



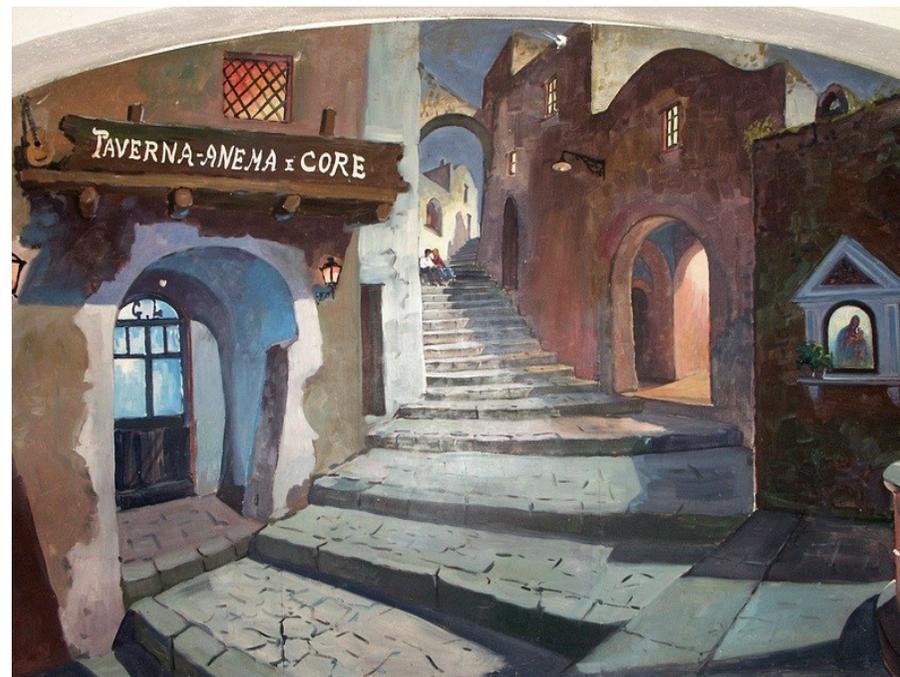
*In collaborazione con  
Antonio e Rita Mellino  
"Ristorante Quattro Passi" a Nerano*



Ristorante Quattro Passi  
Via A. Vespucci, 13/n - 80061 Massalubrense (Na)  
Tel. +39 081-80828 Fax +39 081-8081271



*&*



*Pacco per la  
sopravvivenza del  
V.I.P*

**[www.trombolotto.biz](http://www.trombolotto.biz)**

Vietata la riproduzione e divulgazione se non autorizzata. Tutti i diritti sono riservati alla Sticon Food srl di Latina. Trombolotto è un Marchio registrato della Sticon Food srl.

*Quando ho conosciuto Guido per la prima volta ho avuto subito la sensazione di trovarmi di fronte ad un “bambino “ un po’ cresciuto ,e quando gli ho detto la parola “Trombolotto” è scattata subito la reazione :  
“ U Maronna d’o Carmine, e che rè! “*

*Nonostante ciò, Guido mi ha permesso di entrare come un fratello nella sua “ANEMA e CORE “ e capire come la sua passione per la musica e la serietà di tutti i suoi collaboratori, facciano di questo locale una cosa unica al mondo.*

*Non mi dilungo su tutti i Vip che hanno potuto frequentare “Anema e Core” e gli articoli dei giornali di tutto il mondo che definiscono Guido un mito Caprese, dico soltanto che alle cinque di mattina dopo aver cantato e ballato fino allo stremo delle forze, Guido riusciva ancora a tenerci incollati davanti a lui con una  
”Scalinatella “ da sogno.*

*Quello che ci ha comunque subito avvicinati è stata senza ombra di dubbio la passione per la musica e per la buona cucina. Spesso mi telefonava dalla sua barca dicendomi quanto erano buoni gli spaghetti al Trombolotto e che, oramai spinto dalle continue richieste dei suoi amici, gli inviassi una certa quantità di salse da regalare ai suoi ospiti.*

*Da qui nasce l’idea subito accolta con entusiasmo da Guido ed il suo staff, di realizzare per gli amici di “Anema e Core” un pacco gastronomico a base delle salse medievali del Simposio” di Sermoneta, con cui cucinare velocemente in barca un buon piatto di pasta condita a crudo con la salsa di “Trombolotto” .*

