

Terre del Vino

Aprile 2010

Mensile dedicato al turismo enogastronomico.

Terre del Vino

VIAGGIARE BERE MANGIARE VIVERE MEGLI

Decisione del Tribunale di Siena del 2/05/2002 n.724
e Italiana s.p.a. Spedizione in abbonamento postale
353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) Art. 1 Comma 1, DCB Roma

Mensile dell'Associazione Nazionale Città del Vino
Anno IX • N° 4 • Aprile 2010 • € 3,00

Città



Volta Mantovana VIII edizione della rassegna dedicata ai Vini Passiti e da meditazione 30 aprile 3 maggio 2010

**I viaggi di Bacco
non conoscono crisi.**
Gli italiani e il turismo
enogastronomico: dalla tribù
di esperti a fenomeno di massa.
I dati dell'VIII Rapporto
dell'Osservatorio Censis/Città
del Vino



**Le Anteprime dei
grandi rossi toscani**



Inserto da staccare
Brunello, Vernaccia e Nobile.
Analisi delle strategie,
performance e prospettive
sul mercato britannico

Il Palazzo Gonzaga, con i suoi immensi giardini all'italiana, è sede municipale, ma anche centro di manifestazioni di carattere storico e culturale e di eventi. L'ottava edizione della rassegna dei Vini Passiti e da Meditazione si svolge in questo scenario protagonista della storia mantovana.

LE GUIDE CHE ORIENTANO GLI AMANTI DEL BUON BERE

300 Vini. L'Italia del Nord Est 2010 a cura di Gigi Brozoni

500 Vini. Centro Italia a cura di Gigi Brozoni

500 Vini. Nord Ovest a cura di Gigi Brozoni



Tra la roccia e il mare un Maxi pesce d'autore



Romantik Hotel Capo La Gala

Via Luigi Serio 8
80069 Vico Equense (NA)
Tel. 081.8015757
Fax 081.8070262
capolagala@romantikhotels.com
www.romantikhotels.com/Vico-Equense

Giorno di chiusura: durante l'estate mai; aprile-maggio-ottobre lunedì.

Ferie: dal primo novembre al 1 marzo chiuso.

Carte di credito: tutte.

Cucina: mediterranea moderna

Specialità: tonno in crosta di erbe fini con caponata di biscotto di Agerola e pomodori canditi; fusilli di Gragnano con tartufi di mare, bottarga di tonno e pane raffermo; mousse al doppio cioccolato Giava e Messico con liquore alla pesca.

Prezzo medio: 65-70 euro bevande escluse.

Come arrivare: in auto da Roma, A3 Salerno-Reggio Calabria uscire a Castellammare di Stabia-Penisola Sorrentina, seguendo per Vico Equense. L'hotel si incontra un km prima del centro.

In treno: stazione di Napoli Centrale poi prendere la circumvesuviana con linea Napoli Sorrento e scendere a Vico Equense, oppure da giugno a settembre scendere la fermata Scrajo Terme che si trova a soli 200 m.

Un sogno di roccia a picco sul mare è il Romantik Hotel Capo La Gala di Vico Equense (NA). Una struttura armoniosa, creata in uno degli angoli più suggestivi del Golfo di Napoli, incastonata tra la roccia e il mare e sospesa come in un sogno.

All'atmosfera fiabesca, in puro stile Romantik, contribuiscono in parti uguali l'ambiente naturale e gli accorgimenti architettonici che rendono l'hotel parte di un'insieme unico, come se su quella roccia ci fosse sempre stato. Il blu del Mediterraneo, il rosso dei tramonti, la luce che si riflette su ogni superficie rendono un soggiorno al

Romantik Hotel Capo La Gala una tavolozza di colori che prendono vita, un momento di puro relax in una posizione incantevole.

Le sue 18 camere e la Suite, dal fascino intimo e raffinato, sono tutte con vista mare e



dotate di ogni comfort (aria climatizzata, cassaforte, internet wi-fi; tv satellitare Sky, telefono, mini bar, bagno con doccia e phon), affacciandosi alle terrazze ogni ora offre uno spettacolo differente, ma sempre mozzafiato.

Dal tramonto al lento lavoro dei pescatori che si spingono oltre i faraglioni, dal luccichio del mare all'alba al paesaggio inframmezzato da barche e yacht. Oltre alla roccia, il legno e la ceramica sono gli elementi dominanti anche nell'arredamento, essenziale e pulito.

Il Ristorante Maxi, lo snack

CANDELE SPEZZATE CON POLPA DI GALLINELLA E PORCINELLO AUTUNNALE

Ingredienti (per 4 persone)

gr 240 candele • gr 400 gallinella di mare • gr 80 porcini freschi
gr 40 Parmigiano Reggiano extra • gr 60 olio di oliva extravergine
gr 20 burro • n.1 costa di sedano • n.1 carota • n.1 cipolla
n.2 spicchi d'aglio • n.1 foglia di alloro • n. 5 semi di pepe bianco
n. 4 foglie di menta • mezzo bicchiere vino bianco
gr 500 brodo vegetale



Procedimento

Pulire e tagliare a cubetti i porcini e cuocerli leggermente in una padella con un filo di olio di oliva extravergine ed uno spicchio di aglio; sgocciolare e porre in abbattitore. Filettare la gallinella e tagliare la polpa a cubetti della stessa grandezza del porcino; unire i due ingredienti, regolare di sale e pepe e farcire le candele precedentemente sbollentate per 5 minuti in acqua e sale. Preparare un fondo di sedano, carote, cipolla, pepe, foglia di alloro, lo spicchio di aglio ed un filo di olio di oliva extravergine. Far rosolare ed aggiungere le lische della gallinella, sfumare poi con mezzo bicchiere di vino bianco, quindi aggiungere 500 gr di brodo vegetale e fa restringere fino a quando non raggiunge una consistenza gelatinosa ed infine filtrare. Disporre le candele farcite in una teglia antiaderente, lucidare con il burro, aggiungere il parmigiano e gratinare in forno a 180 °C per 8 minuti; disporre nel piatto, salsare e decorare con erbe fresche ed un filo di olio di oliva.

bar Nerea ed il Bar Capri, dalle cui terrazze si domina la piscina ed il mare, propongono i sapori semplici e genuini della Campania rivisitati dall'arte culinaria dello chef Danilo Di Vuolo. La cantina si avvale di un'attenta selezione dei migliori vini della Campania: Falanghina, Greco di Tufo, Aglianico del Taburno, Taurasi, ed è presente anche un ampio ventaglio di eccellenti bianchi e corposi rossi delle aree D.O.C. italiane più ricercate. È aperto anche al pubblico esterno all'albergo. Il Romantik Hotel Capo la Gala dispone anche di ampie zone relax, come lettini matrimoniali in bianco ottico sulla terrazza, e è prevista l'apertura del Centro Benessere "Iris", dotato di sauna, bagno turco, piscina idromassaggio e nuoto contro corrente e zona fitness & relax.