

GUSTA MINORI 2016

MENU' DEGUSTAZIONE PROPOSTO DAI CUOCHI E DAI PIZZAIOLI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD DELLA CAMPANIA

VENERDI' 26 AGOSTO

Stefano De Simone, Pizzeria Genuino, Nola (Na)

**CALZONE FRITTO CON FIOR DI LATTE DI AGEROLA , RICOTTA DI BUFALA,
GUANCIALE DI**

SUINO NERO DEI NEBRODI



Francesco Maiorano, Pizzeria San Francisco, Tramonti (Sa)

PIZZA FRITTA CON IMPASTO ALLA CLOROFILLA DI SCAROLA, CONDITA AL RAGU' DI

ALICI DI CETARA E CAPPERI DI SALINA



Valentino Tafuri, Pizzeria Tre Voglie, Battipaglia (Sa)

MONTANARA CLASSICA ALLA FARINA DI CECI DI CICEREALE , ANTICHI

POMODORI DI NAPOLI  E CONCIATO ROMANO 

Marco Caputi, Maeba, Ariano Irpino (Av)

RIGATONI DI GRAGNANO, PORCINI, OSTRICA E CACIOCAVALLO PODOLICO FRESCO



Emiliano Ciancio, Mariterraneo, Salerno

CALAMARATA CON FAGIOLI CANNELLINI BIOLOGICI, PROVOLA DI BUFALA "BIANCA

DI PAESTUM" E COLATURA TRADIZIONALE DI ALICI DI CETARA



Pasquale Bisogno, Pizzeria "Nonna Nannina", Cava de' Tirreni (Sa)

LA CAPONATA METELLIANA CON BISCOTTI DI PANE DURO AL FINOCCHIETTO SELVATICO, POMODORINI CORBARINI, POMODORINI ESSICCATI AL SOLE ALL'OLIO, MELANZANE SOTT'OLIO E ORIGANO

Marilena Giuliano, Gli Scacchi, Caserta Vecchia (Caserta)

PARMIGIANA DI ZUCCHINE E FIORI DI ZUCCA CON FILETTO DI BACCALA' E

COLATURA TRADIZIONALE DI ALICI DI CETARA  SU CREMA DI POMODORINI GIALLI DEL VESUVIO

Paolo Di Martino, 'A Luna rossa, Bellona (Ce)

LA POLPETTA DI FAGIOLI PEZZELLA AL CONCIATO ROMANO  E VELLUTATA DI ZUCCA LUNGA NAPOLETANA  AL PROFUMO DI ROSMARINO SELVATICO

SABATO 27 AGOSTO

Andrea Perrotta, Pizzeria Degusta, Avellino

**"PIZZILLO" DI GENOVESE D'AGNELLO CIPOLLA RAMATA DI MONTORO  E CASO
MUSCIO  BAGNOLESE**

Guglielmo Vuolo, 'o Pizzaiuolo – Eccellenze Campane, Napoli

IL CALZONE FRITTO CON RICOTTA DI BUFALA, FIORI DI ZUCCA, ALICI DI MENAICA



, PEPE

NERO, GRATTUGIATA DI LIMONE BIO DI SORRENTO 

Pasquale Bisogno, Pizzeria "Nonna Nannina", Cava de' Tirreni (Sa)

**IL CALZONE FRITTO DELL'AGRO CON ANTICHI POMODORI DI NAPOLI  FIOR DI
LATTE**

DI AGEROLA  E BASILICO

Francesco Paolo Luise, Le Nuvole di Villa Signorini, Ercolano (Na)

MEZZI PACCHERI CON FAGIOLI DENTE DI MORTO DI ACERRA  , POMODORINI E

**CROCCANTE DI CIPOLLA DI ALIFE  DISIDRATATA AI SENTORI DI COLATURA
TRADIZIONALE DI ALICI**

DI CETARA 

Stefano Salvati, Paribiosteria, Capaccio Paestum (Sa)