*Ecco quindi grazie anche all’interpretazione elegante e raffinata di due grandi chef come Heinz Beck e Tonino Mellino , quattro splendide ricette che vi faranno ricordare i piacevoli momenti trascorsi a Capri con Guido Lembo e “Anema e Core”. E se nei vostri percorsi siete nella pianura Pontina, venite a visitare il mio bellissimo paese , “Sermoneta”  
e provare la nostra cucina medievale al “Giardino del Simposio”.*

*“ Tonino ,diceva suo padre,se non lavori con passione  
E inutile che lavori”. E così è.*

*Tonino Mellino e sua moglie Rita con tenacia e passione hanno raggiunto fama internazionale con il ristorante “Quattro Passi “ a metà strada tra Nerano e Marina del Cantone, in un posto incantevole della Costiera Amalfitana.*

*Piatti eccezionali,radicati nella memoria del posto e riproposti da Tonino in un linguaggio nuovo,con prodotti del suo orto, con pesce del suo mare,con la sensibilità dell’artista.*

*Quello che mi è piaciuto subito di Toni e sua moglie Rita , è che dall’alto delle loro capacità professionali e della grande qualità che da sempre perseguono, si sono resi immediatamente disponibili al confronto ed alla interpretazione immediata di tre splendide ricette , che per semplicità ,sapore e bellezza allietano sicuramente una allegra tavolata di belle persone.*

*Questa capacità al dialogo ed alla collaborazione è una prova di umiltà che viene dal profondo, l’umiltà di chi crede nelle proprie risorse e vuole metterle a disposizione degli altri , segnale di grande sicurezza ed intelligenza.*

*Che dire dunque senza ombra di dubbio uno dei migliori ristoranti della costiera e fra i migliori d’Italia.*

*Una stupenda cantina ricca di carisma enologico, ed una cucina capace di soddisfare qualsiasi esigenza culinaria,con gusto , raffinatezza e fantasia..*

*Grazie Toni*

*Ristorante Quattro Passi  
Via A. Vespucci 13/N—80061 Massalubrense (NA)  
Tel.+39 081 8082800—fax +39 081 808 12 71  
Www.ristorantequattropassi.com*



Il nuovo ed elegante ristorante "Simposio al Corso" in Sermoneta 339 2846905



Tonino Mellino "Quattro Passi" e Fabio Stivali "Simposio"



Guido Lembo "Anema e Core" Capri



L'enoteca storica "Simposio" a Sermoneta - telefono 339-2846905



Guido Lembo e Fabio Stivali  
Alessandro Preziosi ed il Trombolotto per "Anema e Core"





## Spaghetto "Anema e Core "

Preparazione:  
10 minuti  
Ingredienti :

Salsa di **Trombolotto**  
Spaghetti di grano duro,  
Ciliegi del vesuvio,  
Basilico fresco  
sale q.b.

Ideale da preparare  
in barca, possibilmente  
accompagnati da buona  
musica partenopea.

*Lessare gli spaghetti in abbondante  
acqua salata , nel frattempo  
preparare una capace pirofila in cui  
verserete sul fondo un abbondante  
cucchiaino di **Trombolotto** a persona.  
Versare la pasta piuttosto al dente  
nella pirofila mescolando bene il  
tutto, aggiungere un cucchiaino di  
infuso di Trombolotto a persona e  
guarnire con foglie di basilico fresco  
e ciliegi del Vesuvio.*

*Vino Consigliato  
Savignon - Vigne del Borgo*



**S**ermoneta, in provincia di Latina, borgo medievale situato su uno sperone dei monti Lepini a circa trecento metri di altitudine. Qui il castello Caetani domina la piana pontina, da dove si sorveglia la via Appia e la vista si spinge fino al mare ed alle isole pontine. A due passi di vicinanza la splendida abbazia Cistercense di "Valvisciolo" e gli incontaminati e unici "Giardini Di Ninfa". Il paese ha conservato il suo incantevole aspetto medievale, con le piccole case in pietra e le anguste strade acciottolate. E' in una di queste viuzze, di fronte al porticato dell'antico palazzo comunale che si trova l'antica enoteca "**Simposio**". Ricavata da una cisterna del XIII° secolo, a seguito di un attento restauro, è diventata subito meta di chi vuole durante il giorno acquistare prodotti enogastronomici di qualità e la sera deliziarsi con piatti veloci ispirati alla cucina medievale . La fantasia e la continua ricerca di prodotti originali e quasi dimenticati ci ha distinto in questi anni per la perseveranza nella ricerca e rievocazione di ricette antiche fatte di cose semplici e naturali che la nostra macchia mediterranea ci mette a disposizione.

