

IRPINIA

**Franca De Filippis, Ristorante La Pergola
Gesualdo**

Panzanella con ortaggi di Gesualdo e tartare di podolica

**Lina Fischetti, Ristorante Oasis - Sapori antichi
Vallesaccarda**

Il fiore di zucca con formaggi irpini su battuto di pomodoro e basilico

**Laura Guarino, Ristorante Villa Assunta
Mirabella Eclano**

Cicatielli con pomodorini infornati su mantecato di baccalà

**Antonella Iandolo, Ristorante La Maschera
Avellino**

Lasagnetta al ragù bianco di latte e basilico con scamorza podolica, noci, pinoli e salsiccia irpina

Panificio Guarino - Mirabella Eclano

Piccoli prodotti da forno

Carmen Vecchione, Dolci Arte - Avellino

Tartellette crema, vaniglia e fragola
Tartellette mele, nocciola e cannella
Tartellette ricotta e pistacchi
Tartellette fondente - bianco e arancio
Cubo nocciola, cubo limone, cubo caffè-latte, cubo speziato, cubo sottobosco, cubo mandorle e miele

SANNIO

**Teresina Cutillo, Ristorante Torre Gaia
Torre Nova - Dugenta**

Cannelloni di verza con farcia di riso alle fave e pancetta tesa

**Irene Muccilli, Ristorante La Pignata
Benevento**

Bavarese al caciocavallo con salsa al mosto cotto su carpaccio di marchigiana

VINI

Di Marzo

Greco di Tufo "Cantine Storiche di Tufo" docg 2009

Fiano di Avellino "Cantine Storiche di Tufo" docg 2009

Irpinia Aglianico "Cantine Storiche di Tufo" doc 2009

Quinto decimo

Falaghina Via del Campo igt 2007

Terredora

Greco di Tufo Terre degli Angeli docg 2009

Tenuta Cavalier Pepe

Rosato del Varo Irpinia Rosato doc 2009

Bianco di Bellona Irpinia Coda di Volpe doc 2009

Terra del Varo Irpinia Aglianico doc 2007

VINI

Capolino Perlingieri

Preta Sannio bianco doc 2009

Vignarosa Sannio rosato doc 2007

Sciascì Sannio rosso doc 2008

Torre Gaia

Opera - Falaghina igt 2009

Elogio - Aglianico igt 2007

CILENTO

Gina Rispoli, Masseria della Nocciola

San Cipriano Picentino

Tortino di zucchine su fonduta di provolone del monaco profumato alla menta fresca

Donatella Lanza, Agriturismo Chiusulelle

Ogliastro Cilento

Ricottine di fantasia

Rosa Rocco, Ristorante Tavernola - Battipaglia

Timballo di melanzane in guazzetto di alici

Maria Rina, Ristorante Il Ghiottone - Policastro

Zuppa di fave e cicoria

Giovanna Voria, Agriturismo Corbella - Corbella

Cicerale

Lagane e ceci alla provola affumicata

Teresa di Napoli, Ristorante Papavero - Eboli

Caprese

AGER FALERNUS E ALTO CASERTANO

Anny Pasca, La Locanda delle Carrozze - Carano

Sfoglie croccanti con pancetta di maialino nero casertano

Ricotta di bufala alle erbe aromatiche

Rosanna Marziale, Ristorante Marziale

Le Colonne - Caserta

Ciambotta e ricotta in formella

Maria Mone, Ristorante Il Casolare Divino - Alvignano

Cartoccio con involtino di pollo scaloppato, peperoni arrosto e crema di ricotta

Cannellone tostato farcito con baccalà su pastella di patate e battuto di oliva caiazzana

Anna Chiavazzo, Il Giardino di Ginevra

Casapulla

Tortino viola, Torta verde ciocco menta, Torta alla liquirizia, Pastiera annurca, Tartufo java, Fantasia di biscotti, Zuppetta di pandolci ai limoni freschi
Rosolio di Vin Brulè, Rosolio di liquirizia alla violetta

