

ideato e preparato da Luigi Farina e prodotto autonomamente dall'Associazione Spaghetitaliani

Questo è il 3° numero di quello che abbiamo pensato come un aggiornamento periodico dell'Associazione Spaghetitaliani indirizzato ai Soci dell'Associazione, agli spaghetitari e a tutti coloro che simpatizzano o vogliono attingere notizie sulla nostra Associazione, con la segnalazione degli eventi da noi organizzati e delle convenzioni da noi stipulate.

Luigi Farina (Presidente Associazione Spaghetitaliani)

L'Associazione Spaghetitaliani non ha fini di lucro e si pone come obiettivo la valorizzazione della cucina italiana sia sul territorio nazionale che all'estero, con lo scopo di far conoscere i piatti e pietanze tipiche e i prodotti tradizionali del territorio nella loro evoluzione, studiandone la storia e il loro sviluppo nel tempo fino ai giorni nostri, arrivando anche a sperimentarne e a scoprirne di nuovi, organizzando anche scambi culturali ed approfondimenti.

Entrando maggiormente nel dettaglio, l'Associazione si occuperà di:

Ricerca nel territorio piatti (pietanze) dimenticati che stanno per scomparire, con la successiva loro rivalutazione, e possibilità di darli in adozione ad uno o più Soci, che ne cureranno la diffusione e ne studieranno la loro modernizzazione, presentandoli nella doppia veste, tradizionale e rivisitata.

Andare alla ricerca della cucina di qualità per scoprire nuove pietanze o riadattamenti di ricette del territorio con possibilità di redigere guide periodiche di presentazione dei piatti presi in esame, con valutazione tecnica degli stessi, che potranno essere a carattere regionale o provinciale.

Rivalutare i prodotti del territorio con ricerca di produttori e valutazione tecnica di quanto producono.

Organizzare gruppi di studio per affrontare argomenti legati all'alimentazione sia dal punto di vista medico, che ambientale, o sotto qualsiasi altra forma possa essere di utilità pubblica, organizzando anche convegni, tavole rotonde, seminari per divulgare i risultati ottenuti.



Organizzare eventi di ogni genere legati alla gastronomia, anche con confronti con altre forme d'arte come la musica, il teatro, la poesia, ...

Divulgare le iniziative promosse dall'Associazione e quanto di volta in

volta verrà da essa sviluppato attraverso tutti i mezzi di comunicazione possibili, da quello cartaceo a magazine e siti internet, sia propri che di proprietà di terzi, che decideranno di ospitare queste comunicazioni.

Stampare e distribuire i resoconti e la documentazione di quanto prodotto durante l'attività dell'Associazione, o le realizzazioni prodotte da un gruppo di associati, o anche da un solo associato.

Allacciare rapporti con le istituzioni e con altre associazioni per raggiungere gli obiettivi che man mano l'Associazione si proporrà.

Cercare partnership che possano sostenere le attività dell'Associazione.

Usare tutti i mezzi possibili per divulgare gli scopi e l'operato dell'Associazione, partecipando a mostre, sagre, fiere, convegni, seminari, ..., o organizzando anche manifestazioni o eventi che potranno essere legati sia alla gastronomia e al turismo, che ad altre forme d'arte come musica, teatro, cinema, ...

Tratto dallo Statuto dell'Associazione Spaghetitaliani



Gastronomia in pillole, lo sapevate che... di Angela Viola

angela@spaghetitaliani.com

Risotto alla Cavour

Camillo Benso di Cavour prima di acquistare il Castello di Grinzane, dove dimorò, anche se saltuariamente, per 17 anni, non sapeva "distinguere un cavolo da una rapa", in pochi anni si appassionò all'agricoltura e alla cucina, tanto da scrivere, con orgoglio, in una lettera ad un amico: "Dovete sapere che sono diventato agricoltore; questa è ora la mia professione".

Nei suoi possedimenti piantò 200.000 viti e chiamò l'enologo francese Odart, affidandogli le cure del suo Barolo.

In questo periodo usava molto desinare con un piatto unico, che era composto da un risotto al burro e parmigiano, passato al forno con mezzi pomodori saltati in padella e uova frittellate poste sui pomodori, poi bagnato da sugo di arrosto ristretto. Il tutto accompagnato da una bottiglia di Barbera.

LA BIENNALE DEL GUSTO - alla ricerca del bello e del buono senza limiti e confini

01/01/2012 - 31/12/2013

LA BIENNALE DEL GUSTO

alla ricerca del bello e del buono
senza limiti e confini

IL NUOVO GIORNO

Dall'inizio dell'anno è partita **La Biennale del Gusto, alla ricerca del bello e del buono senza limiti e confini**, ultima iniziativa in ordine di tempo organizzata dall'Associazione Spaghetitaliani, che sarà un contenitore di eventi legati sia al mondo dell'enogastronomia, che al mondo dello spettacolo e della cultura.

