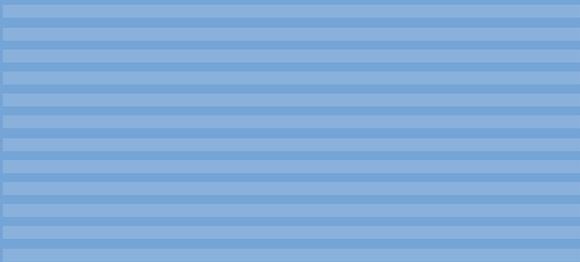
Potremmo definirlo un piatto di transizione, in cui gli ingredienti, in un ideale passaggio di consegna, testimoniano l'inesorabile e affascinante susseguirsi delle stagioni. L'elegante presentazione ne è la prova lampante: si esaltano a vicenda i colori, quelli autunnali di funghi e guanciale e quelli primaverili di fave e piselli. Sapori e profumi che conducono la memoria a un tiepido giorno d'inizio primavera, la prova provata di cotanta meraviglia.



LA COSTIERA AMALFITANA







LA COSTIERA AMALFITANA

Affacciata sul golfo di Salerno, delimitata a ovest da Positano e a est da Vietri sul Mare, la costiera amalfitana è un incantevole angolo tra terra e mare. Famosa in tutto il mondo per la sua bellezza naturalistica, prende il suo nome dalla città di Amalfi, che fu la più antica delle repubbliche marinare e, per due secoli, anche la più potente. C'è un solo modo per viverla a pieno: lasciarsi sedurre da una lunga, lenta passeggiata che vi rivelerà passo dopo passo i suoi infiniti angoli degni del paradiso.

Nota per la sua eterogeneità, la costiera amalfitana fa parte del Patrimonio Mondiale UNESCO e molti dei suoi borghi fanno parte dei borghi più belli d'Italia: ad ogni tornante di strada, con il mare come compagno di viaggio, si nasconde un posto da incanto e se ne svela un altro, con i propri tesori d'arte e i propri prodotti tipici. Dall'artigianato, con le famosissime ceramiche vietresi realizzate e dipinte a mano, alla gastronomia, con la colatura di alici di Cetara. Questo modo di essere, così eclettico, si riflette a tavola, tantoché ogni città ha il suo piatto tipico. Un solo leitmotiv per tutta la Costa d'Amalfi: il suo caratteristico limoncello, ottenuto dal tipico Limone Sfusato Amalfitano.



Colatura di alici di Cetara.

Tipica botte di legno dove, sotto l'azione del sale, le alici perdono il loro liquido.



