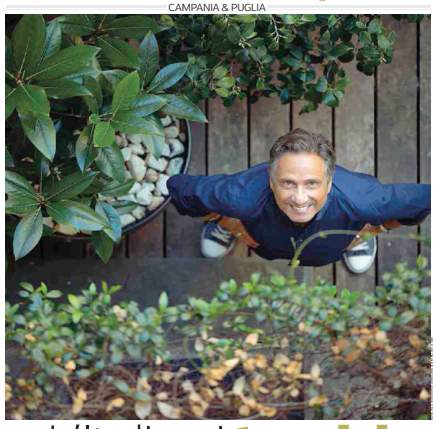
lunedì, 5 Ottobre 2020 CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

RANIERI Impiantistica

CORRIERE extra la vita green

RANIERI Impiantistica

CAMPANIA & PUGLIA



L'Italia ai tropici

Il geologo Mario Tozzi: «Tempeste, allagamenti, temperature estreme Spia di una Terra al collasso. Che fare? Smettere di fare i padroni» ● Uno shopping sostenibile ● Colazioni, merende e aperitivi naturali

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
Gruppo RCS
Tiratura: 20.000 copie

Fuori orario
Campania & Puglia

di **Monica Caradonna** e **Laura Cocozza**

Colazione La storica pasticceria Pansa di Amalfi

Merenda Tony Bar in località Speziale a Fasano

Aperitivo Pinseria Tre Farine a Capri

COLAZIONE

Pomigliano d'Arco

In provincia di Napoli, a Pomigliano d'Arco, una bakery di ispirazione europea e americana: Sciuè Pizza & Bakery è il nuovo progetto che va ad ampliare l'offerta di Pizzainteglia, il locale inaugurato circa due anni fa dai fratelli Giuseppe e Marco De Luca. Dalle 7 del mattino e fino alle 24 l'offerta prevede pane, pizza, dolci da forno e caffè. Per colazione ecco croissant in varie versioni, crostate, muffin, macaron e cookies, una gustosa "girella" artigianale. Il pane è il gran protagonista con un ventaglio ampio e variegato: pane bianco o misto lievito madre, integrale, con farro, con segale, ai multicereali, con grano saraceno, ciabattina, bun e baguette tutti dal peso di 500 grammi. Una vasta gamma di prodotti freschi che si aggiunge al banco della pizza in teglia ormai già ben noto a Pomigliano.

Il caffè che ride Croissant in varie versioni, crostate, muffin e caffè allo Sciuè Pizza & Bakery

SCIUÈ PIZZA & BAKERY *PIAZZA GIOVANNI LEONE, 30* ☎ *081 0480662*

Amalfi

Quando si parla di Amalfi e della sua Costiera, il pensiero del goloso vola subito all'irresistibile freschezza di una delizia al limone, o alla fragranza "musicale" di una Santarosa appena sfornata. Fare colazione seduti ad un tavolino dell'antica pasticceria Pansa di Amalfi, di fronte al maestoso Duomo di Sant'Andrea, è sicuramente un buon modo per iniziare la giornata. Ma provate ad oltrepassare la soglia e affacciandovi nel locale che ha mantenuto immutato il fascino dell'arredamento ottocentesco, troverete tante altre prelibatezze da asporto, come praline e bonbon artigianali, le delicate "scorzette" ricoperte di finissima glassa e i succosi canditi ricavati dagli agrumi locali.

Costiera Da Pansa delizie al limone e Santarosa appena sfornata

PASTICCERIA PANSA *PIAZZA DUOMO, 40* ☎ *089 871065*

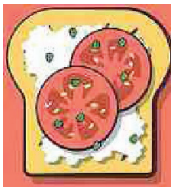
Vernole

Tutto è cominciato con nonna Carmela che ha acceso la cucina di Lilith a Vernole non lontano da Lecce. I Tramis sono i protagonisti di un luogo dallo straordinario fascino di una country house. Un ristorante che si distingue per essere un laboratorio in masseria in cui la ricerca maniacale del rapporto uomo-natura è il *leit motiv* della filosofia gastronomica. Ma Lilith è anche colazione gustosa e artigianale. Nello shop di lilithristorante.it è possibile ordinare le gustose bontà firmate dai pastry chef :dalle straordinarie confetture alle barrette al cioccolato al latte, frutta secca e sale maldon.

Pastry chef e nonna Carmela Protagonisti, con i cornetti, di Lilith

LILITH *C/O MASSERIA COPERTINI PROV.LE STRUDA-VANZE KM 2 VERNOLE* ☎ *393 996 2150*

MERENDA



Fasano

Chi ha detto che la merenda debba essere dolce? In Puglia il languorino della metà del pomeriggio non può che essere declinato sui sentori di olio fritto e fragranza. La meta da non perdere è il Tony bar a Speziale una frazione del comune di Fasano in provincia di Brindisi. Da trent'anni questo è il fortino del gusto più godurioso, nonostante le apparenze da bar di passaggio, una meta imperdibile per i turisti che d'estate affollano la Valle d'Itria. Se Dio ha inventato il panzerotto fritto probabilmente ne ha trasferito la ricetta alla famiglia Semeraro che qui offre bontà fritte a prezzi decisamente modici. Il dilemma avventori ustionarsi provare a richiamo panzerotti

Fritti ghiotti I classici panzerotti, specialità di Tony bar a Speziale

TONY *VIA P* ☎ *080*

Napoli

Lo chale da Ciro P Antonio nonna R binario 2 Un'occas gustare spettaco nato dall la graffa fritta, se ricoperta gelato, e cavalli d storico b mattutin optare p cornetto graffa fa fresca e

CHAL *TRALE*

Napoli

Al mercs street fo sabato d 19, oltre delle azi sceglier asporto, in un fo con piat Dalla fre cipolla r patè di l bicchier alla moz bufala c pomodo datterin birra all melannu caciocav podolic con sott

MERC *GROT*

Capri

Dopo Padova e Modena è sbarcata a Capri la Pinseria Tre Farine con un gourmet corner a due passi dalla famosa piazzetta. Rigorosamente vista mare. Qui è d'obbligo la pinsa, un prodotto ipolipidico, ipocalorico e di alta digeribilità, dalla forma allungata. La tipica focaccia della tradizione romana è disponibile in quattro versioni: tradizionale, gourmet, classica e vegetariana con venti gusti differenti. In omaggio all'isola azzurra è nata la Pinxa dedicata alla

COLAZIONE

Pomigliano d'Arco

In provincia di Napoli, a Pomigliano d'Arco, una bakery di ispirazione europea e americana: Sciuè Pizza & Bakery è il nuovo progetto che va ad ampliare l'offerta di Pizzainteglia, il locale inaugurato circa due anni fa dai fratelli Giuseppe e Marco De Luca. Dalle 7 del mattino e fino alle 24 l'offerta prevede pane, pizza, dolci da forno e caffè. Per colazione ecco croissant in varie versioni, crostate, muffin, macaron e cookies, una gustosa "girella" artigianale. Il pane è il gran protagonista con un ventaglio ampio e variegato: pane bianco o misto lievito madre, integrale, con farro, con segale, ai multicereali, con grano saraceno, ciabattina, bun e baguette tutti dal peso di 500 grammi. Una vasta gamma di prodotti freschi che si aggiunge al banco della pizza in teglia ormai già ben noto a Pomigliano.

Il caffè che ride Croissant in varie versioni, crostate, muffin e caffè allo Sciuè Pizza & Bakery

SCIUÈ PIZZA & BAKERY *PIAZZA GIOVANNI LEONE, 30* ☎ *081 0480662*