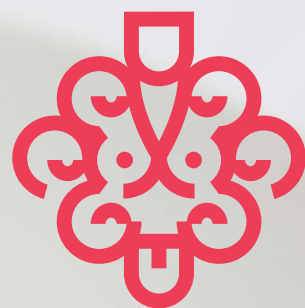
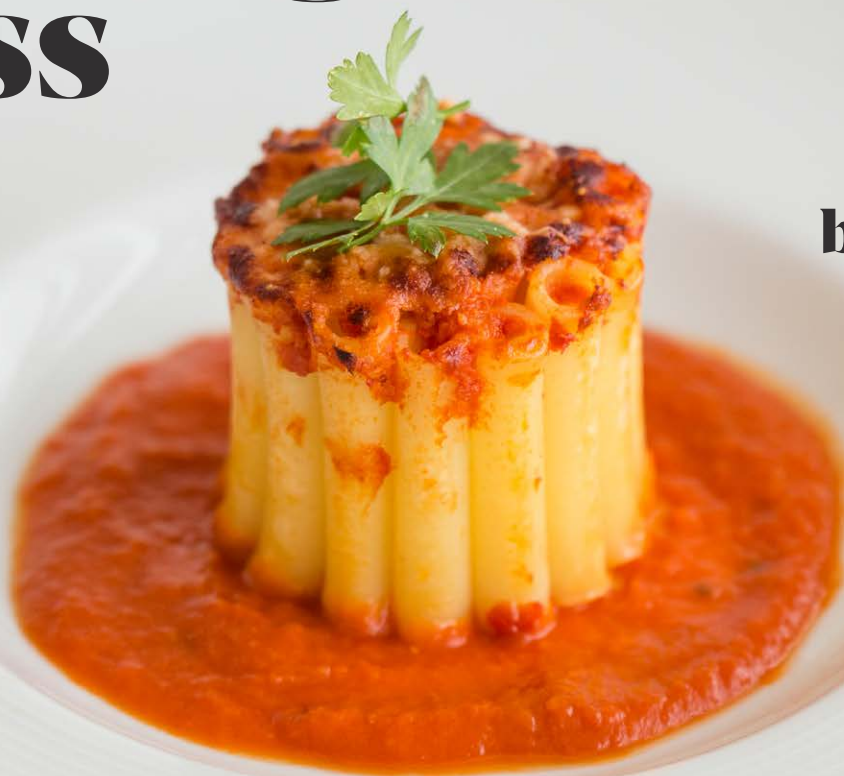


# cooking class



**baccofurore**

HOSTARIA  
1930



**dire  
fare  
gustare**

**pasta  
e sapori  
in costa  
d'amalfi**

**laboratorio di cucina  
teorico, pratico,  
degustativo**

via g. b. lama, 9  
84010 furore (sa)  
+39 089 830360  
ristorante@baccofurore.it

**chef  
Erminia Cuomo**

**[www.baccofurore.it](http://www.baccofurore.it)**



**baccofurore**  
HOSTARIA  
1930

# la teoria

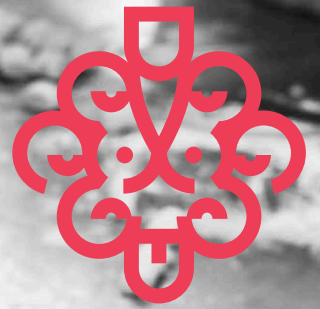
Un vecchio assunto ricorda una grande verità: “La cucina è fatta di primi piatti”. Percorrendo l’Italia in lungo e in largo si passa dai cappelletti, alle lagane, dagli agnolotti agli gnocchi, dai picci alle pappardelle, dalle trenette agli agnolotti, dagli ndunderi alle orecchiette, dai ravioli agli scialatielli, dai cavatelli ai tortellini e chi più ne ha più ne metta. Ogni regione ha i suoi vini, i suoi formaggi, i suoi salumi, ma soprattutto le sue paste, quelle fatte in casa, a mano, al ferretto, alla chitarra. Si può tranquillamente affermare che l’elemento più marcatamente identificativo di un territorio è proprio

# la pasta

Acqua e farina al Sud, dove il grano duro consente di fare a meno dell'uovo; acqua e farina di grano tenero e uova al Centro-Nord, la pasta mantiene un legame indissolubile con il “terroir” inteso alla francese come “l’insieme delle creazioni, delle pratiche, dei comportamenti e dei valori condivisi da una comunità, riconosciuti come i più rispondenti alle sue esigenze e tramandati di generazione in generazione oralmente, per assimilazione, per imitazione.” A fare la differenza concorrono poi altri elementi di distinzione di tipo naturale quali la qualità dell’acqua, il clima, l’altitudine, la ventilazione e così via. La cucina, per queste ragioni è un patrimonio di identità, un presidio di cultura, un pensiero, un atto d’amore. In sintonia con tali convincimenti abbiamo inteso orientare i nostri corsi di cucina sulla pasta fatta in casa, a mano, come storicamente è stata sempre fatta in

# costa d’amalfi

Ci viene spontaneo a questo punto il richiamo a Francesca e Nunziata, romanzo di Orsini Natale che dimostra come “l’arte bianca” prima ancora che nell’entroterra di Gragnano fu un’esclusività dei paesi della Divina.



**baccofurore**

**HOSTARIA  
1930**

# la pratica



## le paste tipiche del nostro territorio

"l'arte bianca" nella nostra costiera

- gli 'ndunderi di minori
- gli scialatielli nelle loro varie interpretazioni
- i cavatelli

## e poi...le immancabili tipicità italiane

- gli spaghetti alla chitarra
- la pasta all'uovo: ravioli, tortellini, cappelletti...tagliatelle, tagliolini...

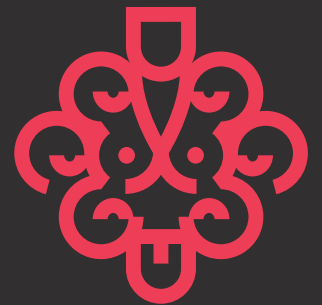
**"dulcis in fundo"...sempre con acqua, farina e poco più: un dessert della nostra bella terra!**



# la degustazione

Verranno completati e degustati

- gli 'ndunderi con provola affumicata, pomodorini e basilico
- gli scialatielli ai frutti di mare
- i cavatelli con foglie di capperi



**baccofurore**

HOSTARIA  
1930

accompagnati dal buon  
vino di Furore delle

**Cantine Marisa  
Cuomo**

