

# La Cucina Regionale Italiana



vista

dagli

COPERTINA  
PROVVISORIA

Chef amici del Cuochino

assoc  
iazion  
espag  
hettit  
aliani

Associazione  
Spaghetitaliani

***Una Ricetta al Giorno...  
... leva il medico di turno***

***il Libro degli Chef***



**365** Ricette  
Chef  
Storie

***lasciati guidare in cucina  
giorno per giorno  
dagli  
Chef Amici del Cuochino***

**BOOK 0002**

# **La Cucina Regionale**

vista  
dagli  
"Chef Amici del Cuochino"

*Prefazione di Bruno Gambacorta*

*Capitolo 1 - Antipasti*

*Capitolo 2 - Primi*

*Capitolo 3 - Secondi*

*Capitolo 4 - Contorni*

*Capitolo 5 - Piatti Unici*

*Capitolo 6 - Pizze, Focacce e Cibi di strada*

*Capitolo 7 - Dolci, Dessert e Gelati*



**Associazione  
Spaghetitaliani**



## *Pizza di scarola*

### **Dosi per 4 persone:**

400 g di impasto per pizza, qualche cucchiaino di formaggio grattugiato, 2 scarole lisce, 1 spicchio d'aglio, 2 acciughe salate, 1 cucchiaino di capperi salati, 1 cucchiaino di pinoli, 1 cucchiaino di uva sultanina, 100 g di olive nere snocciate, olio extra-vergine d'oliva q.b., sale q.b.

### **Esecuzione:**

Preparare l'impasto come quello per la pizza, aggiungendo alla fine, prima di impastare l'ultima volta, un cucchiaino d'olio extra-vergine d'oliva e qualche cucchiaino di parmigiano grattugiato o meglio pecorino.

Pulire e lavare per bene le scarole.

In una pentola capiente versare qualche cucchiaino d'olio extra-vergine d'oliva, aggiungere l'aglio, le acciughe, precedentemente pulite, deliscate e spezzettate, i capperi dissalati in una tazza d'acqua e strizzati, i pinoli, l'uva sultanina e le olive nere snocciate.

Mettere sul fuoco a fiamma moderata, ed aggiungere le scarole appena scolate, salare a gusto, coprire con un coperchio e lasciare cuocere per circa 15-20 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Appena le scarole saranno stufate per bene, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare. Dividere in due parti l'impasto per la pizza e stenderle separatamente con il mattarello. Foderare con una delle due parti, anche lungo i bordi, una teglia ben capiente, leggermente unta. Versarvi dentro le scarole stufate e coprire con l'altra parte dell'impasto. Far combaciare ed unire i bordi delle due parti dell'impasto, in modo da sigillare per bene la pizza, ed evitare la fuoruscita del composto dal suo interno. Stendere un filo d'olio sulla superficie superiore della pizza, quindi cuocere in forno preriscaldato a 250°C per circa 30 minuti. A cottura ultimata sfornare e servire calda o anche fredda.

### **Angela Viola** da San Giorgio a Cremano (NA)

*Sono la vicepresidente dell'Associazione Spaghetitaliani. Il mio avvicinamento alla cucina, è nato grazie a Luigi Farina, mio compagno di vita, il quale amante del buon mangiare mi ha guidato verso questo mondo fatto di vere e proprie prelibatezze sia dal punto di vista olfattivo, gustativo che visivo. Non che non amassi mangiare, ma il mio mondo era rivolto soprattutto, al di là del mio curriculum professionale, ad un'arte più figurativa, in quanto mi sono cimentata in pittura e anche in teatro dove mi sono divertita tantissimo. Oggi per scherzo e anche per mettermi in gioco, ho deciso di "donare" una ricetta (del tutto napoletana) a questa nostra iniziativa, che mi vede coinvolta in prima persona. Spero sia gradita.*



*Antipasti*

*Primi*

*Secondi*

*Contorni*

*Piatti unici*

*Pizze, Focacce e Cibi di strada*

*Dessert, Dolci e Gelati*

# Nuovo libro prodotto dall'Associazione Spaghetitaliani

## con le ricette degli Chef Amici del Cuochino

Dopo il grande successo del libro "**Una Ricetta al Giorno... leva il medico di turno**" con **365 Chef** diversi provenienti da tutto il mondo, ognuno dei quali ha "raccontato" una propria ricetta nel rispetto della **stagionalità**, secondo il giorno dell'anno che gli è stato assegnato, e del **salutismo**, stiamo iniziando a lavorare sulla nostra seconda opera che sarà dedicata alla **Cucina Regionale** con rielaborazioni di ricette tradizionali o di ricette che hanno come ingredienti prodotti tipici della regione interessata.

