EVA CUCINA
Mensile
European Network Editore
Tiratura: 80.000 copie

A Sant'Anastasia, a solo 6 chilometri da Napoli, la boutique gastronomica con braci e cucina del gruppo Ciro Amodio, brand leader in Campania specializzato nella produzione di latticini dal 1825, scopre una formula vincente: guarda, scegli e mangia!

In un unico spazio di 300 metri quadrati S.QUI.SITO coniuga infatti ricerca del buono, artigianalità e cucina: è caseificio con produzione di latticini a vista e banco formaggi con un'offerta di oltre 300 tipologie; è **forno per pani e pizze** di alta qualità impastati con lievito madre e farine biologiche, sfornati freschi più volte al giorno; è **banco macelleria** e salumi con una selezione di carni e prosciutti di pregio; è **enoteca** con oltre 300 etichette nazionali ed estere; ed è **ristorante** aperto a pranzo e cena con la formula "scegli al banco e noi te lo cuciniamo e portiamo al tavolo".

Ogni giorno i cuochi di Squisito cucinano al momento i tagli di carne scelti dal cliente direttamente al banco: costate, T-bone, salsicce, filetti, bistecche e molto altro. Non c'è un menu da S.QUI.SITO, ma la possibilità di scegliere tutto quello che è in vendita: salumi, formaggi, latticini freschi, pane, pizze in teglia e una selezione di contorni freschi al banco gastronomia. Tutto prêt-à-manger. Sette i reparti che compongono lo spazio senza soluzione di continuità offrendo un'esperienza di spesa (con servizio delivery) che sollecita i sensi, invita all'assaggio e alla scoperta di nuovi sapori e prodotti. Sono più di mille le referenze proposte ogni giorno da S.QUI.SITO frutto di una ricerca e selezione costante al passo con le stagioni, le tendenze del mercato, i vezzi e i gusti dei moderni foodies.

IL BANCO SALUMERIA propone una vasta selezione di eccellenze, circa 200 referenze provenienti da tutto il mondo accuratamente selezionate dagli esperti di reparto. Qui ogni prodotto è pensato per essere acquistato e portato a casa oppure ordinato e gustato al momento per un aperitivo con **tagliere a base di salumi e formaggi**, di **grandi etichette e pani artigianali** di propria produzione. La scelta è vasta e accontenta ogni palato. È possibile scegliere tra i migliori prosciutti al mondo come il rinomato "jamon ibérico" Joselito Gran Riserva caratterizzato da un sapore delicato e avvolgente al palato; il Jamon De Bosses prosciutto proveniente dalla Valle d'Aosta speziato con erbe di montagna; il San Daniele affumicato con foglie di tabacco del Kentucky; l'Istriano Croato e una selezione a marchio Squisito di San Daniele e Parma. Il ventaglio di prodotti si compone anche di prosciutti cotti, bresaole IGP, salami e guanciali ai quali si affiancano alcune

"SCEGLI AL BANCO E NOI TE LO CUCINIAMO E TE LO PORTIAMO AL TAVOLO"

rassegna stampa a cura di
dipuntostudio
uffici stampa | pr | eventi

EVA CUCINA
Mensile
European Network Editore
Tiratura: 80.000 copie

prelibatezze come il culatello di Zibello DOP, il Salamino di cinta senese; la bresaola IGP di Fassona Piemontese e una selezione di mortadelle del salumificio BBS prodotte con sole carni di suini italiani e insaporite con pistacchio di Bronte e tartufi.

IL BANCO FORMAGGI E CASEIFICIO è la punta di diamante di Squisito. Un reparto dove la produzione artigianale e la continua ricerca dell'eccellenza permettono di ottenere prodotti genuini e di alta qualità. La lavorazione, realizzata rigorosamente a mano come una volta, avviene nel laboratorio a vista: qui ogni giorno si alternano due cicli produttivi – quello della mattina e del pomeriggio – che permettono di offrire al cliente un prodotto finale fresco e saporito. Grande spazio è dedicato ai **prodotti a pasta filata** in primis le mozzarelle realizzate con latte di bufala e disponibili in varie pezzature ma anche provole, ciliegine con panna, trecce e bocconcini. Ben rifornita la produzione di ricotte, caciottine e primo sale oltre ad una vasta gamma dessert a base di latte di bufala, budini aromatizzati, panna cotta e più di 15 gusti di yogurt. Oltre ai prodotti di propria produzione al banco formaggi è possibile orientare la scelta tra circa 300 eccellenze provenienti dalle migliori aziende artigianali: dal Provolone del Monaco stagionato 14 mesi al Parmigiano Reggiano a cinque stelle stagionato 40 mesi; dai celebri formaggi francesi a pasta molle agli erborinati; dal gorgonzola a cucchiaio di Luigi Guffanti al Blu 61 dell'azienda Carpenedo.