I primi eventi, che hanno dato il via alla **Biennale del Gusto**, sono stati organizzati il **22 Gennaio** a San Giorgio a Cremano (NA) ed hanno avuto un grande successo di pubblico. In questa giornata si sono susseguiti la **Presentazione di Eat Parade - Il Libro** del noto giornalista del TG2 **Bruno Gambacorta** svoltasi alle ore 11.30 nella Biblioteca di Villa Bruno e **I Fritti del Regno delle due Sicilie** svoltosi alle ore 13.30 presso la **Pizzeria dei Fratelli Salvo** e che ha visto ospiti, provenienti da Palermo, lo **Chef Francesco Lelio** e lo storico di cultura popolare **Prof. Gaetano Basile**.

L'evento successivo ha visto come protagonista la Musica e si è svolto il **27 Febbraio** a San Giorgio a Cremano (NA) presso i locali dell'Associazione **Progetto San Giorgio**, dando inizio alla collaborazione nata fra le nostre associazioni, ed è stata dedicata alla Guida all'ascolto, per la nostra nuova rubrica **Menu di Note**, del CD dei **Modena City Ramblers** dal titolo **Sul tetto del mondo**, durante la quale i brani del CD si sono alternati con la

registrazione di **Dudu Morandi**, cantante dei **Modena City Rambles**, che ha spiegato uno per uno i brani del CD, dandoci alla fine anche un suo personale accostamento enogastronomico.

Il **18 Marzo** è stato il momento della **Giornata dedicata alla Pizza**, con un doppio momento. Il primo, che si è svolto alle 11 a San Giorgio a Cremano (Napoli) nella Biblioteca di Villa Bruno, è stato dedicato alla presentazione del libro **"Partenope in Pizzeria"** di **Giuseppe Giorgio** e al lancio del **Circuito "Cornicione d'Oro"** dedicato alla Pizza con la presentazione della **Pizza Spaghetitaliani**. Il secondo, che si è svolto a Napoli nella **Pizzeria della Figlia del Presidente**, ha visto la presentazione del primo evento del **Circuito "Cornicione d'Oro"**, con degustazione di pizze, fra cui la **Pizza spaghetitaliani**, e di altre prelibatezze.

A questo Circuito abbiamo abbinato gli **Itinerari Spaghetitaliani del Bello e del Buono** che abbineranno delle visite guidate alle bellezze delle nostre città a degustazioni presso i locali che parteciperanno al Circuito.

Il primo di questi Itinerari è stato programmato per il prossimo 28 Aprile nel Centro storico di Napoli: **Itinerario n° 1 Centro storico e la Pizza della Figlia del Presidente**.

Si inizierà alle 9.30 in Via Duomo, davanti al Duomo, dove la guida turistica prima di iniziare il giro presenterà l'itinerario ai partecipanti.

Il giro turistico partirà dal **Duomo** con la visita della **Cripta di San Gennaro**, di **Santa Restituta**, di **San Giovanni in Fonte** e della **Cappella del Tesoro**. Si continuerà per **Via Tribunali**, **Piazza San Gaetano** e **Via San Gregorio Armeno**, dopo la visita alla **Chiesa di San Gregorio** si proseguirà per **Via San Biagio (spaccanapoli)**, per terminare in **Via Archivio Vecchio** dove alle 12.30 si potranno gustare le pizze della **Pizzeria La Figlia del Presidente**.

Come sempre il tutto avrà un costo contenuto, con un ovvio occhio di riguardo per i nostri Soci che potranno usufruire di un prezzo scontato, infatti l'itinerario costerà **20 Euro ai non Soci e 15 Euro ai Soci dell'Associazione Spaghetitaliani**.

L'ASSOCIAZIONE SPAGHETTITALIANI

per la

BIENNALE DEL GUSTO

presenta

**ITINERARI SPAGHETTITALIANI
DEL BELLO E DEL BUONO**

**Itinerario n°1
Centro storico e
la Pizza della Figlia del Presidente
con guida turistica**

Sabato 28 Aprile 2012

Appuntamento ore 9,30
Via Duomo (davanti al Duomo)
presentazione dell'itinerario, cenni storici

Visita del Duomo
Cripta di San Gennaro
Santa Restituta
San Giovanni in Fonte
Cappella del Tesoro

Via Tribunali

Piazza San Gaetano
presentazione della piazza

Via San Gregorio Armeno

Visita della chiesa di San Gregorio

Via San Biagio (spaccanapoli)

Via Archivio vecchio

**La visita termina alle ore 12,30
con pranzo nella Pizzeria
La Figlia del Presidente
Via del Grande Archivio, 24**

Antipasto (fritture all'italiana)
Pizza Margherita o Pizza Marinara (a scelta)
Bibita - Dolce

C 15,00

per i Soci dell'Associazione Spaghetitaliani

C 20,00

per i NON Soci dell'Associazione Spaghetitaliani

Associazione Spaghetitaliani

Via Salvo d'Acquisto 6 - 80046 San Giorgio a Cremano (Napoli)

Tel: 0817712661 - www.spaghetitaliani.com - press.si@spaghetitaliani.com



Dal 6 al 20 Maggio, 15 giorni di sensibilizzazione per i bambini di Beslan.

