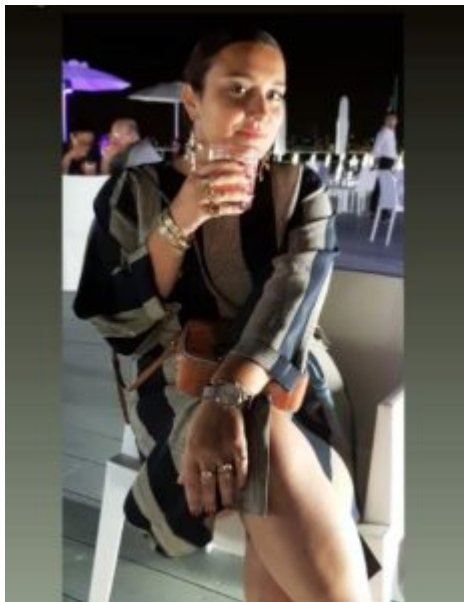


# Gli gnocchetti al nero di seppia di Maurizio Di Ruocco sono perfetti con una cavigliera di conchiglie

di Maria Pepe



L'estate è giunta ormai alla fine, "Ricette e bozzetti" dopo aver visto invadere le spiagge di cavigliere di finte conchiglie, emblema del pessimo gusto che la fa da influencer, non poteva tacere. Non poteva non tentare di portare un po' di buon gusto, beneaugurante per l'estate 2019.



Villa Zaira, Gli gnocchi al nero di seppia

Per farlo, l'arduo compito è stato affidato al "glamour chef" Maurizio Di Ruocco che ha tratto dalla sua "Sea recipe", gnocchetti..., una cavigliera di sassolini di onice nero intervallati da due piccole pepite in oro e brillanti di forma ovoidale, richiamo lieve e non esplicitato ai molluschi marini.



Una cavigliera con cursore regolabile da poter utilizzare anche come bracciale durante la prossima stagione invernale. Maurizio Di Ruocco, giovane, ricercato, mai banale, sempre ben equilibrato e raffinato, ha ancora una volta lasciato senza fiato gli amanti del fashion in cucina così come nella moda. "Ricette e bozzetti", in fremente attesa, aspetta la nuova apertura di "Villa Zaira", new

look, new location, stessa eccellenza.

---

# Lo Stuzzichino della famiglia De Gregorio festeggia i 29 anni con il libro di Francesco Aiello edito dalle Edizioni dell'Ippogrifo

Francesco Aiello, *La memoria del gusto (Storia e ricette dell'Osteria Lo Stuzzichino di Sant'Agata sui due Golfi)*, Edizioni dell'Ippogrifo, Sarno 2018, € 18,00.



Non tutti i compleanni sono uguali. Ce ne sono alcuni che rimangono indelebili nel cuore di chi li vive e diventano eterni.



Ne sa qualcosa Mimmo De Gregorio, patron dell'osteria "Lo Stuzzichino" a Sant'Agata sui due Golfi. Questo luogo del cuore ha soffiato 29 candeline. Festeggiamenti alla grande per l'ultimo compleanno. "La memoria del gusto", il libro di Francesco Aiello, edito dalle Edizioni dell'Ippogrifo, è stato il regalo più bello che la famiglia De Gregorio potesse aspettarsi.



La storia incomincia nel 1985 con papà Paolo e mamma Filomena che si dedicano ai piatti di lunga tradizione sia di terra che di mare. Oggi è passato qualche decennio. I capostipiti sono ancora in cucina mentre Mimmo e la moglie Dora si occupano della sala.



“Perché non esiste luogo di ristorazione di qualità se non c'è un tessuto produttivo locale di qualità. Da questo punto di vista *Lo Stuzzichino* è un esempio lampante di collaborazione fruttuosa e feconda”, così scrive Carlo Petrini nella “Prefazione”.



