

**I**l Tour Enogastronomico Campania Food & Wine è un'idea di Culturamediteranea, e ha, come scopo, la promozione e la valorizzazione dei prodotti eno-agroalimentari di Eccellenza - Made in Campania - e della Cucina Tradizionale e tipica del territorio Campano.

Un evento enogastronomico di altissima qualità grazie alla ricetta di successo che unisce, in un gustoso binomio, una selezione di noti Ristoratori e di Prodotti Tipici della Campania.

Un vero e proprio Tour Gourmet, offrirà ai visitatori la possibilità di degustare eccellenti e prelibati vini, tante delizie agroalimentari e dolcissime, il meglio dei prodotti tipici del territorio offerti da produttori esclusivamente della Campania e di riscoprire ricette e cibi dimenticati, piatti tipici della tradizione grazie ai maestri dei fornelli di noti Ristoranti Campani.

Tre giorni dedicati all'Eccellenza Enogastronomica Made in Campania, nel contesto di un programma ricco di appuntamenti uniti a momenti di puro intrattenimento: "un viaggio nel mondo del gusto", con il supporto dell' AIS Campania e dell'ONAF.

La Campania ha un patrimonio enogastronomico unico per varietà e pregio, giustamente riconosciuto fin dai tempi più antichi: Greci e Romani riconoscevano la superiorità dei Vini e la purezza dell'Olio di oliva provenienti dalla "Campania Felix", e, oggi, tale patrimonio, è un'importante risorsa turistica del territorio.

La finalità generale dell'iniziativa è quella di far cono-

PRELIBATEZZE TIPICHE ED ECCELLENTI VINI E DISTILLATI DEI BRAND MADE IN CAMPANIA DA DEGUSTARE IN NOTI RISTORANTI REGIONALI

## Un tour gourmet che toccherà tante tappe campane

### IL POMODORINO DI CLAUDIO E MANUEL: ANDARLO A PROVARE È UNA GARANZIA

**Q**uest'anno Campania Food & Wine conta tra le sue rinomate location 'Il Pomodorino di Claudio e Manuel', a Piazza Borsa in Via San Carlo. Il marchio nasce nel 2006 da un'idea di Ermanno Fagnoli, noto imprenditore partenopeo nonché avvocato. Sin da subito egli ha in mente di creare un luogo in cui esaltare la cucina partenopea e diffonderla in tutta Italia. Il patron Claudio Musto e suo figlio Manuel portano oggi avanti 'Il Pomodorino' che a Napoli rappresenta la concretizzazione dell'idea di Ermanno Fagnoli. Il Pomodorino ha, infatti, guadagnato nel corso degli anni: credibilità e visibilità in tutto il nostro Paese. I prodotti sono



tipici della nostra tradizione, tutto condito con stile ed eleganza, per un napoletano è indispensabile immaginare una cucina colma di profumi e del

colore rosso della pummarola (pomodoro). Tutti i piatti sono preparati in tempo reale: il locale, infatti, dispone di un ampio bancone dove vengono

serviti i piatti. La filosofia, si basa sul 'Mangia quel che vedi' cioè banconi tutti a vista per preparare piatti prelibati davanti al pubblico. 'Il pomodorino' nasce dalla sinergia tra l'immaginario napoletano e l'alta qualità dei prodotti. Il menu è ricco, tradizionale e ironico...potete consultarlo sul sito [www.ilpomodorino.net](http://www.ilpomodorino.net) e ovviamente andarlo a provare di persona a Piazza Borsa!. Luciano De Crescenzo, con la sua proverbiale e dissacrante ironia, parlando del pomodoro, sosteneva che "La scoperta del pomodoro ha rappresentato, nella storia dell'alimentazione, quello che, per lo sviluppo della coscienza sociale, è stata la rivoluzione francese".

scere, ad un numero sempre più grande di potenziali fruitori, quelle che sono le particolarità dei prodotti tipici e di eccellenza della Campania, con caratteristiche peculiari e di pregio, prodotti legati a sapori antichi e a luoghi specifici, che ne determinano qualità e caratteristiche, grazie non solo alla loro natura e alla conformazione geomorfologica del territorio, ma, anche, alle tradizioni artigianali, tramandate nel tempo e diventate parte integrante della cultura del territorio, ed oggi, purtroppo, spesso sconosciuti dai canali di mercato più interessanti.