Perché i Bambini di Beslan?

Prima di tutto perché i Bambini sono tutti Bambini da qualsiasi parte del mondo provengono, e tutti hanno il diritto di sorridere, di giocare, di vivere una vita "normale", quindi qualsiasi cosa possa aiutare Bambini in difficoltà, per un qualsiasi motivo, andrebbe condiviso sempre.

Noi dell'Associazione Spaghetitaliani abbiamo scelto, con questa iniziativa, di "sposare", per questi 15 giorni, la causa dei Bambini di Beslan perché ci ha colpito particolarmente il modo con cui l'Associazione Angus 89, ed in particolar modo l'amico Ferdinando Maddaloni insieme a Carmen Femiano si stanno occupando di questi Bambini con il progetto denominato "Una videoteca per Beslan". Proprio in questo momento in cui scriviamo Ferdinando e Carmen si trovano a Beslan per donare un sorriso, un attimo di gioia, a tutti quei Bambini che vivono durante l'anno in un'atmosfera dove la "morte" è ancora palpabile e rende tutto cupo e doloroso, per i noti avvenimenti accaduti 8 anni fa. Per documentare sia quello che è stato, ma soprattutto quello che viene fatto e che si farà per questi Bambini abbiamo realizzato un Blog che troverete al seguente indirizzo:

<http://www.spaghetitaliani.com/Gruppi/Gruppo.php?GR=139>

La nostra Associazione si occupa soprattutto di gastronomia ed è proprio con quello che sa fare meglio che vuole dare il suo contributo per i Bambini di Beslan, promuovendo un momento di sensibilizzazione fra tutti quelli che ci seguano, siano essi attività commerciali o persone fisiche, sicuri che quanto proporremo vedrà molti di loro scendere in campo per affiancarci e supportarci in questa nostra iniziativa.

1) Gli esercizi che vorranno intervenire attivamente potranno donare parte dell'incasso di una o più giornate da scegliere fra il 6 e il 20 Maggio, e il loro intervento verrà segnalato nell'apposito spazio che dedicheremo a questa nostra iniziativa, dove si potrà visualizzare la lista degli esercizi che aderiranno e dove documenteremo ogni singolo intervento e daremo dettagliato resoconto delle cifre che si riusciranno a raccogliere. Gli importi raccolti da ogni singolo esercizio verranno versati direttamente sul conto corrente dell'Associazione Angus 89, e nulla sarà dovuto alla nostra Associazione.

2) Tutti potranno contribuire attivamente

alla raccolta di fondi per i Bambini di Beslan, scegliendo di cenare in uno degli esercizi che parteciperanno all'iniziativa nel giorno scelto per donare parte dell'incasso ai Bambini di Beslan.

3) La nostra Associazione devolgerà 10 Euro per ogni nuovo Socio che si assocerà in questi 15 giorni, e interverrà direttamente nell'organizzazione di alcune serate speciali dedicate a questa iniziativa.

Primo evento programmato:

10 Maggio 2012 ore 20.30

Ristorante Il Poeta Vesuviano

Viale Europa, 42 - Torre del Greco (Napoli)

CENA DI SOLIDARIETA' SICULO-CAMPANA

preparata dallo **Chef Carmine Mazza** in collaborazione con il **Cuochino**



10 Maggio 2012
Ore 20:30
Ristorante
Il Poeta Vesuviano
Viale Europa, 42
Torre del Greco (NA)

Associazione Spaghetitaliani e Associazione Angus 89
per la Biennale del Gusto presentano

Cena di solidarietà siculo-campana

preparata dallo **Chef Carmine Mazza** con la collaborazione del **Cuochino**

Menù

- Polipetti murati con Cipolla Ramata di Montoro*
- Arancini di mare su pomodorini all'origano e salsa allo zafferano*
- Mezze maniche alla crema di verza, gamberetti di scoglio e pistacchi*
- Calamaro fritto su spuma di patate alla liquirizia e scarola riccia*
- Caponata siciliana di melanzane*
- Sfogliatella cioccolato e arance, salsa allo strega e canditi*
- Vino (offerto da Calatrosi) e Spumante (offerto da Annarumma)*
- Acqua minerale*

durante la cena si esibiranno i maestri **Germana Matteazzi** e **Domenico Teresi**