Maria Cordova, Agriturismo Villa Matilde - Cellole

Torta di mele annurche

Caseificio Bellopede & Golino - Marcianise

Treccia gigante e mozzarella di bufala campana dop

VINI

Viticoltori De Conciliis

Donnaluna Fiano Doc Cilento 2009

Donnaluna Aglianico Doc Cilento 2008

VINI

Alepa

Palenio Terre del Volturno rosso igt 2006

Santojanni Terre del Volturno bianco igt 2008

Masseria Felicia

Antologia Falerno del Massico bianco doc 2009

Falerno del Massico rosso doc 2007

Tenuta Adolfo Spada

Gladius Aglianico Roccamonfina igt 2007

FiorFlores Falanghina Roccamonfina igt 2009

Terre del Principe

Fontanavigna bianco igt 2009

Roseto del Volturno rosato igt 2009

Castello delle Femmine rosso igt 2008

Villa Matilde

Falerno del Massico bianco doc 2008

Terre Cerase rosato igt 2009

Falerno del Massico rosso doc 2006

VESUVIO

Lorella Di Porzio, Ristorante Umberto - Napoli

Polpettine di verdure ai pomodorini secchi del Vesuvio

Pizza tradizionale di scarole

Fondente al cioccolato con salsa di albicocche vesuviane

Maria Aprea, Ristorante La Torre

Massa Lubrense

Pacchero di Gragnano con ricciola del golfo

Bocconcini di melanzane alla parmigiana

Antonella Rossi, Ristorante Napoli mia - Napoli

Calamaro ripieno di verdure di stagione

Torta di zucchine novelle, noci di Sorrento e limone candito

Sissi Avallone, Ristorante George

Grand Hotel Parker's - Napoli

Crema cotta di zucchine in fiore e ricotta di bufala

Pasticceria Moccia - Napoli

La pastiera napoletana

CAMPI FLEGREI

Antonella Cosentino, Ristorante Il Gabbiano

Baia

Riso nero con julienne di verdure e calamari

Sigarini con mistanza di mare e gratinatura mediterranea

Millefoglie alla nocciola

Gabriella Ciolfi, Ristorante Alosclub - Pozzuoli

Frittura di alici del golfo su insalatina riccia , olive

gaetane e papaccelle in vinaigrette di pomodoro

Mezzanelli al ragu' di seppie e cozze con vellutata di cicerchie e nuances di rosmarino

Luisa Iodice, Ristorante Fenesta verde

Giugliano

Involtini di pasta fillo con asparagi freschi e

gamberi

Delizia al limone scomposta

Marianna Vitale, Ristorante Sud - Quarto

Insalata calda di polpo, fagiolini all'aglio croccante e crema di patate profumate al timo limone

Pastificio Leonessa - Cercola

Caprese calda

Il Piccolo Forno - Fusaro, Bacoli

Casatiello napoletano, frittate al migliaccio con zucchero ed agrumi, pizza di farinella rustica e salumi.

VINI

Cantine Scala

Lacryma Christi del Vesuvio bianco doc 2009

Lacryma Christi del Vesuvio rosso doc 2008

Donna Grazia

Lacryma Christi bianco doc 2009

Lacryma Christi rosè doc 2009

Lacryma Christi rosso doc 2009

Terre di Sylva Mala

Fauno bianco doc 2009

Frùscio di Ginestra, Lacryma Christi del Vesuvio doc 2009

Terra Mia

Spumante Falanghina Pompeiano Dore'

Villa Dora

Forgiato Lacryma Christi del Vesuvio rosso doc 2007

VINI

Cantine Astroni

Colle Imperatrice - Campi Flegrei doc

Astro Spumante Brut - Falanghina

Cantine Di Criscio

Quartum Spumante di asprinio

Quartum Falanghina doc 2009

Quartum Rosato igt 2009

Quartum Aglianico Barricato igt 2009

Cantine Grotta del Sole

Costa di Cuma Campi Flegrei doc 2008

Campi Flegrei Piediroso doc 2009

Carpato Vini

Etalon Campania igt 2008

Collina Viticella Falanghina Campi Flegrei

doc 2009

I Vini della Sibilla:

Piedirosa Rosè 2009

