

L'evento solidale ideato dagli chef
Nino Di Costanzo e Pasquale Palamaro
si terrà il 16 e il 17 settembre

Ritorna Ischia Safari con tante golose novità

Ritorna, il 16 e 17 settembre, Ischia Safari che in questa edizione coinvolgerà oltre 200 protagonisti della gastronomia made in Italy. Eppure, nel 2015, quando i due amici e chef stellati, Nino Di Costanzo e Pasquale Palamaro, si incontrarono per mettere su un'iniziativa di beneficenza nella loro isola non avrebbero mai immaginato che loro semplice idea nel giro di pochi anni sarebbe diventata un evento dal richiamo internazionale. Allora pensavano ad una cena a più mani per raccogliere fondi da destinare ad una causa nobile; ma l'idea si è evoluta diventando una grande fiera della bontà a cui partecipano chef, pasticceri, pizzaioli, produttori, ristoratori e cantine che con i loro piatti, vini e prodotti richiamano migliaia di persone da tutt'Italia.

I fondi raccolti grazie alla vendita dei biglietti di ingresso alla kermesse saranno destinati come nelle altre edizioni all'istituzione di borse di studio per gli alunni degli Istituti Alberghieri. Quest'anno i fondi andranno ad una scuola della Sicilia che è presente con tanti interpreti della sua eccellente cucina.

Dunque, l'ampio parterre di personaggi presenti conferma l'anima democratica di Ischia Safari, perché tra i protagonisti ci saranno i grandi chef stellati ma anche il cuoco del buon ristorante locale, ci saranno pizzaioli tra i migliori al mondo, tra cui quello che ama definirsi Pizzaricercatore ma anche quello umile che magari a Milano è conosciuto come l'interprete della pizza napoletana, ci saranno i più bravi pastrychef di ristoranti blasonati; ma anche quello poco conosciuto però giovane, creativo e dirompente. Così anche per i produttori e le cantine presenti.

Ovviamente, il filo conduttore resta la grande tradizione della cucina italiana nata soprattutto nelle case, perché dietro ogni chef c'è sempre una nonna o una mamma che ritorna, ricordi che riaffiorano e che a Ischia si potranno ritrovare in tante golose proposte, trasformando l'evento in un tuffo nell'immenso patrimonio enogastronomico che sta alla base della nostra cultura identitaria. Quindi domenica 16 Settembre, a bordo mare nell'incantevole baia di Indaco dell'hotel Regina Isabella, si terrà alle ore 20,30 il Charity Gala Dinner, l'appuntamento più glam della manifestazione che vedrà ai fornelli grandi rappresentanti della cucina d'autore. In un imperdibile percorso di tentazioni, in quattro flight che dureranno mezz'ora ognuno, si offriranno in tutta la loro generosità calibri della portata di

Andrea Migliaccio e Salvatore Elefante de L'Olivo di Capri, i F.lli Cerea del Da Vittorio di Brusaporto, Gaetano Trovato di Arnolfo a Colle Val d'Elsa, Gennaro Esposito e Carmine Di Donna della Torre del Saracino di Vico Equense, Giancarlo Morelli del Pomiroeu di

Seregno, Giuseppe Biuso de Il Capperò di Vulcano, Giuseppe Costa de Il Bavaglino di Terrasini, Nino Di Costanzo del Dani Maison di Ischia, Paolo Barrale del Marennà di Sorbo Serpico, Pasquale Palamaro di Indaco a Lacco Ameno, Pino Cuttaia della Madia di Licata, Remo

Capitano di Enrico Bartolini Milano. Costo della partecipazione alla cena è di 150 euro a persona. Mentre Lunedì 17 Settembre, alle ore 19,30, sarà festa grande al Parco Termale Negombo dove nell'arena centrale batterà il cuore di Ischia Safari con i tanti protagonisti, tra cui 96 chef, 30 pasticceri, 20 pizzaioli e oltre 50 produttori di tipicità del territorio. Il costo del biglietto di ingresso è di 50euro per un carnet che dà diritto a ben 30 consumazioni food e 5 degustazioni di vino. Vini che saranno soprattutto quelli dell'isola con le Cantine Mazzella, Casa D'Ambra, Pietratorcia, Tommasone, Crateca, Cenatiempo e La Pergola. Ma ci saranno anche grandi cantine piemontesi, venete, toscane, pugliesi e, naturalmente, siciliane.