Gli ingredienti tipici

*Limone sfusato
amalfitano DOP*

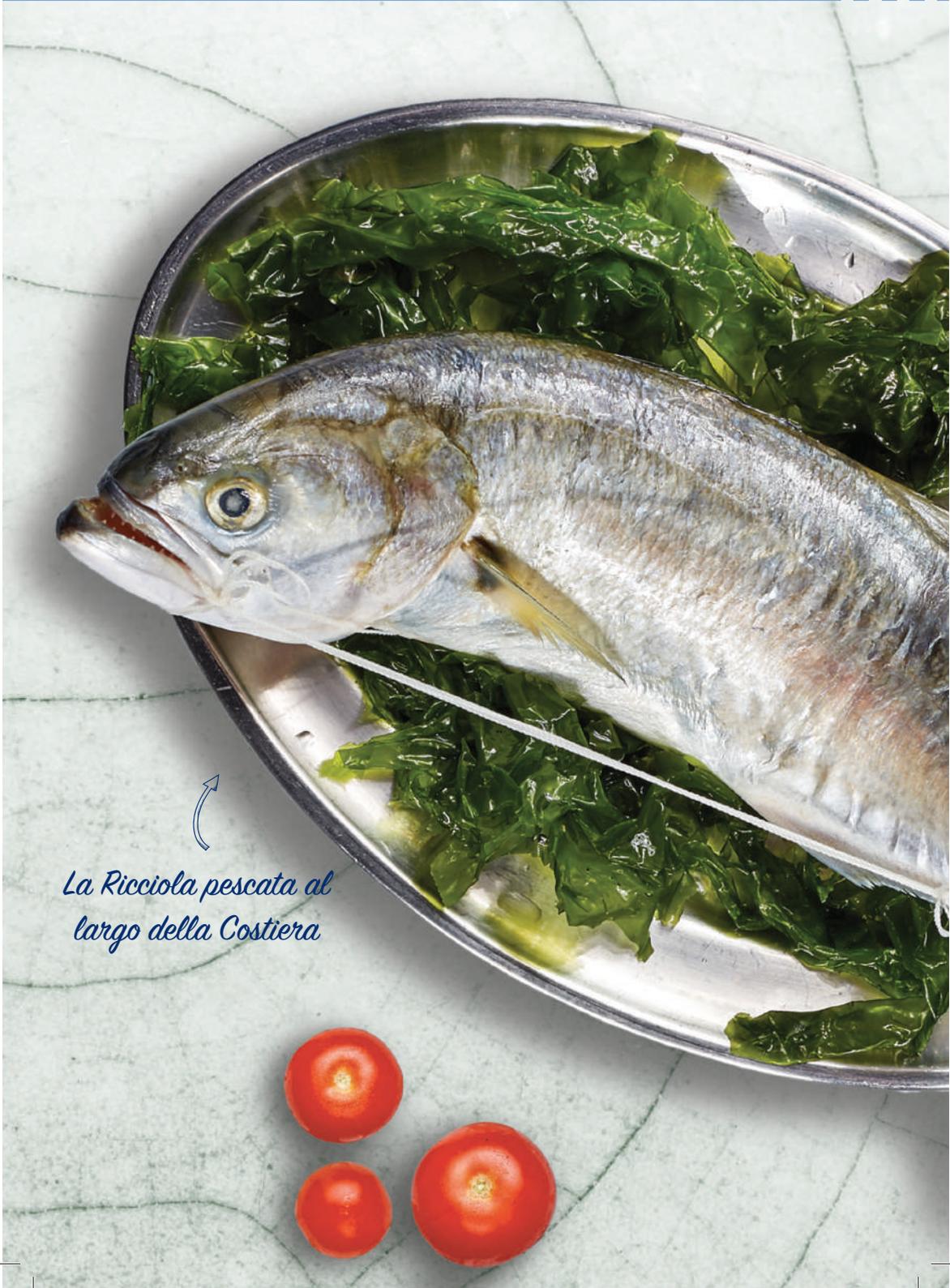


*Colatura di Alici di
Cetara Acquapazza*



Bottarga di tonno





*La Ricciola pescata al
largo della Costiera*



Il patron Gennaro Castiello e lo chef Gennaro Marciante

ACQUAPAZZA



CHEF GENNARO MARCIANTE



CORSO GARIBALDI, 36
CETARA, SALERNO

Il bellissimo borgo di Cetara è lì, insieme all'amore per il mare dei suoi abitanti. Qui la Costiera si tramuta in sapori autentici. Al timone di questo locale iconico, Gennaro Castiello, Maitre e Sommelier, e Gennaro Marciante, lo Chef. Menzione d'onore per la colatura d'alici di Cetara, finalmente fatta in casa Acquapazza. In un piccolo laboratorio con 350 botti di castagno, seguendo l'antico disciplinare, viene prodotto il decantato e inimitabile liquido ambrato, dalle alici pescate direttamente al largo di Cetara.



FIDELINI N. 102 VOIELLO

*con crema di provolone, bottarga di tonno,
broccoli e colatura d'alici.*

Scopri la ricetta su voiello.it/orodinaipoli

“Un piatto che ci appartiene, che rappresenta a pieno la nostra storia”, ci confida lo Chef Marciante. Il perché è da rinvenire negli ingredienti: colatura d’alici, bottarga di tonno e caciocavallo irpino, non mancano mai nella sua cucina. E nella pasta, quei Fidelini scelti per un ricordo intimo: “perché mio padre amava questo tipo di pasta”. Per la sapidità, ecco i broccoli. Il tutto dettato dalla stagionalità dei prodotti, punto cardine della cucina di Gennaro.