La famiglia De Gregorio è la testimonianza di un sentimento alimentato di anno in anno e mai trascurato all'insegna del cibo buono, pulito e giusto così come detta “Slow Food”. Questo il segreto per costruire un rapporto virtuoso tra le pietanze preparate e i produttori locali che sono sempre gli stessi da anni e rappresentano una rassicurazione per chi sceglie questo posto suggestivo.

“*La memoria del gusto*” si presenta in un formato elegante. All'interno le parole e le immagini di Andrea Di Lorenzo e

Valerio Gargiulo conquistano il lettore che si sente parte integrante di un viaggio che lo conduce in uno dei luoghi più belli d'Italia, ubicato a pochi metri dal bistellato Don Alfonso 1890, il ristorante della famiglia Iaccarino.



Dal canto suo, Francesco Aiello, con la sua sapienza giornalistica, è riuscito in circa centocinquanta pagine a delineare la fisionomia di una famiglia che ha scelto di rimanere e portare avanti la propria filosofia gastronomica.

Nel volume non mancano infatti le ricette storiche dell'osteria e l'indirizzario dei produttori di fiducia.

Come scrivo spesso, bisogna sempre fidarsi di chi non ha paura di dichiarare le proprie preferenze. E la famiglia De Gregorio non ha esitato un attimo.

---

**Festa a Vico 2018: i**

# produttori vera soSTAnza del cibo italiano



Gennaro Esposito

È la grande novità di Festa a Vico 2018, ma neppure Gennaro Esposito, chef due stelle Michelin della Torre del Saracino di Seiano ed organizzatore della kermesse, si sarebbe aspettato così tanta “soSTAnza” da lunedì 4 giugno al Moon Valley.

## LA QUALITÀ

Saranno presenti più di 50 produttori provenienti da tutto lo Stivale, ma non è certamente soltanto il numero degli artigiani che sono stati selezionati dai migliori chef del nostro panorama e neppure la loro variegata provenienza a far sorridere orgoglioso Gennaro Esposito. Bensì, sono le materie prime che comporranno appunto “soSTAnza” perché al centro dovevano esserci, e ci saranno, i prodotti, esattamente come immaginato: “Ci sarà un distillato della migliore qualità della tradizione culinaria italiana, una cernita – effettuata da tanti miei illustri colleghi – di quei prodotti che rappresentano l’autenticità e l’unicità del nostro territorio. Racconteremo la cucina attraverso

appunto la terra e grazie a chi la lavora – ha spiegato Gennaro -. Ogni chef mi ha “raccomandato” un artigiano del quale non può fare a meno per rendere speciali i suoi piatti. Dunque, “soSTAnza” sarà l’occasione per mettere in contatto cuochi e artigiani facendo scoprire ai primi alcune incredibili opportunità per le loro creazioni che in realtà sono “nascoste” in giro per l’Italia”.



## GLI OSPITI

Per questo motivo lunedì e martedì al Moon Valley (dalle 9.30 alle 13 e dalle 14.30 alle 18) ci saranno tanti autorevoli ospiti, tra i quali gli chef Bottura, Cannavacciuolo, Cerea, Cracco e molti altri, sia per presentare gli artigiani che hanno segnalato sia per conoscere gli altri produttori presenti. Senza dubbio “soSTAnza” è la vera, grande, novità di Festa a Vico 2018 ed un appuntamento imperdibile da segnare in agenda per gli addetti ai lavori. L’elenco dei produttori è in coda al comunicato (e si va completando in queste ore).

