

L'Ente Provinciale per il Turismo di Salerno  
presenta

# Il Grand Gourmet

Itinerari culturali,  
conversazioni e degustazioni  
con i maestri  
della gastronomia



Luoghi, storie  
e sapori della  
tradizione millenaria  
della Campania



6 | 12 | 19 | 26 luglio 2013



- 4 **Padula**  
sabato 6 luglio 2013  
Cucine della Certosa di San Lorenzo  
**a tavola nel Medioevo**
- 6 **Amalfi**  
venerdì 12 luglio 2013  
Arsenale della Repubblica Amalfitana  
**cucina di mare e di cambusa**
- 8 **Serre**  
venerdì 19 luglio 2013  
Real Casino di caccia della Reggia Borbonica di Persano  
**pasticceria del Re**
- 10 **Minori**  
venerdì 26 luglio 2013  
Villa Romana  
**sapori dell'Impero**

L'Ente Provinciale per il Turismo di Salerno ha ideato e brevettato il marchio "*Grand gourmet della tradizione millenaria della Campania*", un *brand* che individua luoghi, eventi, prodotti e ricette che valorizzano e tramandano la grande ricchezza culturale della gastronomia regionale. Promosso già in fiere e in *press tour*, oggi il marchio si accompagna a questa iniziativa che mette insieme itinerari culturali ed enogastronomia. I quattro appuntamenti programmati in luglio puntano su siti monumentali prestigiosi, qualcuno meno conosciuto, coniugandoli con la millenaria tradizione della gastronomia campana, che si avvale di straordinari prodotti tipici propri della dieta mediterranea. Ogni evento si articola in una visita guidata al bene culturale, promossa dal circuito Campania>Artecard, a cui seguirà una conversazione tra uno chef "stellato"

e un giornalista esperto di enogastronomia, per concludersi poi con la degustazione di un piatto ideato per l'occasione. Si tratta di un vero e proprio viaggio nelle varie epoche storiche, attraverso il racconto dei luoghi e delle abitudini alimentari. Le degustazioni saranno inoltre accompagnate dal vino "Costa d'Amalfi Doc - Ravello bianco", prodotto dall'Ente Provinciale per il Turismo di Salerno con le uve dei tradizionali vigneti di Villa Rufolo di Ravello. Questo vino, sintesi perfetta del legame tra arte e territorio, è considerato un "bene culturale", mai commercializzato ma utilizzato dall'EPT ai soli fini promozionali.

### **Ilva Pizzorno**

Commissario Straordinario  
EPT di Salerno

# Il Grand Gourmet

Itinerari culturali  
e conversazioni  
con i maestri  
della gastronomia



Luoghi, storie  
e sapori della  
tradizione millenaria  
della Campania

## Padula a tavola nel Medioevo

**visita guidata al Refettorio e alle Cucine  
della Certosa di San Lorenzo  
sabato 6 luglio 2013  
ore 19:00**

**degustazione e incontro con  
Vitantonio Lombardo**  
Chef Stella Michelin  
**Antonio Fiore**  
Il critico maccheronico