Lo chef Marco Cavaliere

DA CICCIO CIELO, MARE, TERRA

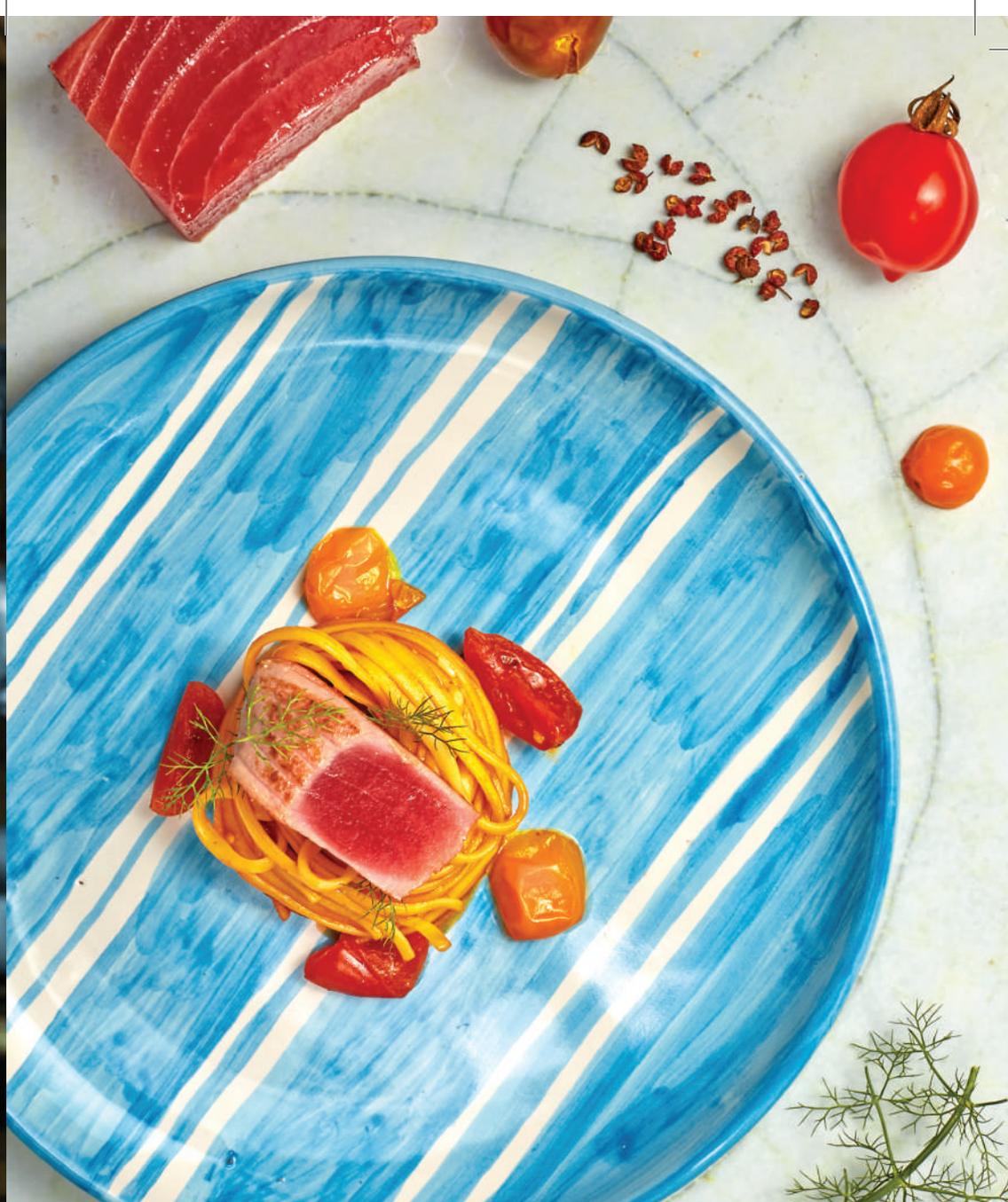


CHEF MARCO CAVALIERE



VIA GIOVANNI AUGUSTARICCIO, 21
MALFI, SALERNO

Nato nel 1931, questo ristorante sorge a picco sul mare a pochi passi da Amalfi e dalla meravigliosa Conca dei Marini. La sua storia e il panorama mozzafiato, lo rendono un luogo magico e fuori dal tempo. La gestione familiare racconta di una profonda cultura dell'accoglienza. La cucina, insieme a quelli tipici e storici, tra cui i celebri spaghetti al cartoccio, propone anche piatti innovativi. Altri motivi di vanto: il pesce fresco, i prodotti dell'azienda agricola di famiglia, una variegata cantina e i deliziosi dolci fatti in casa.



TRENETTE N. 112 VOIELLO

con variazione di pomodori confit e tonno

Scopri la ricetta su voiello.it/orodinaipoli

Tutto il gusto dell'estate nel piatto. La Costiera e non solo! Oltre al tonno scottato, la proposta dello Chef Marco Cavaliere presenta un'originale variazione di pomodorini: rossi spadellati, gialli appassiti e vellutata di pomodorino nero Black Cherry. Per Marco, inaspettatamente, la nota perfetta arriva proprio dal Black Cherry, pomodorino dal sapore gradevolissimo e proprietà benefiche, sapientemente coltivato nell'orto di famiglia, pur se non di origini territoriali.



Il patron Vito Attanasio e lo chef Giuseppe Forte

AL PALAZZO



CHEF GIUSEPPE FORTE



VIA DEI MULINI, 23
POSITANO, SALERNO

Incastonato come una gemma preziosa tra le stradine gremite di fiori della meravigliosa Positano, c'è l'Hotel Palazzo Murat. Nel 1808, Gioacchino Murat, incantato dalla sua magica atmosfera, scelse questo luogo come sua residenza estiva. Di proprietà della famiglia Attanasio da generazioni, oggi più che mai, il Palazzo Murat è un incanto di romanticismo. Al Palazzo è il suo ristorante: tutta da gustare, immersi nello splendido Giardino di Donna Carmela Attanasio, la sua cucina di sapori campani e mediterranei, impreziositi da tocchi d'autore.