30 Euro

per i Soci dell'Associazione Spaghetitaliani

40 Euro

per i non Soci

E' obbligatoria la prenotazione

per prenotare o chiedere informazioni chiamare il numero:

0817712661

Associazione Spaghetitaliani

Via Salvo d'Acquisto 6 - 80046 San Giorgio a Cremano (Napoli)
Tel: 0817712661 - www.spaghetitaliani.com - press.si@spaghetitaliani.com



ATTIVITÀ CONVENZIONATE CON L'ASSOCIAZIONE SPAGHETTITALIANI

ANCONA

Ristorante Da Maria

Frazione Pierosara - Genga - **Ancona**

Sconto 5% per i Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani

BARI

Ristorante Il Sottosopra

Via Piccinni, 110 - Bari - **Bari**

Sconto 15% per i Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani

BENEVENTO

Agriturismo "Le Bacche di Ginepro"

Contrada Tore Cocola , snc - Frasso Telesino - **Benevento**

Sconto 10% ai Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani, tranne giorni festivi

FERMO

Tentacolo Ristorante

Lungomare Gramsci 57, angolo Via Trieste - Porto San Giorgio - **Fermo**

Sconto 5% ai Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani

LA SPEZIA

Agriturismo Ca du Chittu

Via Camporione, 25 - Carro - **La Spezia**

Sconto 15% ai Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani (escluso giorni festivi)

NAPOLI

Agriturismo e azienda agricola biologica Le Tore

Via Pontone, 43 - Località Sant'Agata sui due Golfi - Massa Lubrense - **Napoli**

Sconto 10% ai Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani

B&B Al centro è meglio

Corso Umberto I, 58 - Napoli - **Napoli**

Sconto 10% ai Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani

Di Napoli Gioielleria

Strettola agli Orefici, 5-7 - **Napoli**

Sconto 25% ai Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani.

Pizzeria La Figlia del Presidente

Via del Grande Archivio, 24 - Napoli - **Napoli**

Sconto 10% ai Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani

Flic Megastore

Via Pittore, 153 - San Giorgio a Cremano - **Napoli**

Sconto 5% ai Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani su Orologi e Sveglie, Prodotti per l'Informatica, Telefonia fissa e Cordless, Accessori per Videogames.

Trattoria e Pizzeria L'Angolo

Via Giuseppe Di Vittorio, 4 - **San Giorgio a Cremano**

Sconto 15% sulla Pizzeria e 10% sulla Trattoria per i Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani

Yogi S.r.l.

Via Alessandro Manzoni, 182/192 - San Giorgio a Cremano - **Napoli**

Sconto 15% ai Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani

Equobar

Via Luca Giordano, 24 - San Sebastiano al Vesuvio - **Napoli**

Sconto 15% ai Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani

Ristorante Il Poeta Vesuviano

Viale Europa 42 - Torre del Greco

Sconto 20% ai Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani

Villa Green

Via Montedoro, 78 - Torre del Greco - **Napoli**

Sconto 7% ai Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani su Cerimonie, Convegni, Banchetti e Catering.

NUORO

Hotel Ispinigoli

Località Ispinigoli - Dorgali - **Nuoro**

Sconto 10% ai Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani

PERUGIA

Hotel Ristorante Pizzeria Melody

S.S E/45 Km. 55,800 - Deruta - **Perugia**

Sconto 10% ai Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani.

ROMA

Fraschetta Panza mia fatte Capanna

Via dell'Uccelliera, 18 - **Ariccia**

Sconto 5% ai Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani escluso il sabato, la domenica e i giorni festivi.

L'Astice Blu

Largo Flavio Domiziano, 15 - **Roma**

Sconto 10% ai Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani.

Osteria La Briciola

Via Tiburtina Valeria, 106 Km 36,500 - **Tivoli**

Sconto 10% ai Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani

SALERNO

Hostaria Picca Picca

Via Pendino, 19 - **Fisciano**

Sconto 10% ai Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani.

SIENA

Ristorante La Porta del Chianti

Piazza Castelli, 10 - Località San Gusmè - Castelnuovo Berardenga - **Siena**

Sconto 10% ai Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani per Menu alla Carta

TORINO

Trattoria La Placette

Via Della Chiesa, 5 - Usseaux - **Torino**

Sconto 5% ai Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani per un importo minimo di 30 Euro.

VARESE

Crespi Catering

Viale Rimembranze, 5 - Busto Arsizio - **Varese**

Sconto 10% ai Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani

VITERBO

Borgo Antico

Corso Cavour n° 20 - Montefiascone - **Viterbo**

Sconto 10% per i Soci dell'Associazione Spaghetttitaliani sul Menu alla Carta (escluso Menu turistico o altre offerte)