LA MACELLERIA conta una varietà di **carni accuratamente selezionate**: 19 referenze provenienti da Italia, Brasile, USA, Australia, Europa del Nord, Giappone, Argentina; tagli di razze pregiate provenienti dai migliori allevamenti. Sono carni sottoposte a lunghe e lente frollature per acquisire gusto e morbidezza, pronte per essere cotte e mangiate sul posto. La scelta spazia dalle nostrane Chianina IGP, Marchigiana IGP, Pezzata rossa e Scottona alle carni estere come il Black Angus Americano, la Picanha tipica della cucina brasiliana, il T-bone e ancora l'Aberdeen Angus e il pregiatissimo Kobe Wagyu.

FORNO E PIZZERIA offrono ai clienti una vasta selezione di **pani** e **pizze realizzate con lievito madre** e **farine speciali**. Tra le proposte di Squisito spicca la pizza in pala, una declinazione della classica pizza napoletana caratterizzata da una particolare struttura alta e alveolata che permette di ottenere un impasto dal cuore morbido e croccante in superficie. Ci si può orientare tra vari gusti e topping realizzati con materie prime locali: la classica Margherita, la salsiccia e stracchino, quella farcita con prosciutto cotto San Giovanni e patate, la pomodorino giallo e cacio e quella farcita con mortadella e stracciata di bufala. Con la stessa passione i maestri dell'arte bianca di Squisito selezionano le migliori farine per realizzare pani e panini: farina di grano duro, grano saraceno, farina integrale e di soia, di segale, grano multi cereale e Kamut vengono sapientemente unite al lievito madre per dare vita a prodotti altamente soffici e digeribili. Il banco panetteria si compone infatti di pani farciti, panini bun e grissini e per i palati più golosi c'è anche il classico tortano napoletano realizzato secondo l'antica ricetta della tradizione.

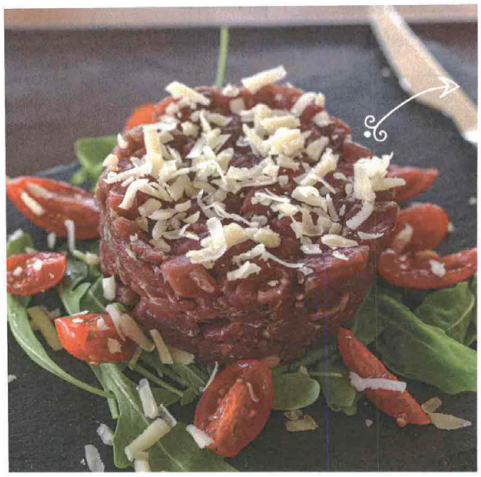
LA CUCINA RISTORANTE ogni giorno prepara **ricette a base di prodotti freschi** e di stagione da gustare nel dehor-giardino della struttura oppure comodamente a casa per chi preferisce il take-away. Non c'è un menu perché tutto è a vista: il banco cucina presenta un'ampia scelta di contorni e insalate per accompagnare la carne, grande protagonista sulle braci. Ogni giorno viene cucinato al momento un primo di pasta, la "spadellata del giorno" che segue l'ispirazione dello chef e la stagionalità. Per gli appassionati del genere c'è la possibilità di comporre il proprio panino con l'hamburger o richiedere una degustazione di formaggi e salumi.

L'ENOTECA si compone di eccellenze provenienti da 80 case vinicole per un totale di 500 etichette provenienti da tutta Italia: ci sono i **vini iconici** Gaja, Sassicaia, Ornellaia, Tignanello ma grande riguardo è dedicato anche alle aziende campane tra le quali spiccano produzioni di pregio come i vini di Marisa Cuomo e Quintodecimo. Anche il vino può essere degustato al momento per accompagnare un piatto di salumi o una carne alla brace: si può ordinare una bottiglia intera o bere al calice grazie al servizio Enomatic. Grande attenzione è riservata ai distillati come le annate prestigiose di Bas Armagnac ma anche Zacapa, Sake Sakuramisen e Rum Agricole Vieux Martinique. E per chi ama gli champagne una selezione di bollicine francesi Jacquesson , Dom Perignon e Jean Michel.

LA DROGHERIA gourmet è il luogo ideale per chi vuole fare una **spesa di qualità** potendo scegliere tra le migliori marche presenti sul territorio. A riempire gli scaffali vere e proprie griffe gastronomiche, nazionali e internazionali, prodotti altamente selezionati e difficili da reperire altrove: dalla confettura extra di cipolle della Valtellina al pomodoro datterino giallo del Vesuvio, dalla colatura di alici di Cetara alla classica mostarda inglese; dai lupini giganti di Vairano al miele aromatizzato 100% italiano e ancora marmellate e cereali biologici, paste trafilate al bronzo, spezie di ogni provenienza, olii extravergine pregiati e una selezione della migliore cioccolata artigianale. Non mancano vere e proprie chicche gourmet come le alici del Mar Cantabrico o lo zafferano in pistilli.