VERMICELLI N. 105 VOIELLO

*con acqua di pomodoro, ostriche a crudo,
crema di pomodoro e primosale.*

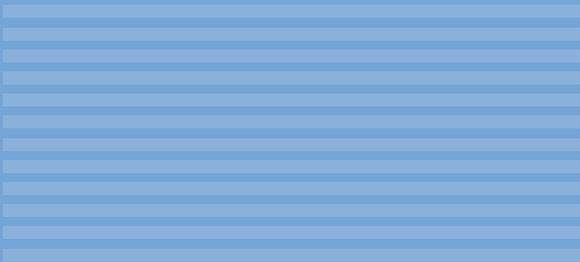
Scopri la ricetta su voiello.it/orodinaipoli

Questo piatto realizzato dallo Chef Giuseppe Forte è il connubio azzeccatissimo tra cucina gourmet e sapori unici della tradizione gastronomica e agroalimentare mediterranea, frutto di un territorio ricco di biodiversità e di sapori secolari. Dai fondali del Mar Mediterraneo, ecco le ostriche. Dalle pendici del Vesuvio, ecco il pomodorino giallo. Dalla tradizione casearia del Sud Italia, ecco il prelibato primosale. È così che nasce un sorprendente piatto d'autore.

An aerial photograph of the Sorrentine Coast in Italy. The image shows a deep blue sea transitioning to a turquoise lagoon near a harbor. A stone breakwater extends into the water, with several white yachts docked. In the foreground, a coastal town with white and red buildings is visible, along with a green sports field. The background features a large, forested mountain range under a clear blue sky with some light clouds.

LA COSTIERA
SORRENTINA





LA COSTIERA SORRENTINA

Famosa in tutto il mondo per le sue bellezze naturalistiche e paesaggistiche, la Costiera Sorrentina, si estende da Castellammare di Stabia a Sant'Agata sui Due Golfi, affacciandosi sul Golfo di Napoli e protraendosi nel Mar Tirreno con l'area naturale marina protetta di Punta Campanella. Di rimpetto, Capri. Alle spalle, i Monti Lattari. Subito dopo, in un'incantevole prosieguo di bellezza, la costiera amalfitana. Dall'incantevole Sorrento, con il suo fascino e la sua forte carica di romanticismo, il nome di questo meraviglioso tratto di costa campana.

Oltre alle bellezze paesaggistiche e naturalistiche, la costiera sorrentina vanta un variopinto ventaglio di prodotti tipici e specialità gastronomiche, come il fiordilatte di Agerola, il pomodoro di Sorrento, il provolone del Monaco e i doni del mare, come il preziosissimo Gamberetto di Crapolla. Nonché il celebre limone ovale di Sorrento, utilizzato nella preparazione di piatti profumatissimi, del famoso limoncello di Sorrento e di numerosi dolci, come il delizioso babà tipico sorrentino.



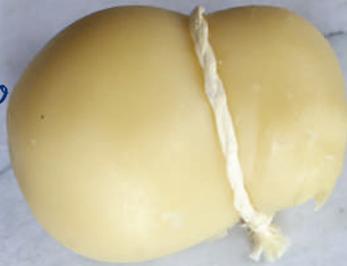
Sorrento.

Tipico meraviglioso limoneto a terrazza.



Gli ingredienti tipici

Bebè di Sorrento



Pomodoro di Sorrento



Noci di Sorrento



*Carciofo violetto di
Castellamare*



*Limone ovale di
Sorrento IGP*



*Provolone del
Monaco DOP*





Imma Gargiulo

FEMMENA



CHEF IMMA GIARGIULO



C/O HOTEL DEL CORSO, C.SO ITALIA, 134
SORRENTO

Nella magica Sorrento, sulla terrazza stile liberty dell'Hotel del Corso, c'è un ristorante che appare e scompare. Per soli 3 giorni a settimana, come d'incanto, il Femmena apre le porte ai suoi clienti. Home Restaurant? Non proprio: "essere in un Hotel ti fa sentire più libero che in casa d'altri", dice Imma Gargiulo. I piatti proposti affondano le radici nella cucina territoriale ma possiedono sempre quel pizzico di innovazione che ne fa un racconto gastronomico inedito, nato dalla creatività e dalla vitalità di Imma, Chef Patron del Femmena.



