

si ringraziano per la collaborazione:

LISCIA, GASSATA O...
Ferrarelle



www.pastadimartino.it



PETRONE.
ANTICA DISTILLERIA



I Semi di Rita

9 Gennaio 2020

Hotel dei Congressi
Castellammare di Stabia



i Cuochi e i Pizzaioli che hanno cucinato per voi

al buffet degli antipasti

- ◆ Francesco e Pamela Maiorano della Trattoria San Francisco - Tramonti
- ◆ Nando Melileo del Ristorante Emozionando - Salerno
- ◆ Giuseppe Maglione di Pizza & Cucina Daniele Gourmet - Avellino
- ◆ Francesco e Salvatore Salvo della Pizzeria Salvo - Napoli
- ◆ Rosalba Tagliatela e Angelo Fabozzo di Paisani - Aversa
- ◆ Antonello Nudo dell'Agriturismo Fontana Madonna - Frigento
- ◆ Guglielmo Vuolo della Pizzeria 4 A - Napoli
- ◆ Giovanni Civitillo della Pizzeria Millennium - Cusano Mutri
- ◆ Massimo Gargiulo della Pizzeria Pizza & Buoi - Santa Maria la Carità
- ◆ Giuseppe Fasulo dell'Agriturismo di Città Eccellenze Nolane - Nola
- ◆ Matteo Cardamone dell'Osteria Mediterranea Sesta Stazione - Vietri
- ◆ Gennaro Catapano della Pizzeria Jolly - Palma Campania
- ◆ Giovanni Sorrentino del Ristorante Gerani di Santa Maria la Carità

i produttori dei Presìdi

- ◆ Azienda agricola Bruno Sodano
- ◆ Amaltea di Filomena Merola
- ◆ Azienda agricola Le Starze
- ◆ Agriturismo I Moresani
- ◆ La Cannavina di Antonietta
- ◆ Azienda Il Giardino Segreto
- ◆ Agriturismo Salella
- ◆ Azienda Sole di Cajani
- ◆ Azienda agricola La Sbecciatrice
- ◆ Azienda San Giovanni
- ◆ Eccellenze Nolane di G. Trinchese
- ◆ Produttori Albicocche del Vesuvio
- ◆ Terra Amore e Fantasia
- ◆ Cicco di Buono di Adolfo Valiante
- ◆ Agriturismo Le Campestre
- ◆ Azienda agricola Vincenzo Egizio
- ◆ I Sapori della Terra
- ◆ Fattoria Muccio
- ◆ Azienda Pier Paolo Maio
- ◆ Azienda Giuseppe Tedino
- ◆ Azienda Francesco Del Sesto
- ◆ Azienda Elisa Beatrice
- ◆ Azienda Nicolino Belperio
- ◆ Fattoria Licciardi

gli amici di Slow Food e dell'Alleanza

- ◆ Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop
- ◆ Azienda agricola Gli Orti di Stabiae di Giovanni Naclerio
- ◆ Gruppo Trombetta conserve artigianali
- ◆ Agriturismo Masella di Cerreto Sannita
- ◆ Azienda agricola Piero Matarazzo

i Cuochi e i Pasticcieri che hanno cucinato per voi

il timballo di maccheroni della costiera sorrentina

- ◆ Mimmo De Gregorio del Ristorante Lo Stuzzichino - Massa Lubrense
- ◆ Franca Di Mauro del Ristorante Il Cellaio di Don Gennaro - Vico Equense
- ◆ Maria Aprea del Ristorante La Torre On Fire - Massa Lubrense
- ◆ Maria Luigia Ercolano dell'Antico Casale Colli di San Pietro - Sorrento
- ◆ Pasquale De Simone del Ristorante O' Break - Napoli

la pasta con patate e provola profumata al cacioricotta del Cilento

- ◆ Pasquale Bisogno e Nausica Ronca di Nonna Nannina - Cava de' Tirreni
- ◆ Pasquale Tarallo del Ristorante Paisà -
- ◆ Gennaro Coppeta della Pizzeria Resilienza - Salerno
- ◆ Pasquale Vitale del Ristorante Pascalò - Vietri sul Mare
- ◆ Ianare Milo Provino del Ristorante Pineta 1903 - Maiori

la tagliata di maiale con salsa di mele e cubetti di patate al forno

- ◆ Gena Iodice del Ristorante La Marchesella - Giugliano in Campania
- ◆ Guido Manco del Ristorante Umberto - Napoli
- ◆ Luigi Russo e Consiglia Caliendo del Ristorante La Lanterna - Somma V.
- ◆ Marilena Giuliano del Ristorante Gli Scacchi - Casertavecchia
- ◆ Alberto Fortunato del Ristorante La Bettola del Gusto - Pompei
- ◆ Potito Izzo della Taverna a Santa Chiara - Napoli

al buffet dei dolci

- ◆ Helga Liberto dei I Lievietati - Battipaglia
- ◆ Raffaele Grosso della Pasticceria Val D'Agri - Marsicovetere
- ◆ Antonio Giordano di Locanda San Cipriano - Atena Lucana
- ◆ Roberto Maturo della Pasticceria Dolce Sosta - Cusano Mutri
- ◆ Fioravante Iovine del Ristorante Garum - Pompei
- ◆ Antonio Vanacore della Pasticceria Jolly - Castellammare di Stabia

il caffè, gli amari e i distillati

- ◆ Torrefazione Campana - Torre Annunziata
- ◆ Antica Distilleria Petrone - Mondragone