



RAVENNA XVII EDIZIONE 25, 26 E 27 OTTOBRE 2019



Omaggio alla cucina di **Alfonso Caputo** e **Mariella Caputo** sommelier della **Taverna del Capitano** www.tavernadelcapitano.com località Marina del Cantone-Massalubrense (NA) una stella Michelin. Storie di mare, di pesce e di barche, l'acqua che si può quasi toccare e il profumo della salsedine ti inebria le narici, la magia di una cucina totale che ti coinvolgerà.

Lunedì 28 ottobre 2019 ore 20,30

Grand Hotel Mattei via Enrico Mattei, 25 Ravenna tel. 0544-455902

Costo: €. **65,00** per soci Slow Food, €. **70,00** per i non soci

Info e Prenotazione: Obbligatoria entro **venerdì 25 ottobre 2019** telefonando al **335-375212** o inviando una mail a maurozanarini@gmail.com

Chi fosse interessato è pregato di affrettarsi visto la poca disponibilità dei posti

Il menù:

Aperitivo di benvenuto

La Ricciola Marinata

briciole di crostini agliati, burrata di bufala, pomodorini secchi e olive nere

Spaghetti alla Nerano

zucchini e basilico

con

Nasello del Mediterraneo

al finocchietto selvatico, acqua di cavolo nero e pomodoro

Il Limone della Costiera

il soffiato, il gelato e la sua salsa

I Vini in abbinamento sono stati selezionati tra le cantine presenti a Giovinbacco



Alfonso Caputo

Mariella Caputo

Barbara O'Neil

Alfonso Caputo. Nonostante il diploma in Ragioneria, Alfonso decide di voler intraprendere la carriera dei fornelli ma lo fa, imprevedibilmente, non al fianco di mamma Grazia. Non da subito almeno, infatti Alfonso muove i suoi primi passi in cucina nel 1989 nel tempio dell'alta gastronomia italiana di **Gualtiero Marchesi**. Per poi negli anni successivi girare il mondo, dalla Francia al Giappone, per apprendere i più profondi segreti del mestiere e di diverse culture culinarie internazionali. È nel 1993 che entra a far parte dell'Associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe.

Ogni giorno alla mia tavola celebriamo la varietà della cucina Campana che è cucina di natura, stagioni, ingredienti e territorio. Attraverso il rispetto e la valorizzazione delle materie prime e della tradizione, posso garantire una memoria storica ai giovani che li leghi al passato e apra una strada verso il futuro. Il mio imperativo è rispettare i prodotti del luogo, seguendo il più possibile la stagionalità entrare in sintonia con l'ambiente circostante, vivere in simbiosi con esso: solo così possiamo avvicinarci al giusto modo di rappresentare la cucina mediterranea. Per questo meritano un ringraziamento particolare i pescatori della baia di Nerano, Agostino, Amerigo e Antonio; i contadini delle campagne di Scafati, Gragnano e Massa Lubrese Vincenzo, Rosalia e Menicuccio; gli allevatori Benedetto e Giacomo del casertano, dell'avellinese e del beneventano per tutto ciò che ogni giorno ci offrono, che ci arricchisce di conoscenze, profumi e sapori. Nella cucina c'è tutto la civiltà e la storia!

Alfonso Caputo

Mariella Caputo. Il richiamo dell'alta gastronomia e dell'eccellenza enologica finirono per conquistarla nel corso degli anni. Segue le orme paterne e inizia a frequentare i corsi di sommelier dell'A.I.S. fino a diventare primo sommelier della Campania e finalista al concorso Primo sommelier d'Italia del 1994. Da anni fa parte della giuria di Giovinbacco per il miglior Sangiovese

La poliedrica artista **Barbara O'Neil**, una delle voci più amate del panorama dance nazionale grazie al successo della cover *Your Loving Arms* del noto dj-producer Cristian Marchi, si esibirà nel suo "*Deep Musical Sensations*", un concerto che si preannuncia ricco di emozioni. Accompagnandosi al pianoforte, ci proporrà grandi classici pop e standard internazionali che, insieme a brani più ricercati, avranno l'obiettivo di far confluire le emozioni di performer e ascoltatori in un unico viaggio dal sapore indimenticabile.

Nell'occasione verrà consegnato il premio "**É bdòcc d'ör**" (il pidocchio o cozza d'oro). E' un riconoscimento assegnato da GiovinBacco ogni anno al personaggio che ha saputo valorizzare il territorio, la cucina e i prodotti d'eccellenza della Romagna