SPAGHETTI SCANALATI N. 107 VOIELLO
"Mare d'inverno"

Scopri la ricetta su voiello.it/orodinapoli

Mare d'Inverno, questo il nome che Imma ha dato al suo piatto. Colatura di alici, Olio extravergine d'oliva, Limone di Sorrento, alcuni degli ingredienti, tutti indispensabili nella dispensa di Imma: "per portarsi casa ovunque", dice. L'ispirazione corre lungo il filo che va dal mare di Sorrento, passando per i profumi tipici della sua terra, come quello dei limoni, per giungere al ricordo della storia della sua famiglia, precisamente al frantoio Gargiulo.



Francesco Gargiulo e lo chef Gennaro Izzo

ANTICO FRANCISCHIELLO



CHEF GENNARO IZZO



VIA PARTENOPE, 40
MASSA LUBRENSE, NAPOLI

Annoverato tra i locali storici d'Italia, l'Antico Francischiello di Massa Lubrense, piccolo meraviglioso borgo adagiato sul mare alla fine della Costiera Sorrentina, offre ai suoi ospiti il sapore di piatti genuini della cucina napoletana e sorrentina, ammirando Capri e il Golfo di Napoli, da un punto di vista inedito e mozzafiato. L'ospitalità, l'amore per la tradizione gastronomica e per le materie prime del territorio di qualità, rappresentano un'eredità che si tramanda da oltre un secolo seguendo le orme del fondatore Peppino.



**GRAN FUSILLI
N. 180 VOIELLO**
all'Amalfitana

Scopri la ricetta su
voiello.it/orodina

Seppie, calamari, gamberi, scampi e vongole per un mix di sapori provenienti dal mare, accompagnato dai fiori di zucca delle colture presenti nella terra delle sirene. Per Gennaro Izzo Chef della brigata di cucina all'Antico Franceschiello, questo piatto rappresenta il ritratto di questo lembo di terra meraviglioso: ortaggi e verdure coltivati a picco sul mare che si sposano con il pescato del Golfo. Profumi e sapori che si dimenticano difficilmente.



I patron Marco e Antonino Terminiello e lo chef Andrea Raiola

'O CANONICO 1898



CHEF ANDREA RAIOLA



PIAZZA TORQUATO TASSO, 7
SORRENTO, NAPOLI

Mirabile sintesi di territorio e bellezza, affacciato sulla splendida piazza Tasso, nel cuore di Sorrento, questo ristorante è l'incontro perfetto di eleganza, storia (Locale Storico d'Italia) e piacere della tavola. La cucina esprime il carattere dei padroni di casa e della sua location: sostanza ma anche bellezza, piatti della tradizione rivisitati e presentati con garbo e buone maniere. Menzione speciale per l'offerta di vini, una cantina eccellente con oltre 2300 etichette e ben 100 tipologie di rosoli, questi ultimi ideati e prodotti direttamente dal Patron Guglielmo Terminiello.



SPAGHETTI SCANALATI N. 107 VOIELLO
*con totani, patata vitellotta
e limone ovale di Sorrento*

Scopri la ricetta su voiello.it/orodnapoli

Un piatto, una mirabile sintesi di bellezza e territorio. Territorio, perché il pescato del golfo di giornata e il limone ovale di Sorrento sono i simboli di un luogo dal fascino intramontabile. Bellezza, perché i colori di questo piatto ricordano le pennellate su tela di un ispiratissimo artista. Grandi sapori, colore e materie prime di qualità, la sintesi riuscita di questo piatto ideato dallo Chef Andrea Raiola e promosso a pieni voti dalla famiglia Terminiello.



Mimmo e Paolo De Gregorio

LO STUZZICHINO



CHEF MIMMO DE GREGORIO



VIA DESERTO, 1/A
SANT'AGATA SUI DUE GOLFI, NAPOLI

Sta nel piccolo borgo di Sant'Agata sui Due Golfi, il ristorante Lo Stuzzichino della famiglia De Gregorio. Nato nel 1989 come friggitoria, è oggi un punto di riferimento della ristorazione Sorrentina. Tratti salienti? Sapere e saper fare, materie prime di qualità e un'idea di ospitalità genuina ed appassionata. Per la scelta degli ingredienti, la regola è la filiera corta, anzi cortissima: dal gamberetto di Crapolla, presidio Slow Food, al Provolone del Monaco passando per i limoni sorrentini IGP, che arrivano direttamente dalla tenuta di famiglia.



**PASTA MISTA
N. 126 VOIELLO**
*e patate con
Provolone del Monaco*

Scopri la ricetta su
voiello.it/orodina

Un grande classico della cucina partenopea reso unico da un ingrediente territoriale eccezionale: Pasta e Patate con il Provolone del Monaco DOP. Il segreto per farlo così buono? Ricercare l'antica sapienza e coltivare le tecniche gastronomiche della tradizione, guardando sempre alle proprie radici. Sapori che si tramandano da padre in figlio, insomma, proprio come fanno i De Gregorio. Il risultato è un piatto avvolgente e ricco di carattere, che sarà difficile dimenticare.