Si ringrazia Heinz Beck , Guido Lembo, Alessandro Preziosi e Toni Mellino per la collaborazione-  
Vietata la riproduzione e divulgazione se non autorizzata. Tutti i diritti sono riservati  
alla Sticon Food srl di Latina .Trombolotto è un Marchio registrato della Sticon Food srl.

## ***Che cosa è il Trombolotto !!***

*Il "Trombolotto " è un limone autoctono Sermonetano: nome scientifico "Citrus Lemon Cajetani". Con questo limone realizziamo tramite un complicato processo di molitura delle olive e del limone stesso, un profumatissimo olio pieno di tutte le migliori proprietà del limone e dell'oliva. In seguito tramite la selezione di circa 12 ,14 erbe di sottobosco di macchia mediterranea, compreso il nostro fungo porcino la nepetella e l'origano selvatico, lasciamo in infusione per circa 30 giorni il tutto . Così si porta a compimento una delle tradizioni di famiglia che usava sulla cacciagione , sul pesce e sulle arance questo splendido ed unico condimento. L'uso del "Trombolotto" sembra risalire al periodo medievale dei cavalieri templari , grazie alle sue proprietà anfore è usato inizialmente per coprire il rancido della carne e poi durante gli sfarzosi banchetti nobiliari della signoria sermonetana per rifinire le pietanze più preziose . In seguito con Cristoforo Colombo nel 1496 , sono arrivate dalle americhe altre spezie importanti come il peperoncino che ha cambiato radicalmente il modo di cucinare della nostra penisola , completando così l'armonia ed il carattere di questo condimento che Fabio Stivali ha reinterpretato secondo il suo personale gusto e piacere della terra che rappresenta.*



## ***" Caprese al Trombolotto "***

**Preparazione:**  
5 minuti

**Ingredienti:**  
Mozzarella vaccina  
(Aprea di Sorrento)  
Salsa di Trombolotto,  
Pomodori rossi sodi,  
(tipo " Cuore di Bue"),  
Basilico  
fresco ,origano,  
Olive ,olio extra  
vergine d'oliva  
Sale q.b.

*Affettare la mozzarella direttamente sul piatto da portata. Guarnire come da foto con i pomodori tagliati a fettine.*

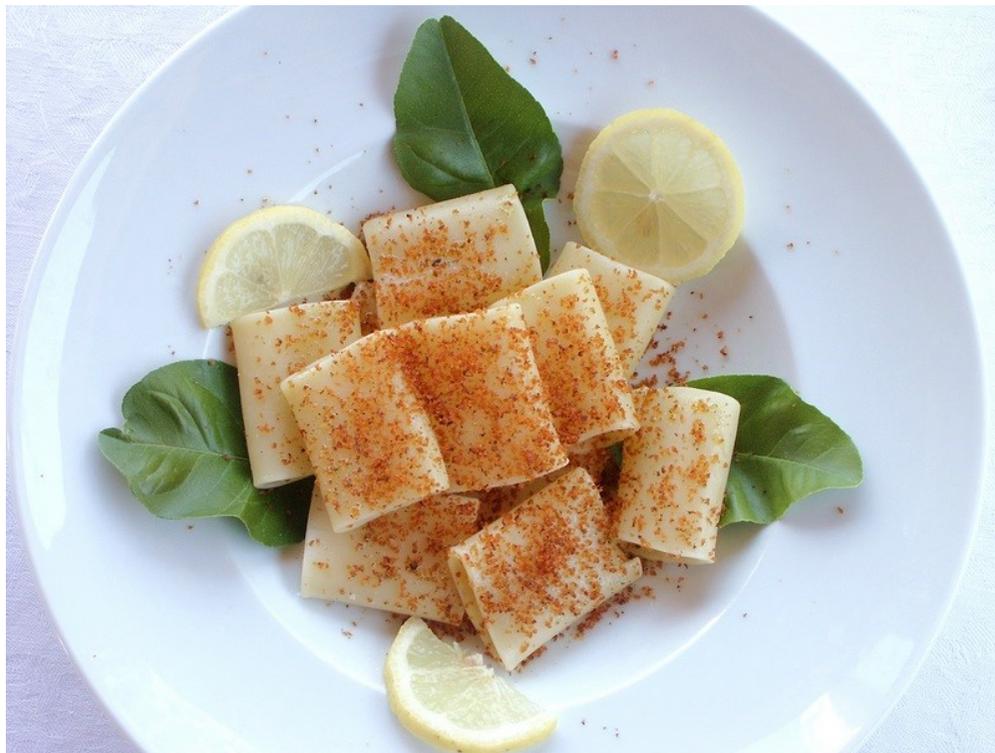
*Condire con la salsa di Trombolotto precedentemente ben mescolata, aggiungere un po' di olio extra vergine d'oliva, un pizzico di sale ,una spolverata di origano e finire di guarnire con foglie di basilico fresco ed olive di gaeta.*