100 SONO PIU' DI MILLE LE REFERENZE PROPOSTE OGNI GIORNO DA S.QUI.SITO

EVA CUCINA
Mensile
European Network Editore
Tiratura: 80.000 copie



Carpaccio di carne salada di vitellone

INGREDIENTI PER 1 PERSONA
- **120 g di carne salada di vitellone**
- **1 cucchiaio di olio extravergine di oliva**
- **Parmigiano Reggiano Riserva 40 mesi q.b.**
- **pomodorini datterini q.b.**
- **rucola q.b.**

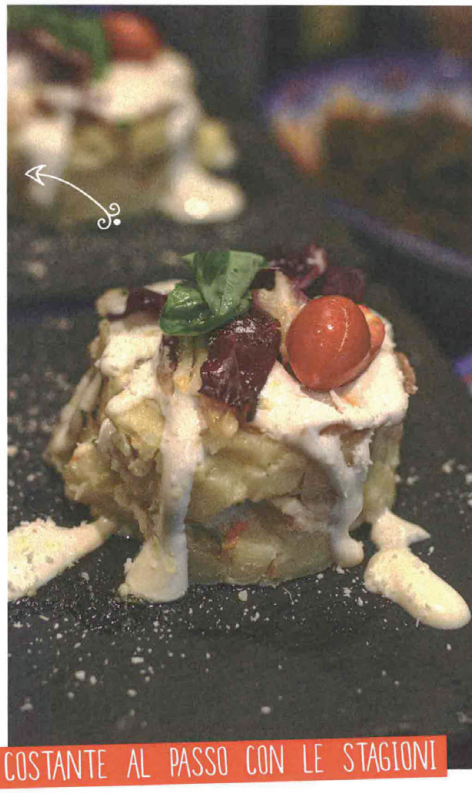
- **Tagliate** delicatamente la carne salada di vitellone a punta di coltello avendo cura di ottenere un battuto omogeneo.
- **Condite** la tartare con un cucchiaio di olio extravergine di oliva
- **Realizzate** un letto di rucola e, aiutandovi con un coppapasta, impiattate la tartare.
- Con il dorso di un cucchiaio **modellate** la superficie della carne e sfilate delicatamente il coppapasta
- **Completate** il piatto con scaglie di parmigiano Riserva 40 mesi e l'aggiunta di pomodorini datterini.

Pasticcio di gnocchi con fiori di zucca, radicchio e pancetta

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **400 g di gnocchi freschi napoletani**
- **100 g di pancetta affumicata tagliata a dadini**
- **6 fiori di zucca**
- **olio extra vergine d'oliva q.b.**
- **100 g di provola affumicata**
- **40 g di Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi**
- **4 pomodorini datterini**
- **1 radicchio**
- **sale q.b.**
- **pepe q. b.**
- **prezzemolo q.b.**
- **basilico q.b.**

INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA:
- **100 g di burro**
- **100 ml di latte**
- **100 g di farina**
- **sale q.b.**
- **noce moscata q.b.**

- **Procedimento per il soffritto: soffriggete** l'aglio nell'olio extravergine di oliva. Quando risulta dorato eliminate l'aglio e aggiungete la pancetta affumicata tagliata a dadini, i fiori di zucca tagliati a pezzetti e il radicchio a Julienne (precedentemente puliti). Infine aggiungete basilico e prezzemolo a piacimento.
- **Procedimento per la besciamella: fate sciogliere** il burro in una casseruola, unite la farina e mescolate - anche con l'aiuto di una frusta - fino a ottenere una crema compatta.
- **Aggiungete** la noce moscata e il sale, unite poi il latte e mescolate, continuando a cuocere per far addensare bene il tutto.
- **Proseguite** la cottura mescolando con la frusta, fino a che la besciamella non avrà raggiunto la giusta consistenza.
- **Versate** nel soffritto ¾ della besciamella.
- **Per la realizzazione del piatto: cuocete** gli gnocchi in acqua bollente salata, una volta pronti uniteli in padella al condimento precedentemente realizzato.
- **Mantecate** il tutto con provola, parmigiano e un pizzico di pepe.
- **Inserite** gli gnocchi in appositi stampini da forno e cuocete a 180° per 7 minuti.
- Una volta pronti **capovolgete** gli sformati e decorate con del pomodoro datterino, basilico, radicchio e la parte restante della besciamella.



FRUTTO DI UNA RICERCA E SELEZIONE COSTANTE AL PASSO CON LE STAGIONI

rassegna stampa a cura di
dipuntostudio
uffici stampa | pr | eventi