Giulio Coppola

LA GALLERIA



CHEF GIULIO COPPOLA



PIAZZA AUGUSTO AUBRY, 8, GRAGNANO

Questo ristorante, creato dallo Chef Patron Giulio Coppola, è un presidio del far buona cucina a Gragnano. Definita gourmet, quella de La Galleria, è anche una cucina di cuore, dove tradizione e talento si sposano perfettamente con la passione, il ricordo delle proprie radici, in particolare, la predilezione per la pasta. Non poteva essere altrimenti: nonostante la sua cucina sia molto variegata, Giulio, figlio della sua terra, ama visceralmente l'oro bianco, quello che qui a Gragnano è un vero e proprio standardo di una tradizione plurisecolare.



MEZZE MANICHE RIGATE N. 122 VOIELLO

*con muso di manzo,
lupini, pesto di olive e
germogli di rucola*

Scopri la ricetta su
voiello.it/orodinapoli

Un perfetto connubio di cucina gourmet e street food. Il richiamo è a quell' 'O pèr e 'o muso, letteralmente in italiano il piede e il muso, offerto dagli ambulanti che da sempre invadono le strade di Gagnano e di quasi tutte le città campane durante le feste patronali. Ispirazioni provenienti dallo Street Food ma anche trasporto emozionale per un piatto povero, nato per non buttare via nulla, cui lo Chef Giulio Coppola dedica un gustosissimo tributo.



Maria Aprea, Tonino e Amelia Mazzola

LA TORRE ONE FIRE



CHEF MARIA APREA



PIAZZETTA ANNUNZIATA, 7
MASSA LUBRENSE, NAPOLI

Ubicato nel piccolo Borgo dell'Annunziata, a due passi da Massa Lubrense e a uno dal punto dell'orizzonte in cui cielo e mare s'incontrano, questo ristorante immaginato e realizzato della famiglia Mazzola è un luogo senza tempo. In un'alchimia perfetta si mescolano il Golfo di Napoli, l'isola di Capri con i suoi Faraglioni e la calda accoglienza dei padroni di casa. Un'atmosfera che avvolge ogni ospite in un magico manto. Ai fornelli rivive sapientemente la cucina tipica di questo territorio, con pescato del giorno e prodotti provenienti dai presidi Slow Food di quest'area, come le cicerchie e i gamberetti del Fiordo di Crapolla, pescati con l'antico attrezzo della nassa.



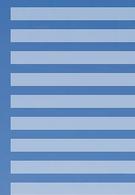
**PASTA MISTA
N. 126 VOIELLO**
*con cicerchie
alla marinara*

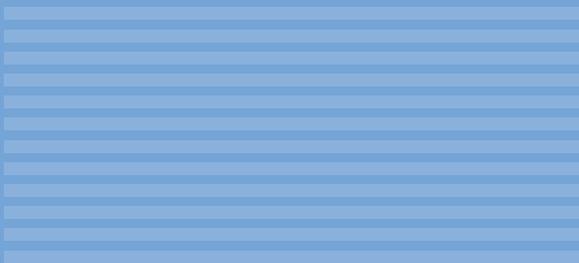
Scopri la ricetta su
voiello.it/ordinapoli

Un piatto che esprime una genuinità inalterata e un quanto mai autentico legame con il territorio: pescato del giorno e prodotti provenienti dai presidi Slow Food di quest'area, come le cicerchie e i gamberetti del Fiordo di Crapolla, pescati con l'antico attrezzo della nassa. Terra e mare, piacere della tavola e ingredienti scelti, queste le alchimie di un piatto che evoca colori e sapori antichi, oltre che tradizioni dimenticate.



LE ISOLE





LE ISOLE

Salpiano alla volta delle tre perle dell'Arcipelago Campano, nel cuore del Golfo di Napoli: Capri, con i suoi celebri Faraglioni; Ischia, con la sua storia e le sue tradizioni; Procida, con il suo coloratissimo porticciolo della Coricella, dove ancora attivi sono i piccoli pescherecci locali. Un viaggio fatto non solo di bellezze mozzafiato, ma anche di prodotti e di ricette inimitabili.

A Capri, il pesce freschissimo; ma anche i pomodori, la caciotta, la mozzarella, le melanzane e tante erbe aromatiche. Tra i piatti, i ravioli capresi, la pezzogna all'acqua pazza, i totani ripieni e con le patate.

A Procida, il mare e i prodotti della terra, come i carciofi e i caratteristici limoni. Ottimo il limoncello e l'insolita insalata di limoni. Da non perdere, poi, la pasta alla pescatora povera.