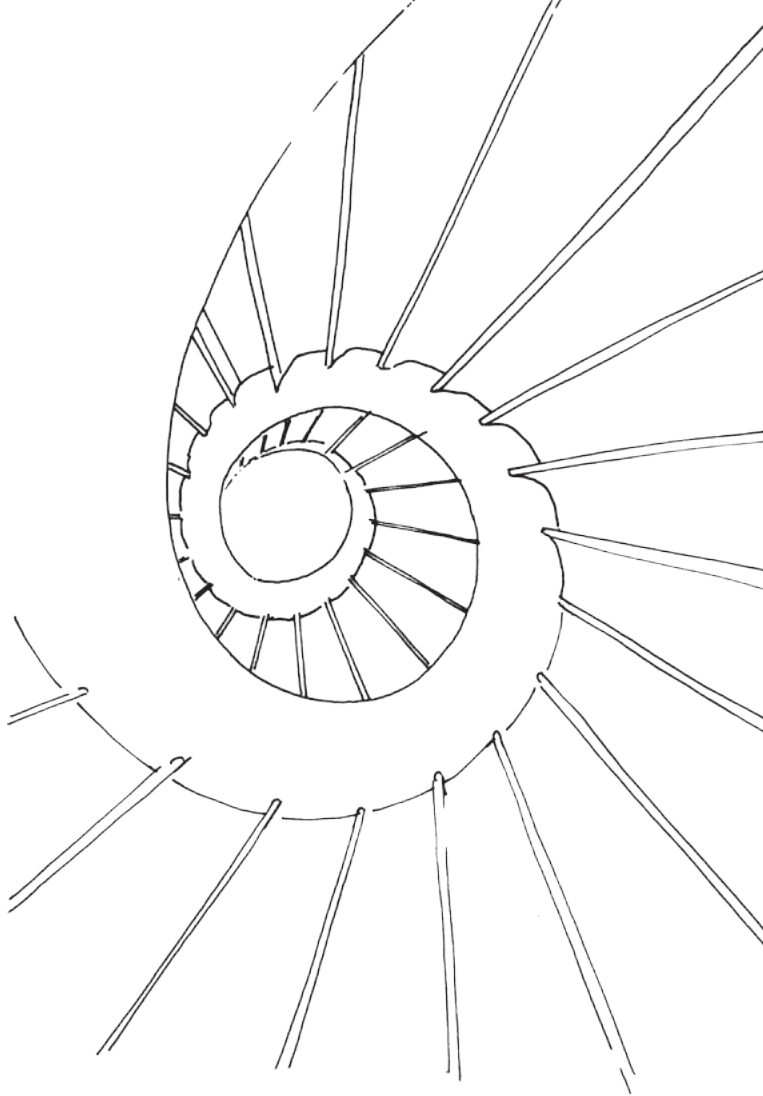


**M**edioevo, cucina degli opposti: quella povera e frugale (per necessità o per scelta di fede) dei contadini e degli ordini monastici; quella sfarzosa e spettacolare dei banchetti nobiliari. In un luogo come la Certosa di San Lorenzo non potevamo però che scegliere la prima, esaltando quei legumi, come i ceci, che per facile reperibilità, conservabilità e apporto energetico erano fra i prodotti abituali sulla tavola quotidiana di monaci e lavoratori dei campi. Il Cilento ne vanta una varietà talmente famosa da aver dato il nome a un paese, Cicerale. Ma, proveniente dalla Puglia e dal Materano, è possibile incontrarne qui una ulteriore, gustosissima variante: il cece nero, appunto, più raro e ricchissimo di fibre. Nel Medioevo i ceci e gli altri legumi venivano consumati soprattutto sotto

forma di zuppe: il nostro chef Vitantonio Lombardo ha invece elaborato per l'occasione una ricetta intitolata "Ceci neri su passata

di ceci bianchi e pancetta croccante in canestrello di pasta alle spezie". I ceci sono presentati nelle due squisite varietà locali arricchite dalla pancetta di maiale (che rappresenta invece l'abbondanza dei giorni di festa): la scelta del canestrello di pasta al posto della ciotola discende dal fatto che, in epoca medioevale, la pasta venne in principio utilizzata soprattutto come contenitore delle pietanze vere e proprie. Il nostro canestrello sarà invece edibile, e arricchito da spezie, altro elemento fondamentale della cucina "ricca" dell'epoca.

**Antonio Fiore**



### **“Mille uova per Carlo V”**

*Visita guidata alla Certosa di San Lorenzo di Padula*

Uno storico dell'arte accompagnerà i visitatori alla scoperta di uno dei più grandi e imponenti complessi monastici del sud Italia, la Certosa di San Lorenzo a Padula, fondata nel 1306 per volere di Tommaso Sanseverino. La visita oltre che far conoscere le sue caratteristiche architettoniche e artistiche sarà anche l'occasione per conoscere storie e tradizioni della gastronomia medievale.

Nella grande cucina della Certosa, situata nell'area denominata “casa alta”, campeggia un camino sormontato da una monumentale cappa e, ancora oggi, vi si conservano le antiche maioliche di rivestimento e il banco in pietra dove venivano porzionati i cibi. Qui i certosini elaboravano le loro ricette prediligendo gli alimenti “bianchi” (pesce, uova), i formaggi, il latte di capra, i legumi e le verdure prodotte nel loro orto, e limitando il consumo di carni e di grassi.