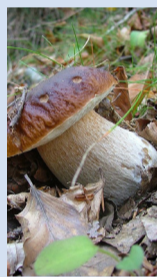
Salvatore Tuccillo



Gli chef stellati

Nella foto gli ideatori di Ischia Safari, gli chef stellati Nino Di Costanzo del ristorante Dani Maison di Ischia e Pasquale Palamaro dell'Indaco di Lacco Ameno

Funghi e vendemmia Settembre in agriturismo



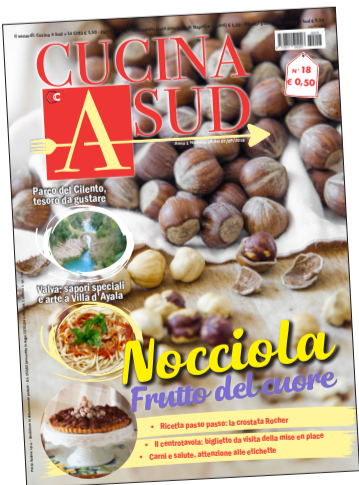
L'evento
Stagione da record per i funghi grazie alle abbondanti piogge che hanno caratterizzato alcuni scorcii dell'estate

Una stagione da record per i funghi e il tradizionale rito della vendemmia spingono ad oltre un milione le presenze in agriturismo a settembre, particolarmente apprezzato da quanti cercano il relax e la tranquillità ma vogliono anche approfittare dei risparmi possibili con l'arrivo della bassa stagione. E' quanto stima la Coldiretti nel sottolineare che in questo ultimo scampolo d'estate si registra un aumento in percentuale del turismo legato alla natura in montagna, nei parchi e nelle campagne con la possibilità di assistere alle tradizionali attività di settembre come il rito della raccolta dell'uva o passeggiare nei boschi alla ricerca di porcini, finferli e trombette.

Per gli amanti del relax la vacanza a contatto con la natura a settembre è l'ideale per tanti turisti e buongustai che possono anche approfittare delle numerose sagre che proprio in questo mese abbondano. L'agriturismo è apprezzato anche per gli acquisti dei souvenir alimentari delle vacanze con 7 turisti su 10 (71%) nel Belpaese, secondo l'indagine Coldiretti/Ixè, che hanno deciso per il 2018 di visitare frantoi, malghe, cantine, aziende agricole o mercati degli agricoltori per acquistare prodotti locali a chilometri zero direttamente dai produttori e ottimizzare il rapporto prezzo/qualità.

IL MAGAZINE

Metropolis e Cucina a Sud Tutto sulla nocciola



ALLEGATO
METROPOLIS E CUCINA AL SUD OGNI VENERDÌ IN EDICOLA 1,30 EURO. RICHIEDILO AL TUO EDICOLANTE

Al via la decima edizione di "Vesuvinum, i vini e i sapori del Vesuvio", l'evento organizzato dall'associazione "Strada del Vino Vesuvio e dei prodotti tipici locali". Oggi pomeriggio, alle 17:30, presso la Camera di Commercio di Napoli la presentazione della kermesse che si terrà nel Palazzo Mediceo di Ottaviano dal 14 al 16 settembre. «L'area vesuviana è uno splendido angolo di terra campana, un paesaggio capace di stupire per la sua varietà, per i suoi colori e per i suoi tesori più preziosi: il vino e i prodotti agroalimentari tipici. L'Associazione Strada del Vino Vesuvio e dei Prodotti Tipici Vesuviani nasce per raccontare e preservare tali valori» ha affermato Stefano Prisco, presidente della Strada del Vino. «Ogni azienda - ha spiegato Prisco - racconta la storia delle famiglie vesuviane che hanno voluto con tenacia e determinazione dare seguito alle tradizioni e continuare la produzione del Lacryma Christi, del pomodorino del piennolo, dell'albicocca vesuviana e delle altre gustose particolarità territoriali. Così Vesuvinum ritorna, anche quest'anno come il format

Ottaviano

Dal 14 al 16 nel palazzo Mediceo
la kermesse dei prodotti tipici locali

Vesuvinum 2018 In vetrina vini e sapori del vulcano

L'evento dell'associazione "Strada del Vino Vesuvio e dei prodotti tipici locali" raccoglie aziende produttrici di Lacryma Christi, pomodorino del piennolo, albicocca ecc.



capace di accendere i riflettori sul progetto 'made in Vesuvio', un unico inconfondibile marchio con cui noi tutti intendiamo essere riconosciuti e ricordati: il Vesuvio». «Dai cognoli del Somma, allo spettacolo del Gran Cono con la sua inconfondibile sagoma, dalla riserva Tirone Alto-Vesuvio con le sue centinaia di specie vegetali e animali fino a Punta Nasone e alla Valle del Gigante, il complesso Somma-Vesuvio è uno spettacolo unico in termini naturalistici e di biodiversità» ha aggiunto Agostino Casillo, presidente dell'Ente Parco Nazionale del Vesuvio. «Il territorio è una sfida. Non basta amarlo o sentirsi legati: bisogna migliorarlo giorno dopo giorno senza fermarsi mai. Una sfida continua che Vesuvinum rappresenta egregiamente», ha dichiarato sindaco di Ottaviano Luca Capasso, che ospita la manifestazione. Venerdì 14 alle ore 17:30 il taglio del nastro e l'apertura degli stand e poi percorsi di degustazioni e visite agli spazi espositivi allestiti dalle aziende associate. Non solo vino a Vesuvinum, ma anche tanti prodotti come la mozzarella di bufala campana dop, gli olii e prodotti bio.