A Ischia, appena approdati, si è rapiti dal profumo del pesce; ma, conquistato l'entroterra, a farla da padrone sono gli effluvi di carne e verdure, retaggio di tradizioni contadine sentitissime. Il piatto più caratteristico dell'Isola? Per l'appunto, un piatto di terra, il Coniglio all'Ischitana celebre e celebrato in tutto il mondo.



Il borgo della Coricella, Procida.



Gli ingredienti tipici



Pescato caprese



*Carciofo di
Procida*



Limone di Procida



Limone pane di Ischia



Cicerchia di Capri



Piselli capresi



Fave capresi





I patron Rita Patroni e Renato D'Ambra

DA PEPPINA DI RENATO



CHEF RITA PETRONI



VIA MONTE CORVO, 112
FORIO, ISCHIA, NAPOLI

Trascorrere qualche ora in piena sintonia con l'isola d'Ischia, ammirandone l'incredibile panorama, è la vocazione sincera del ristorante Da Peppina di Renato, adagiato sulle pendici del comune di Forio. La cucina è di terra e ricalca uno spaccato consistente della cultura agreste dell'isola. Il coniglio all'ischitana è solo una delle vere, autentiche, specialità della casa. Renato D'Ambra, al forno e alla brace...rigorosamente a legna!, e sua moglie Rita Patroni ai fuochi, sono gli affabilissimi padroni di casa. Persone autentiche. Menzione speciale per gli apprezzatissimi dolci di Michela, figlia di Rita e Renato.



**RIGATONI
N. 124 VOIELLO**
d'ardiat

Scopri la ricetta su
voiello.it/rodiapolis

Siamo dinanzi ad un piatto antico. Antico anche per la sua storia e per la sua presenza nella carta di questo luogo dei sapori veri: da oltre 35 anni. Poveri e dalla storia millenaria, gli ingredienti utilizzati. Lardo battuto, aromi e, per una nota di dolcezza e di colore, il pomodoro. Un piatto di genuina bontà, caratterizzato da un gusto deciso, forte e avvolgente. Un piatto che racconta di una cucina legata alla terra, fatta di ricordi antichi e di sapori autentici.



La Conchiglia

Il patron Giovanni Sardi

LA CONCHIGLIA



CHEF CHIARA VAGNATI



VIA PIZZACO, 10
PROCIDA, NAPOLI

Affacciato sulla spiaggia della Chiaia, con vista sul porticciolo di Marina Corricella, questo è un luogo magico, immerso nell'atmosfera fuori dal tempo dell'isola di Procida. Atmosfera magica, esaltata dalla calda ospitalità della famiglia Sardi. La sua cucina, ispirata alla tradizione tipica procidana e napoletana, utilizza ingredienti di alta qualità, vantando una ricca scelta di piatti di pesce con svariati abbinamenti terra-mare. Tra le eccellenze artigianali proposte, non si può tacere il meraviglioso liquore di limoni procidani.



SPAGHETTI SCANALATI N. 107 VOIELLO
alla pescatora povera

Scopri la ricetta su voiello.it/orodinaipoli

Siamo dinanzi ad un grande classico del menù di casa: presente in carta dal 1974, una lunga carriera alle spalle. Gli ingredienti principali sono le alici, i pomodorini e il peperoncino verde, detto sì friariello ma da non confondere con il broccolo napoletano. Realizzato con ingredienti poveri, questo piatto ha sempre più accresciuto, a buon diritto, la sua popolarità, tanto da diventare un vero e proprio classico della cucina tradizionale procidana.



Lo chef Eduardo Estatico

JKITCHEN | J.K.PLACE CAPRI



CHEF EDUARDO ESTATICO



VIA PROVINCIALE MARINA GRANDE, 225
CAPRI, NAPOLI

Siamo nella cucina del lussuoso 5 stelle J.K. Place di Capri. Un modo unico e raffinato per scoprire Capri, luogo mitico avvolto da un alone di leggenda nonché meta di soggiorno di celeberrime personalità. L'ex executive Chef Eduardo Estatico firma una cucina d'autore, dal tocco inconfondibile, che affonda le proprie radici nella tradizione gastronomica campana. Tradizione che Eduardo conosce a menadito. Infatti, come lo stesso ci spiega, sapere, saper fare e saper trasmettere, è l'unico modo per fare bene lo Chef.