### **Luogo di incontro**

ingresso della Certosa di San Lorenzo  
(Viale Certosa, 1 Padula)

### **Servizio navetta**

Solo su prenotazione con partenza da Napoli ore 16.00 e da Salerno ore 17.00

### **Prenotazione**

Obbligatoria fino ad esaurimento disponibilità

# Il Grand Gourmet

Itinerari culturali  
e conversazioni  
con i maestri  
della gastronomia



Luoghi, storie  
e sapori della  
tradizione millenaria  
della Campania

## Amalfi cucina di mare e di cambusa

**visita guidata all'Arsenale  
della Repubblica Amalfitana  
venerdì 12 luglio 2013  
ore 19:00**

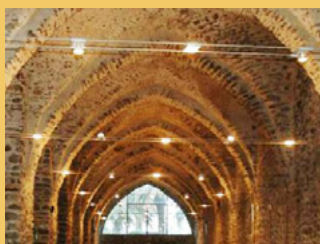
**degustazione e incontro con  
Antonio Dipino  
Chef Stella Michelin  
Luciano Pignataro  
Giornalista**

Sembra strano, ma è buono a sapersi: Salerno è stata la capitale delle migliori piantagioni di riso del meridione per un periodo lunghissimo.

Si hanno notizie certe della coltivazione di questa pianta alimentare a partire dal 1500 e fino a tutto il 1800.

Sono innanzitutto i poeti quelli che cantano le lodi del riso salernitano a cominciare da Giambattista del Tufo: "E d'estate e d'inverno farro e rise infinite da Salierno" e dallo Sgruttendio che, nella sua Tiorba a Taccone del 1646, così declama: "Li vruoccole spicate daie lo vierno, cossi la Prima Vera, e nce daie tu la State vroccolille a buone cchiù, chiu ghianche de li rise de Salierno".

D'altra parte anche Bartolomeo Scappi, il primo grande cuoco del Rinascimento, conosceva questo riso e lo consigliava in una delle sue ricette di minestra con brodo



di pollo: "Piglisi il riso Milanese o di Salerno che sono i migliori, lavisi con più acque tiepide, lascisi stare nell'ultima acqua tiepida per un hora e pongasi

in vaso di terra invetrato o di rame bene stagnato, con brodo di pollo di vitella".

Antonio Latini lo conferma un secolo dopo nel suo trattato di cucina "Lo scalco alla moderna" del 1692: "Principato Citra. In questa provincia si ritrova ogni sorte di robba. Salerno produce li più famosi risi e in gran abbondanza".

Che il riso parta da Sud è un dato che gli esperti conoscono benissimo. Del resto le tracce nel riso nella gastronomia meridionale soprattutto in quella sontuosa dei Monzù, sono evidenti, a cominciare dal sartù. Adesso c'è una ripresa della coltivazione nella piana di Sibari. Ecco perché Antonio Dipino, chef stellato, ha pensato di proporlo in questa serata.

**Luciano Pignataro**

## **"Gusti amalfitani"**

*Visita agli Arsenali della  
Repubblica Marinara*

Un itinerario dedicato alla straordinaria storia della Repubblica Marinara di Amalfi caratterizzata da intensi scambi commerciali e culturali con i maggiori centri del Mediterraneo, tali da arricchire anche la tradizione culinaria già forte di antiche consuetudini tramandate dall'età romana, tra le quali il tipico impiego della colatura di pesce per il condimento.

Dalla piazza antistante il Duomo si procederà verso gli Arsenali e l'annesso Museo della Bussola e del Ducato Marinaro di Amalfi, che racchiudono la storia più autentica dell'antica Repubblica.

Lo storico dell'arte condurrà i visitatori attraverso questi luoghi soffermandosi, inoltre, sulle peculiarità della cucina marinara e dei piatti "veloci" ed economici che si preparavano in cambusa.

## **Luogo di incontro**

Piazza Flavio Gioia

## **Prenotazione**

Obbligatoria fino ad esaurimento disponibilità



# Il Grand Gourmet

Itinerari culturali  
e conversazioni  
con i maestri  
della gastronomia



Luoghi, storie  
e sapori della  
tradizione millenaria  
della Campania

## Serre pasticceria del Re

visita guidata al Real Casino di Caccia  
della Reggia Borbonica di Persano  
venerdì 19 luglio 2013  
ore 19:00

degustazione e incontro con  
**Alfonso Pepe**  
Maestro pasticciere  
**Luciano Pignataro**  
Giornalista

L'idea di questa ricetta è  
Lunire due grandi tradizioni:  
quella popolare della  
mozzarella e quella sontuosa  
dei dolci di corte ereditati  
dalla cucina francese.



Della prima si sa ormai tutto: le bufale hanno trovato il loro habitat naturale proprio nella piana del Sele dopo l'impaludamento causato dalla crisi dell'Impero Romano. Qui hanno vissuto per tutti questi secoli e da qualche decennio sono la principale fonte della zootecnia di qualità del Salernitano, nonostante la bonifica. Merito d'illuminati imprenditori che hanno investito nella qualità e nella tracciabilità degli allevamenti e dei trasformatori che ogni giorno sono alla ribalta grazie a un prodotto rinomato in tutto il mondo.