Ci sono tanti motivi per seguire e supportare CAMPANIA FOOD & WINE, l'attuazione di questo progetto, costituisce sicuramente un valido strumento per contribuire "nel proprio piccolo" al rilancio dell'immagine, e, nel contempo, essere un motore di sviluppo della Regione Campania.

I veri motivi trainanti si possono così riassumere:

- i valori di una manifestazione libera e aperta ai contributi di tutti;
- l'avvicinarsi con sempre più consapevolezza ad un tema come l'alimentazione, al di là della possibilità di degustare

e conoscere alcuni tra i migliori prodotti enogastronomici campani, riscoprendoli e valorizzandoli;

• sostenere l'attuazione di questo progetto per dare rilancio, visibilità e attrattiva alle città della Campania.

CAMPANIA FOOD & WINE deve essere vissuto come un momento forte di proiezione della cultura e dell'identità campana nel mondo esterno, una straordinaria vetrina per le sue ricchezze naturali, culturali, artistiche e sociali.

Un Evento da vivere a tutto tondo anche sui media e sul web, fra i tanti amici di social network come facebook e

twitter, che attrarrà visitatori e turisti nei luoghi di svolgimento dell'Evento alla riscoperta del Made in Campania. Protagonisti dell'evento sono:

- I BRAND "made in campania" abbinati a noti Ristoranti "in albergo" e "di strada", ossia le migliori produzioni enogastronomiche di Eccellenza della Campania che operano nei settori dei vini, formaggi, pasta e altri alimenti, con particolare attenzione ai vini DOC e DOCG ai prodotti DOP ed IGP e ai numerosi prodotti tradizionali di alta qualità. I Produttori partecipano al Tour con una selezione di prodotti che ri-

terranno più rappresentativa della loro produzione, con suggestive degustazioni gratuite sotto la guida di esperti sommelier e gourmet.

- I RISTORANTI con "menù made in Campania creativi e tematizzati", importanti ed eccellenti interpreti della nostra cultura, sono da sempre impegnati alla riscoperta e alla valorizzazione di questo "tesoro della terra" e della "memoria contadina", rappresentato dai tanti prodotti DOP ed IGP - TRADIZIONALI e LOCALI, e dalle tante ricette "nascoste" e da "riscoprire" della storia enogastronomica campana.

## IL POMODORINO

## ...DA NOI SCEGLI QUELLO CHE VEDI...



#### O' SCIACQUETTIERE

- E' chianelle**  
Bruschette 4 pezzi
- O' cu'oppo e zi Filippo**  
Frittura napoletana
- Mò vèche io**  
Buffet ortaggi e verdure
- 'A mozzarella e' bufala**  
Mozzarella di bufala (125/250 gr), olive e pomodorini
- L'oro di Napoli**  
Mozzarella di bufala, parmigiana e friarielli
- O' tagliere e zi Renato**  
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala 250gr
- O' tagliere ro' sciacquettiere**  
Mozzarella di bufala, misto di salumi, frittura napoletana
- 'A caprese**  
Mozzarella di bufala, pomodorino all'insalata e basilico