## ARTIGIANI SOSTANZA

### PIEMONTE

Azienda Michelis Egidio – Paste di meliga del Monregalese –  
Monregalese



## LOMBARDIA

Agricoltura Biologica srl – Bio paste da farine alternative – Bergamo

Bettola maiale tranquillo – carni e salumi – Gabbioneta  
Binanuova

## VENETO

Azienda Agricola Lucia – Radicchio – Gorizia

Azienda Pollo Ruspante – animali da cortile bio – Verona

## EMILIA ROMAGNA

Malandrone 1477 – Parmigiano Reggiano stagionato – Pavullo  
nel Frignano

## TOSCANA

Azienda Agricola Laura Peri – Polli, faraone, anatre,  
piccioni- Montevarchi

## LAZIO

Azienda Agricola Emilio D'Ascenzo – formaggi ovini – Rieti

Azienda agricola Serpepe – ceci della Tuscia, Fagiolo  
tondino della tuscia, salumi di maiali e pecorinidi pecore  
sarde- Serpepe

Azienda Procarni – abbacchio romano e maiale nero dei  
montiprenestini – Genazzano

Azienda Agricola Cose di Macchia – tartufi della Tuscia –  
Bassano Romano

Caseificio Agricolo Radichino – formaggi di capra – Farnese

## ABRUZZO

Azienda Agricola Letizia Cucchiella – Zafferano – L'Aquila

Az. Agricola biologica di Rotolo Gregorio & C.

Formaggi, carni e salumi – Azienda Agricola Rossi Rita –  
Scanno

## UMBRIA

Formaggi della Val Nerina – Cascia

Azienda Agricola Di Piero Luca – nocciole e derivati – Civita Castellana

## PUGLIA

Masseria storica Pilapalucci – Mandorla di Toritto – Toritto

La Viola – Carote di Polignano – Polignano a mare

Peperonzini – Coltivazione di erbe, spezie, piante aromatiche – Toritto

Donna Francesca – Mandorle salate e naturali, cotto di fichi -Mariotto

Azienda Agricola de Carlo – Olive termite di Bitritto, rape in olio evo – Bitritto

Azienda Agricola Piano – Farine tutto corpo gran tenero e duro, olive da mensa – Apricena, Foggia

Società Agricola Racano Proscia ss – Cece nero e il cece rosso di Cassano Murge – Cassano Murge

## CAMPANIA

Azienda Agricola di Vincenzo Egizio – Vecchie varietà di albicocche del Vesuvio/ Pisello cento giorni Bruscianno

Azienda Agricola Verticelli – Lupino gigante di Vairano - Vairano Patenora

Terra d'orti – Broccolo aprilatico di Paternopoli – Paternopoli

Azienda Agricola Bruno Sodano – Fagiolo dente di Morto di Acerra/ Pappacella Napoletana –Pomigliano d'Arco

Nettuno – Colatura d'alici – Cetara

Azienda Agricola Enzo Merolla – Cipollotto nocerino – Poggiomarino

Azienda Agricola Rosso Vesuvio – Pomodorini del

Vesuvio – Ercolano

Eurofish Napoli – Anguille, cozze del Fusaro – Volla

Cooperativa Primavera – Produzione formaggi – Pimonte

Bifulco Selezioni Carni – Carni – San Giuseppe Vesuviano

Azienda Santa Rita – Produzione di conserve e semiconserve, produzione di sughi e condimenti – Napoli

Azienda Agricola Gerarda Giannetta – Ricotta Bovina e manteche gialle da allevamento welfare – Bisaccia

Presidio slow food – Pomodoro verneteca sannita – Valle Telesina

Azienda Agricola Santopaolo Giuseppe – suino di razza casertana – Rocca d'Evandro

Azienda Agricola De Rosa Raffaele – mele annurche Igp – Caianiello

Gerardo Balestrieri – funghi e tartufi – Gragnano

## CALABRIA

Masseria Fornara azienda agricola – Riso di Sibari – Cassano allo Ionio

Mulinun Stefano Caccavari – Farine macinate a pietra – San Floro

Azienda Agricola Biosmurra – Succo di clementina – Rossano

Azienda agricola biologica  
De Tursi – Pomodoro – Strongoli

Caseificio Stella dicecca – Pirottino di capra, scamorza e provola gialla, burrata, delizia – Altamura

## BASILICATA

Azienda Agricola Biologica Agrimar – Suini neri lucani, salsiccia di cancellara, guanciaie monumentale – Genzano di Lucania

## SARDEGNA

Azienda Agricola F.lli Pinna – Tonno di Sant'Antioco e verdure sott'olio – Sassari

---

## Pepe Mastro Dolciere: il 25 gennaio scorso Apericena con lo chef stellato Peppe Guida



Oggi vi racconto di un'Apericena un po' particolare. È passato un po' di tempo, ma le cose belle meritano sempre di essere ricordate.