D'altro canto la pasticceria è il simbolo del filo diretto con cui Napoli è sempre stata legata a Parigi negli ultimi tre secoli. Un legame nato precisamente quando Maria Antonietta sposa Luigi XVI mentre Maria Carolina si lega a soli sedici anni nel 1768 per procura a Ferdinando

IV di Borbone. Tra le due figlie di Francesco duca di Lorena e imperatore d'Austria e di Maria Teresa d'Asburgo matura una rivalità di cui probabilmente

la prima non ha avuto modo di accorgersi, mentre la seconda l'ha coltivata nel suo esilio solare mandando in continuazione emissari a Parigi per scoprire le ultime tendenze dei sarti e degli chef: nasce così l'epopea del gattò, della besciamella, del gratin, degli sciù e di quei termini francesi o di quei francesismi con cui la cucina napoletana conosce l'influenza d'Oltralpe oltre un secolo prima del suo affermarsi in Italia come nouvelle cuisine. Ecco dunque, insieme, queste due grandi tradizioni.

La mozzarella di bufala sarà unita alla pasta dolce per una straordinaria "brioche" dal maître pasticciere Alfonso Pepe.

**Luciano Pignataro**



## "Pasticci" a Corte

*Visita guidata al Real Casino di Caccia*

Al Real Casino di caccia della Reggia Borbonica di Persano, costruito nella metà del Settecento su progetto del Piana, e successivamente ampliato dal Vanvitelli, per rivivere l'atmosfera di corte e curiosare negli aspetti "quotidiani" del vivere reale. Una occasione di visita molto speciale perché il sito è normalmente chiuso al pubblico, essendo sede di uffici e residenze militari. La visita tra le fastose sale

-a cui si accede da una scala monumentale dove campeggia la statua di un cane da caccia attribuita al Canova- l'ampio cortile porticato e la cappella di questa antica residenza di sovrani si concluderà con un esclusivo evento gastronomico: le abili mani di un Maestro Pasticciere faranno riscoprire ai visitatori i sapori della pasticceria di corte.

## Luogo di incontro

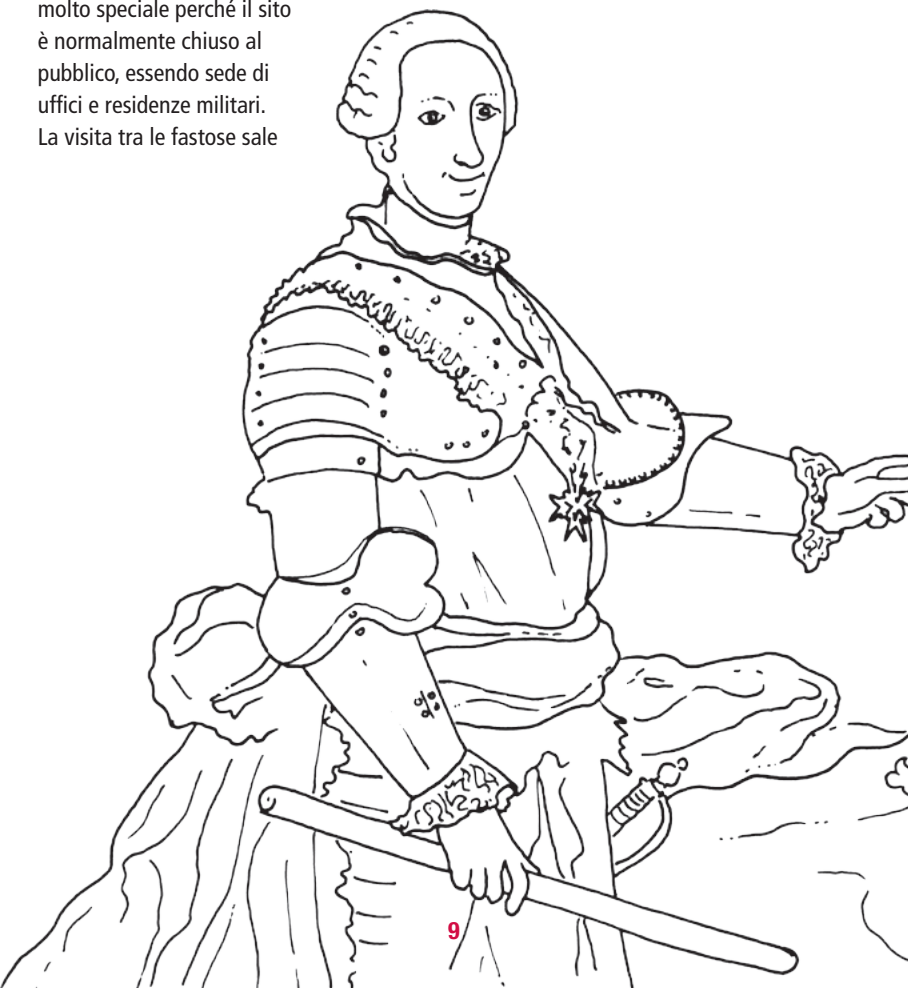
Real Casino di Caccia della Reggia Borbonica di Persano