*Vino consigliato:  
Chardonnay "Vigne del Borgo "*



Il Giardino del Simposio a Sermoneta - telefono 339-2846905 Fabio stivali





*"Paccheri al Trombolotto  
e Bottarga "*

Preparazione:  
10 minuti

Ingredienti:

Paccheri di  
Gragnano  
Salsa di  
Trombolotto,  
Bottarga di  
muggine intera  
(Sarda, se  
possibile Cabras)  
Sale q.b.  
Limone a fette  
Foglie di limone

*Versare sul fondo di un comodo piatto da portata 1 cucchiaio di salsa di Trombolotto , precedentemente ben mescolata e grattuggiarvi sopra abbondante bottarga di muggine. Lessare in acqua salata i paccheri ,scolarli e versarli dentro la pirofila con il condimento.Girare piu' volte la pasta ed aggiungere nuovamente 1 o 2 cucchiari di Trombolotto ed altra bottarga a piacere. Guarnire i piatti dei commensali con foglie e fettine sottili di limone .*

**Vino consigliato:**  
**" Moro " Marco Carpineti**



*Heinz Beck e Fabio Stivali " La Pergola - Hilton " Roma Aprile 2005  
Heinz firma le ricette al Trombolotto per il "Pacco Sopravvivenza del V.I.P.  
della famosa taverna caprese "Anema e Core" di Guido Lembo*

## “Heinz Beck”

*Heinz Beck Arriva nella capitale ad ottobre del 94 al ristorante “La Pergola” dell’Hotel Cavalieri Hilton. Inizia così il lungo periodo romano di uno dei più grandi chef del mondo, che dopo aver ricevuto stelle e riconoscimenti nei migliori ristoranti Europei, decide di portare la sua professionalità in Italia, per iniziare una stagione ricca di grandi soddisfazioni. Quello che ha spinto Heinz Beck a venire a Roma, è essenzialmente riassunto in una sola parola, la curiosità. Sì, la sua grande curiosità unita ad uno spirito di ricerca e creatività legato al nostro territorio, con uno stile di cucina che lambisce la tradizione culinaria italiana, unito ad una interpretazione magistrale.*

*Nella sua cucina nulla è lasciato al caso, non esiste improvvisazione, i suoi piatti sono frutto di una ricerca attenta e minuziosa. Per me e per tutta la gastronomia pontina è un grande onore che lui aggiunga un altro piatto dal sapore Sermonetano alla sua grandissima esperienza. Il suo amore per la cucina italiana è nato assieme alla possibilità di poter avere a disposizione prodotti freschi e importanti come la grande quantità di verdure, il pesce fresco e l’olio extravergine d’oliva.*