Il 25 gennaio scorso i più fortunati hanno avuto l'opportunità di partecipare a una serata unica. Da Pepe Mastro Dolciere in Sant'Egidio del Monte Albino simposio tra il padrone di casa, Alfonso, e lo chef stellato Peppe Guida.



Pepe Spritz

Un momento tra amici voluto dai fratelli Pepe, ovvero Alfonso, Anna, Giuseppe e Prisco, per “coccolare” i clienti che pensano di trascorrere la solita serata e poi si ritrovano complici e partecipi di un momento unico.



Così, accanto ai cocktail della casa come il “Pepe Spritz”, un altro punto di forza della rinnovata pasticceria da quando ci sono i barman Antonio Calabrese e Cosimo D’Andretta, sono stati degustati l’antipasto della casa e i piatti più famosi dello chef dell’Osteria Nonna Rosa di Vico Equense. A organizzare il servizio di sala, il direttore Luigi Nitto.

Non potevano mancare



gli spaghetti al limone che incantano adulti e bambini,



la pietanza che ha incoronato Peppe Guida come lo chef stellato che non rincorre formule astruse, ma riesce a valorizzare con la sua maestria i prodotti della terra da cui proviene senza alterarli.

Peppe Guida racchiude al suo interno tutte le sfaccettature della penisola sorrentina che si coniuga nel suo paesaggio mari e monti. Montechiaro è infatti il luogo ideale da cui lo chef trae ispirazione per le sue creazioni.



Per l'Apericena spazio anche alla polpetta della tradizione, alla genovese di tonno e alla pasta con totani.



Dulcis in fundo non è mancata la sfilata d'alta moda della piccola pasticceria appositamente selezionata da Alfonso per i suoi ospiti.





Incontri come questi riempiono il cuore e lasciano trasparire il carico d'umanità nascosto dietro i sapienti artigiani che amano l'arte culinaria e pasticceria più di loro stessi.

---

## S. Egidio: giovedì da Pepe Mastro Dolciere Apericena con Peppe Guida





Continuano gli incontri con le stelle presso Pepe Mastro Dolciere in via Nazionale a Sant'Egidio del Monte Albino. Giovedì prossimo, 25 gennaio, alle 20.30, sarà la volta di Peppe Guida, 1 stella Michelin, chef patron dell'Osteria Nonna Rosa in Vico Equense.

Apericena con due piatti preparati da Guida da abbinare ai cocktail della casa. Adrenalina mille per i barman Antonio Calabrese e Cosimo D'Andretta che non vedono l'ora di incantare i clienti con le loro performance alcoliche e analcoliche in onore dello chef stellato. A Luigi Nitto, direttore di sala, il compito di coordinare e organizzare il servizio in sala.



Soddisfatto Alfonso Pepe e i suoi fratelli Anna, Giuseppe e Prisco. La famiglia Pepe, nonostante i successi innegabili, rimane legata alle proprie radici e al territorio omaggiati anche nelle preparazioni.

La serata con Peppe Guida segue quella del 31 dicembre con Pasquale Torrente e ne precede tante altre, di cui saranno protagonisti tutti gli amici di Alfonso che gli sono stati vicini in quel magnifico 26 ottobre 2017.

Appuntamento allora a giovedì.

Per info, costi e prenotazioni: 0815154151

[www.pepemastrodolciere.it](http://www.pepemastrodolciere.it)