#### PIZZE REALI

- Focaccia**  
olio e origano
- Regina Margherita**  
pomodoro, mozzarella e basilico
- Re Francischiello**  
pomodoro, aglio e origano
- Regina Maria Antonietta**  
pomodorini, mozzarella e basilico
- Regina Maria Giovanna**  
pomodoro, mozzarella di bufala e basilico
- Re Ferdinando IV**  
pomodoro, melanzane, mozzarella e basilico
- Re Gioacchino**  
carciofini, mozzarella, funghi, olive, prosciutto cotto e pomodoro
- Re Giorgione**  
pomodoro, mozzarella, acciughe e basilico
- Re Poseidone**  
pomodorini, fiordilatte, basilico e tonno
- Re Carluccio**  
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi
- Re Nettuno**  
pomodorini, gamberetti, calamari e frutti di mare
- Donna Carmela**  
aglio, origano, acciughe e pomodorino
- Donna Bettina**  
pomodoro, provola e salame piccante
- Donna Lisetta**  
mozzarella, gorgonzola, emmenthal e parmigiano
- Donna Sofia**  
panna, mais, prosciutto cotto e mozzarella
- Donna Peppa**  
mozzarella, prosciutto crudo, rucola e scaglie di parmigiano
- Donna Concetta**  
provola, pancetta e rucola
- Donna Genuina**  
pomodorini, mozzarella di bufala e olio extravergine o crudo
- Donna Amalia**  
pomodorini, bocconcini di mozzarella e rucola
- Donna Rusenella**  
provola, speck e ricotta
- Donna Maria**  
salsiccia, friarielli e provola
- Donna Adriana**  
crema di carciofi, provola e prosciutto crudo
- Focaccia del pomodorino**  
pomodorino, rucola, scaglie di parmigiano e olio extrav. di oliva
- Donna Anna**  
provola e funghi porcini
- Donna Carolina**  
ragù, provola e basilico
- Donna Ortolana**  
pomodoro, mozzarella e verdure di stagione
- Donna Fabrizia**  
mozzarella, wurstel e patate
- Donna Assunta**  
provola, bresaola, ricotta e scaglie di parmigiano
- Donna Caprese**  
provola a fette, pomodoro all'insalata, origano e basilico
- Donna Titina**  
provola, zucchini, scaglie di parmigiano e pepe nero
- Donna Michelina**  
provola radichio e gorgonzola
- La Preferita di Toto'**  
pomodoro, parmigiano, pepe, basilico e pomodorini
- Masaniello**  
ripieno: ricotta, mozzarella, salame e pomodoro
- Pulcinella**  
ripieno: mozzarella, prosciutto cotto e pomodoro
- PIZZE DEL POPOLO**  
(I CALZONI FRITTI)



#### LE FRICCICARIELLE COLORATE

- Fantasia**  
ins. mista, iceberg, pomodorini, mais, olive
- Sorrento**  
ins. mista, iceberg, pomodorini, mais, olive, mozzarella
- Cetara**  
iceberg, rucola, mais, gamberetti, surimi di pesce
- Ortisei**  
rucola, bresaola, scaglie di parmigiano, pomodorini
- Grotta Azzura**  
ins. mista, songino, pomodorini, tonno, acciughe, olive
- Nizzarda**  
ins. mista, pomodorini, patate, uovo sodo, fagiolini, olive verdi
- Fresella Napoletana**  
fresella, pomodorini, olive, acciughe, tonno
- Ischitana**  
ins. mista, songino, tacchino affum., pomodorini, parmigiano
- Capriccioli**  
insalata mista, songino, melone, crudo, scaglie di parmigiano



#### ACCUNCIAMMOCE 'A VOCCA

- (dolci fatti in casa)
- Fruita di stagione**
- Ananas**
- Gelateria**
- O' dolc**



#### O' CANTINIERE

- A' giarra**  
rosso e bianco della casa 1/4 di lt. 1/2 di lt. - 1 lt.
- Acqua minerale**  
0,75 di lt.
- Birra alla spina chiara o rossa**  
0,20 piccola - 0,40 grande
- Coca Cola**  
Lattina 0,33 lt. o alla spina 0,40 lt.
- Aranziata**  
Lattina 0,33 lt.
- Sprite**  
Lattina 0,33 lt.
- Caffè**
- Limoncello**
- Amaro**
- Liquore**