TAGLIATELLA DI SEPIA SCOTTATA AL SALE ARTIGIANALE DI TRAPANI



SCAPECE DI ZUCCHINE, SPUMA DI CECI DI CICIREALE



E MENTA

Angelo Lebiu, Le due torri, Presenzano (Ce)

PACCHERI IMBOTTITI DI MOZZARELLA DI BUFALA IN GENOVESE DI CIPOLLA DI

ALIFE



CON CODA DI VITELLO MARCHIGIANO

LA POLPETTA DI UNA VOLTA AL RAGU'PORPURIANTE DI ANTICHI POMODORI DI

NAPOLI



Erminia Cuomo, Hostaria Bacco, Furore (Sa)

LA CAPONATA DI DONNA ERMINIA ALLA COLATURA TRADIZIONALE DI ALICI DI

CETARA



Pasquale Bisogno, Pizzeria "Nonna Nannina", Cava de' Tirreni (Sa)

LA CAPONATA METELLIANA CON BISCOTTI DI PANE DURO AL FINOCCHIETTO SELVATICO, POMODORINI CORBARINI, POMODORINI ESSICCATI AL SOLE ALL'OLIO, MELANZANE SOTT'OLIO E ORIGANO

Pietro Balletta, Al Vecchio Mulino, Teano (Ce)

LA PARMIGIANA AI FUNGHI PORCINI

Giulio Coppola, M'Ama, Praiano (Sa)

LA PARMIGIANA A STRATI CON GLI ANTICHI POMODORI DI NAPOLI



LE POLPETTE DI CALAMARI CON MAIONESE DI PATATE ALL'OLIO EVO CARETTI



DOMENICA 28 AGOSTO

Paolo De Simone, Pizzeria daZero, Vallo della Lucania (Sa)

LA FRITTA CLASSICA CILENTANA: POMODORO COTTO, CACIORICOTTA DEL CILENTO



E BASILICO

Giuseppe Pignalosa, Pizzeria Le Parule, Ercolano (Na)

LA FRITTA NAPOLETANA CON RICOTTA DI BUFALA, FIOR DI LATTE DI AGEROLA



, CICCIOLI

LA FARCITA CON RICOTTA DI BUFALA, FIOR DI LATTE DI AGEROLA  **E MELANZANE**

Aniello Falanga, Pizzeria Haccademia, Terzigno (Na)

LA FRITTA AL SAPORE DI FRASTUCA CON RICOTTA DI BUFALA, PISTACCHI DI

BRONTE  **E PROVOLA DI TRAMONTI**

Pasquale Vitale, Pascalò, Vietri sul Mare (Sa)

PIATTO DELLA TRADIZIONE SALERNITANA: TORTIERA DI PASTA E PATATE

ARREGANATE CON CIPOLLA DI MONTORO  **E ANTICHI POMODORI DI NAPOLI**



Angelo Fabozzi, Tabernola Il Clanio, Teverola (Ce)

IL LUPINO GIGANTE DI VAIRANO  **E I LUPINI DI MARE SI INCONTRANO CON LA PASTA**

Erminia Cuomo, Hostaria Bacco, Furore (Sa)

LA CAPONATA DI DONNA ERMINIA ALLA COLATURA TRADIZIONALE DI ALICI DI

CETARA



Alfonso Crisci, Taverna Vesuviana, San Gennaro Vesuviano (Na)

**PANE, ANTICHI POMODORI DI NAPOLI  , MOZZARELLA E ALICI DI CETARA:
DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE**

Giovanni Arvonio, Taberna del Principe, Sirignano (Av)

"LA MELENZANA DI PARMIGIANA": ANTICHI POMODORI DI NAPOLI  , FIOR DI

**LATTE DI AGEROLA  , BASILICO, PECORINO LATICAUDA  , MELANZANA
NAPOLETANA**

Alberto Fortunato, La bettola del gusto, Pompei (Na)

ALICE APOGGIATA SULLA SCAPECE CHE DIVENNE UNA POLPETTA AI CAPPERI DI

SALINA  , BUFALA E OLIVE