La ricetta

Ripieno di cernia su salsa di gamberi
La ricetta del raviolo dello chef Antonio Apicella

A Cava de' Tirreni 'In Giardino' c'è più gusto

In giardino a volte succedono molte cose gustose. In giardino, infatti, si chiamano alcuni piatti presenti nel menù ed "In Giardino" è anche il nome del nuovo ristorante che è andato ad arricchire la già buona offerta gastronomica di Cava de' Tirreni. Cava è tra i pochi comuni della provincia di Salerno (città compresa) che si esprime a tavola con qualità e consapevolezza. Per la sua storia ultra millenaria e le sue radicate tradizioni ha un'identità forte ed una cucina che attinge senza complessi sia da quella classica partenopea che da quella marinara della costiera. E nel tempo è diventata una roccaforte di sapori con i suoi tanti locali che attirano buongustai da mezza regione. Ed è proprio su questa linea, che caratterizza molti ristoranti della città metelliana, che "In Giardino" ha aperto i battenti al Corso Principe Amedeo, 261. Per la verità il patron non è nuova ad avventure del genere. Infatti, Simone Silvestri ha avviato con successo da molti anni il ristorante pizzeria Lo Spunzillo del lungomare di Salerno. Come non è nuovo ad aperture del genere il maître Lamjed Ben Brahim che da circa 30 anni in Italia ha costruito una brillante carriera in sala arrivando a diventare il motore della struttura che dirige, insieme a Veronica D'Elia, con professionalità e competenza. Anche lo chef, Antonio Apicella, ha sempre



Nella foto la responsabile Veronica D'Elia il maître Lamjed Ben Brahim, lo chef Antonio Apicella ed il pizzaiolo Francesco Romano.



RAVIOLO IN GIARDINO

Ingredienti (per 4 persone)
1/2kg. di semola rimacinata, 1 tuorlo d'uovo, 300gr. di polpa di cernia, crema di pistacchio, 12 gamberi rossi freschi, un cucchiaino di granella di pistacchi, olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b.

Procedimento: impastare la farina semola con il tuorlo e un po' d'acqua. Intanto preparare il sugo dei gamberi in una padella con olio caldo e aggiunta di fumetto di pesce. Quindi preparare il ripieno amalgamando la cernia con la crema di pistacchio. Quindi riempire i ravioli e cuocerli in abbondante acqua salata. Saltarli velocemente nel sugo dei gamberi e impiattare guardando con granella di pistacchio.

navigato nelle acque sicure di cucine importanti e qui presenta una serie di piatti che mettono insieme la sua esperienza con il meglio della produzione campana di eccellenza. Infine, i giovani e bravi pizzaioli Francesco e Amedeo Romano chiudono il cerchio di un team collaudato e maturo che ha saputo dare, sin dai primi giorni di apertura, la giusta impronta a tutto ciò che arriva a tavola. E' così che dalla cucina escono primi come In Giardino che prevede la pasta con pomodorini gialli, guanciale, peperoncini verdi e pecorino di fossa, oppure gli Spaghetti Nerano con zucchine e provolone del Monaco o ancora le Pappardelle con tartufi di mare e basilico e altri omaggi alla cucina marinara come le Linguine con il riccio. I secondi di mare partono dal cuoppo fritto per arrivare alle tartare e carpacci di pesce passando per il Tronchetto di tonno su salsa puttanesca. Ma nel menù ha un grande spazio la carne di qualità che prevede le italiane Chinina e Scottona ma anche l'Angus ed il maialino Iberico. Come sono di qualità le ottime pizze che dove oltre alle classiche si notano quelle con prodotti Dop come le alici di Cetara o i pomodori del Piennolo. Anche la ricetta del Raviolo ripieno di cernia su salsa di gamberi è l'esempio di come lo chef metta in scena una cucina che si fa notare.

Sal.Tuc.

AGROVO

...il segreto delle tue Ricette

**Leader
nella distribuzione
di materie prime
e semilavorati
per pasticceria,
gelateria
e panificazione**

www.agrovo.it

+39 81 515 73 33 • +39 81 515 92 19

info@agrovo.it

agrovo

Agrovo Alimentari Srl

Sede Legale:
via Barbarulo, 71 - Nocera inferiore 84014 (SA)

Sede Operativa:
via Madonna di Fatima Snc - Pagani 84016 (SA)