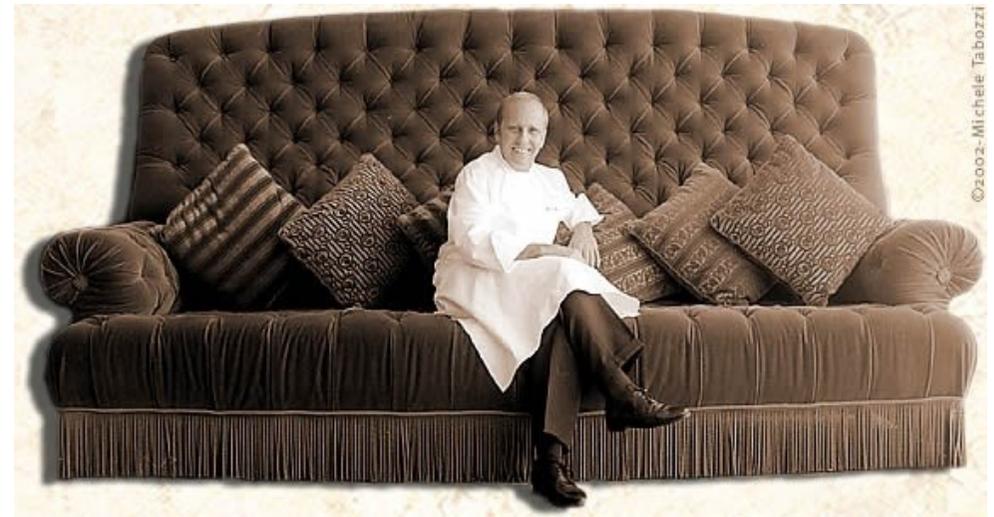
*Ha una forte predilezione per le nostre erbe aromatiche, che usa con armonia e buon gusto, prediligendo basilico, cerfoglio, timo, dragoncello e rosmarino. La freschezza di questi ingredienti, la loro semplicità di impiego, la leggerezza e la preparazione eseguita con cotture brevi e delicate, hanno fatto di questo grande chef il numero uno a Roma e uno dei primi in Europa e al mondo. Il suo piatto preferito: Fiori di zucca in pastella con uova di quaglia e caviale. In questa ricetta solare c’è l’anima di questo grande chef che, unendo prodotti freschi e diversi fra loro, conditi con la sua indiscutibile bravura ci propone una perla culinaria che sublima tutti gli ingredienti non facendone prevalere alcuno.*

*Heinz Beck è sempre pronto a valorizzare i suoi collaboratori, dai quali vuole sempre il massimo. Lo staff della Pergola rimane un esempio di professionalità ed eleganza per tutti. Sempre riconoscente verso chi gli ha dato la possibilità di crescere professionalmente, tra tutti Heinz Winkler suo maestro, dal quale ha appreso le tecniche migliori fino a ottenere le sue prime stelle. Una sua dote importante è quella di non tenere tutto per sé ma di collaborare con gli altri e dare un contributo al miglioramento del gusto dell’alta ristorazione, segno di sicurezza e di grande classe sia come chef che come uomo.*

*Heinz è stato onorato dall’università “La Sapienza” di Roma con la medaglia d’oro del “Foyer des Artistes” per la prima volta in 30 anni assegnata ad un Chef e continua a pubblicare con successo libri di gastronomia che lo hanno insignito nel 2003 del premio “Best Chef Book in the World”*



*In collaborazione con  
Heinz Beck e Fabio Stivali  
Per la “Taverna Anema e Core”  
Capri*



*Questo ricettario è dato in omaggio solo a chi ci risulta simpatico e persona di cuore. Se vuoi aiuta l’Associazione dei Bambini “Nati due Volte” Anzio 340 1824410, oppure vai a mangiare una buonissima pizza alla “Locanda dei Girasoli” Via dei Sulpici 117h - tel. 06-7610194 Roma. Tuscolano.*



“ Due parole di cuore “

Poter parlare di questo “Piccolo Grande Uomo “ per me è decisamente un onore, non perché sia un grande chef , ma per la sincera disponibilità di tempo e d’animo che ha saputo darmi.

La passione con cui è dedito al suo lavoro, la tensione e le piccole incertezze dei suoi movimenti all’interno del suo elegantissimo ristorante , si fondono con l’estrema sicurezza e semplicità con cui affronta le problematiche enogastronomiche del suo piccolo regno.

Osservandolo ti rievoca fantasie, il folletto di una bella fiaba, una di quelle storie che ti porti dentro per tutta la vita. Mi ha colpito la sua grande umanità, unita ad una capacità di confronto notevolissima, segnale inconfondibile di umiltà e grande intelligenza, ed una solarità mediterranea oserei dire quasi partenopea .

Grazie ancora Heinz , a nome mio e di Guido e di tutti gli amici dell’Anema e Core” che beneficeranno di questa preziosa e buonissima ricetta.



## " Spaghetto alla Beck" "

Preparazione:  
10 minuti

Ingredienti:

Spaghetti  
infuso di  
Trombolotto,  
calamari, vino bianco,  
olio extra vergine,  
pecorino stagionato,  
pan grattato  
prezzemolo  
Sale q.b.

Far cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. In una padella capace far saltare il calamaro tagliato a listarelle sottili , con del vino bianco e poco olio per qualche minuto.

Versare la pasta cotta al dente nella padella e mantecare con del pecorino grattugiato, poco pan grattato e del Trombolotto.

Versare nel piatto e guarnire con scaglie di pecorino , foglie di prezzemolo ed infuso di Trombolotto a piacere.

Vino consigliato:  
“Capolemole Bianco “ Marco Carpineti