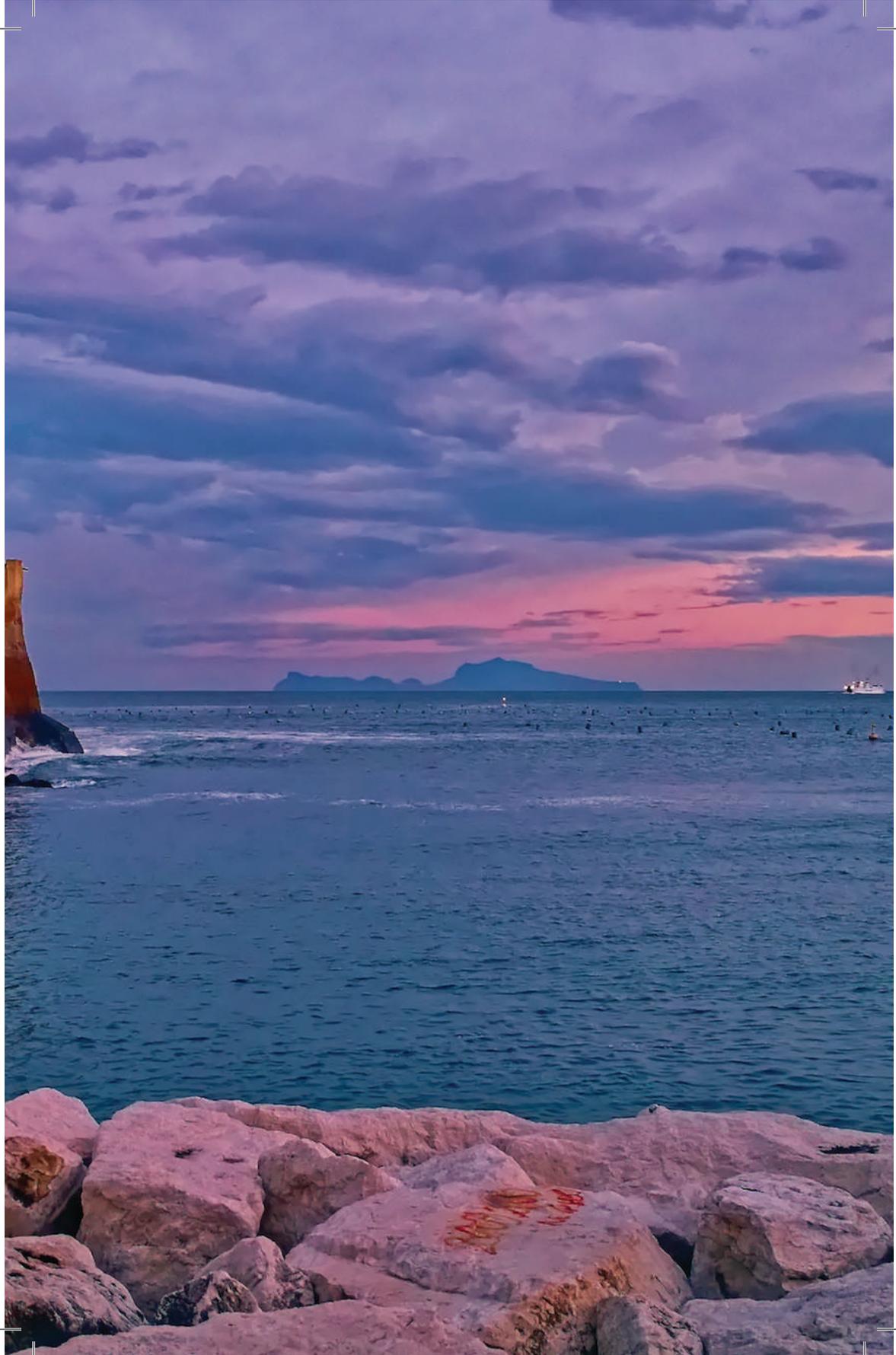
**PIPE RIGATE
N. 135 VOIELLO**

*con panna, piselli
e prosciutto.*

Scopri la ricetta su
voiello.it/orodinapoli

Chi ha detto che un grande chef non può usare la panna? Uno dei piatti italiani più famosi nel mondo? Le fettucine all'Alfredo, con la panna. "Le nostre mucche producono un grande latte", spiega Eduardo. Per la pasta, le Pipe rigate Voiello, perché assorbono al meglio i sughi, grazie alla loro accentuata porosità. Ispirazioni illustri, quindi, per questo piatto che è una tela. Preparazione e presentazione da grande Chef, nonché ingredienti selezionati.





©Voiello 2016

www.voiello.it

Testi a cura di:

Francesco Antinolfi

Angelo Manna

Foto a cura di:

Luciano Furia

Foto e documenti d'epoca provengono dal Fondo Voiello conservato presso:

Archivio Storico Barilla.

L'utilizzo di immagini e testi isolati dall'edizione integrale è soggetto

alla preventiva autorizzazione di Barilla G. e R.Fratelli

Società per Azioni - Via Mantova 166 - 43122 Parma - Italia.

Concept Creativo e Progetto Grafico:

Living Brands

Art Director Mauro Marcomini

Finito di stampare:

Maggio 2016