Aiutaci a sostenere la nostra Associazione contribuendo alla realizzazione di questa nostra seconda opera che sarà sicuramente anch'essa un *Best Seller*.

### Perché partecipare?

1. Domani potrai dire c'ero anch'io.
2. Con un piccolo contributo potrai far conoscere la tua attività e/o i tuoi prodotti in tutto il mondo (gli stessi Chef si adopereranno per diffondere il libro nella loro zona e fra i propri conoscenti).
3. Sarai presente con il tuo logo in tutte le pagine dedicate a tale iniziativa sul portale spaghetitaliani.com (350.000 pagine viste al giorno).
4. Potrai partecipare con i tuoi prodotti ad almeno uno degli eventi che organizzeremo in giro per l'Italia nel 2015 per diffondere il libro.
5. Dietro ogni Chef c'è quasi sempre un Ristorante, che potrà diventare un tuo cliente.
6. Ci aiuterai a portare avanti i nostri tanti progetti, di cui sarai uno dei primi a beneficiarne, come la **Terza Edizione delle Olimpiadi del Gusto** che si svolgerà a maggio del 2015.

### PIANO DELL'OPERA:

"**La Cucina Regionale vista dagli Chef Amici del Cuochino**" sarà divisa in **3 Volumi** e in **7 Capitoli**, che saranno così suddivisi:

1. **Volume 1**, diviso in 2 *Capitoli*:
  - *Antipasti.*
  - *Primi.*
2. **Volume 2**, diviso in 2 *Capitoli*:
  - *Secondi.*
  - *Contorni.*
3. **Volume 3**, diviso in 3 *Capitoli*:
  - *Piatti unici.*
  - *Pizze, Focacce e Cucina di strada.*
  - *Dessert, Dolci e Gelati.*

**Formato dei volumi:** 16 x 23 cm.

**Tipo rilegatura:** Cucitura in filo rafe.

Ogni volume conterrà all'incirca **150 ricette**, ognuna delle quali di autore diverso.

Ogni ricetta occuperà **2 pagine**, di cui la prima conterrà la foto del piatto a tutta pagina e la seconda la ricetta, la foto dello Chef con a fianco una breve biografia, e dove sarà possibile in fondo alla pagina un banner pubblicitario.

I prezzi indicati qui di seguito si riferiscono per l'inserimento in un solo volume. Qualora si volesse inserire la stessa pagina in più volumi, vale la scontistica per l'inserimento di più pagine.

Spaghetitaliani, 23 Maggio 2014



ASSOCIAZIONE  
SPAGHETTITALIANI  
Luigi FARINA  
(Presidente)

## LISTINO SPONSORIZZAZIONI

TIPO SPONSORIZZAZIONE	PREZZO
<b>1 Pagina</b> retro di copertina (avanti o dietro)	€ 1.000.00 + IVA
<b>2 Pagine</b> all'interno del libro (adiacenti o in posizioni diverse)	€ 1.000.00 + IVA
<b>1 Pagina</b> all'interno del libro in posizione scelta	€ 800.00 + IVA
<b>1 Pagina</b> all'interno del libro in posizione a nostra scelta	€ 600.00 + IVA
<b>1/2 Pagina</b> all'interno del libro in posizione a nostra scelta	€ 400.00 + IVA
<b>Spazio sottostante</b> ad una ricetta a scelta <i>si potrà inserire solo una sponsorizzazione per ogni ricetta e sarà data la precedenza all'attività dove lavora lo chef. Immagine di dimensioni ridotte più qualche riga di descrizione (Es.: prodotto da abbinare o Ristorante a cui appartiene lo Chef). Nel caso che l'acquirente ha inserito anche 1/2 Pagina sconto 30%. Nel caso che l'acquirente ha inserito anche 1 o più Pagine sconto 50%.</i>	€ 100.00 + IVA cad.

*I suddetti prezzi si intendono per la pubblicazione di contenuti realizzati a carico dell'inserzionista. Per eventuale realizzazione grafica da parte nostra si dovrà applicare un costo aggiuntivo pari al 30% di quanto dovuto in relazione alla pubblicazione del contenuto.*

### SCONTI PER INSERIMENTO DI PIU' PAGINE UGUALI

**2 pagine 20% - da 3 a 5 pagine 30% - da 6 a 10 pagine 40% - oltre 10 pagine 50%**



**Associazione Spaghetitaliani**

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

Tel.: **0817712661** - [www.spaghetitaliani.com](http://www.spaghetitaliani.com)