## Servizio navetta

Solo su prenotazione con partenza da Napoli ore 16.30 e da Salerno ore 17.30

## Prenotazione

Obbligatoria fino ad esaurimento disponibilità



# Il Grand Gourmet

Itinerari culturali  
e conversazioni  
con i maestri  
della gastronomia



Luoghi, storie  
e sapori della  
tradizione millenaria  
della Campania

## Minori sapori dell'Impero

visita guidata alla Villa Romana di Minori

venerdì 26 luglio 2013

ore 19:00

degustazione e incontro con

**Michele Deleo**

Chef Stella Michelin

**Antonio Fiore**

Il critico maccheronico



La triglia, il pesce più amato dai Romani, e il "liquamen", sinonimo (ma più probabilmente filtrazione) del "garum", la salsa a base di interiora di

pesce con cui i nostri antenati insaporivano ogni pietanza. Discendente di quell'alimento prediletto da Apicio, la colatura di alici tipica di Cetara viene dunque proposta in abbinamento con la triglia di scoglio del Tirreno, per la quale i gaudenti di Roma si sfidavano in agguerrite aste a colpi di migliaia di sesterzi.

Lo chef Michele Deleo ha dunque voluto creare per l'occasione un piatto in grado di sintetizzare, aggiornandoli, i sapori dei banchetti dell'età imperiale: ecco la "Triglia al lardo tartufata in liquamen, cremoso di pecora, insalatina liquida di lattuga e focaccia

azzima servita con vino mulsum". Dunque la triglia, il "mullus" dei Romani, viene qui accompagnata al tartufo, alla lattuga e al formaggio di pecora,

altri tre ingredienti apprezzatissimi nella Roma antica; il "liquamen" (del quale come per il "garum" si ignora la ricetta originale) viene invece da Deleo realizzato unendo alla colatura di alici la salsa fermentata della soia. Anche la bevanda di accompagnamento è frutto di un'attenta ricerca storica: brinderemo infatti con il "mulsum", una miscela di vino e miele che i Romani bevevano al momento della "gustatio", la parte iniziale del pasto.

**Antonio Fiore**

## **"Ozi in Villa"**

*Visita guidata alla Villa  
Romana di Minori*

La ridente Minori, perla della Costiera Amalfitana, conserva vive le impronte della sua antica civiltà.

Un archeologo guiderà i visitatori tra le straordinarie testimonianze archeologiche della Villa Romana di Minori, dei suoi preziosi reperti, mosaici e decorazioni pittoriche.

Al termine dell'itinerario i visitatori potranno gustare cibi ispirati alle antiche ricette della tradizione culinaria greco-romana.

**Luogo di incontro**  
Villa Romana di Minori

**Prenotazione**  
Obbligatoria fino ad esaurimento disponibilità



La partecipazione agli eventi  
è gratuita.  
Il numero dei posti è limitato.  
La prenotazione è obbligatoria.

Il programma potrebbe  
subire variazioni.

Per informazioni  
e prenotazioni  
numero campania > artecard  
**800 600 601**

da cellulare

**06 399 67 650**

dal lunedì al venerdì

9,00-18,00

sabato 9,00-14,00

L'iniziativa è realizzata  
dall'Ente Provinciale per il Turismo di Salerno  
in collaborazione con  
campania > artecard

[www.turismoinsalerno.it](http://www.turismoinsalerno.it)  
[www.campaniartecard.it](http://www.campaniartecard.it)  
[www.incampania.com](http://www.incampania.com)  
tel. 089.231.432



Comune  
di Padula



Comune  
di Amalfi



Comune  
di Serre



Comune  
di Minori