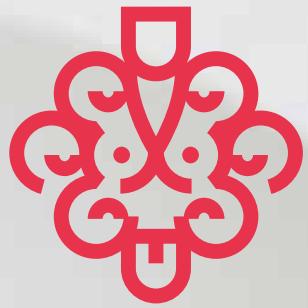


cooking class



baccofurore
HOSTARIA
1930

dire
fare
gustare



pasta
e sapori
in costa
d'amalfi

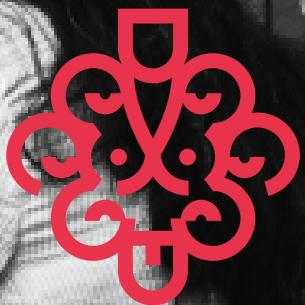


laboratorio di cucina
teorico, pratico,
degustativo

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

chef
Erminia Cuomo

www.baccofurore.it



baccofurore
HOSTARIA
1930

la teoria

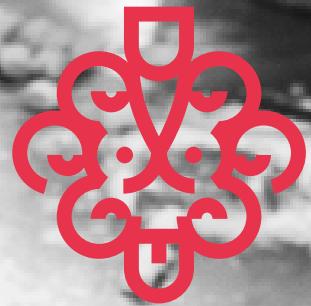
Un vecchio assunto ricorda una grande verità: “La cucina è fatta di primi piatti”. Percorrendo l’Italia in lungo e in largo si passa dai cappelletti, alle lagane, dagli agnolotti agli gnocchi, dai pici alle pappardelle, dalle trenette agli agnolotti, dagli ndunderi alle orecchiette, dai ravioli agli 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...

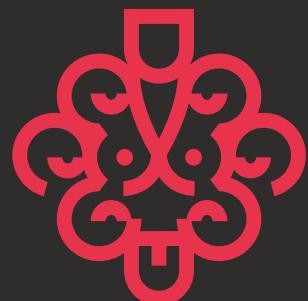
"dulcis in fundo"...sempre con acqua, farina e poco più: un dessert della nostra bella terra!



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

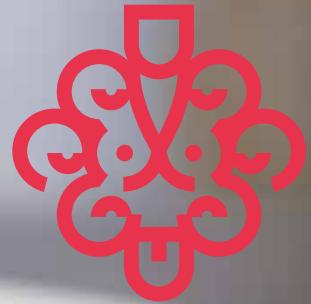


baccofurore
HOSTARIA
1930

accompagnati dal buon
vino di Furore delle

**Cantine Marisa
Cuomo**

cooking class



baccofurore
HOSTARIA
1930

discuss
make
taste



pasta
and taste
in amalfi
coast

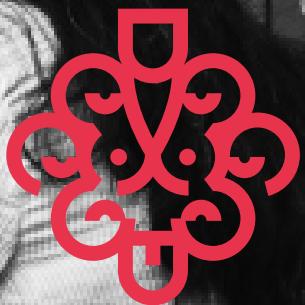
cooking class with
technical lab, practise
and tasting



chef
Erminia Cuomo

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

www.baccfurore.it



baccosurore
HOSTARIA
1930

theory

An old statement reminds us of a great truth: “Cooking is made of First Courses”. Each and every region in Italy has got its own special pasta! Cappelletti, lagane, agnolotti, gnocchi, pici, pappardelle, trenette, agnolotti, ndunderi, orecchiette, ravioli, scialatielli, cavatelli, tortellini and more... Each and every region has got its own wines, cheeses, cold-cuts, but most of all its own

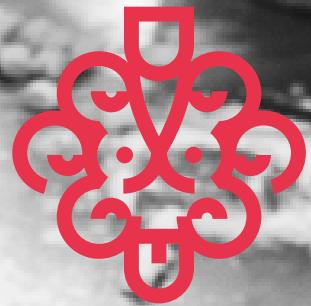
pasta

The home-made pasta by hand with iron wire, guitar chord shaped, etc. We can certainly say that the type of pasta is what identity a region the most. Here in the south we mainly use water and flour, as durum wheat can be kneaded well even without eggs; In the North and Center of Italy they use more the soft wheat flour and eggs. Pasta keeps an unbreakable bond with the “terroir” as French people say. Which means “the creations, inventions, customs, behaviors and values shared inside a Community and recognized as the ones which best answer its needs as passed on from one generation to the next through word-of-mouth, absorption, imitation.” Furthermore, there are also other natural elements contributing to making a region unique, as the water, climate, habits, winds, etc. Due to the above reasons, cooking is really an heritage of a group-identity, a cultural stronghold, a philosophy, an act of Love!

As it's our heart desire to be in harmony with what said above, we decided to focus our Cooking Classes on hand-made pasta as it was historically always made in

amalfi coast

We can't help but to reminded of Francesca and Nunziata, Orsini Natale's book which demonstrates how the “white art” started in the Divine Amalfi Coast and then spread in the mountain area of Gragnano.



baccosurore
HOSTARIA
1930

hands-on experience

The typical pasta of our territory

Ndunderi of Minori

The different types of Scialatielli

Cavatelli with capers: The Perfect Marriage!

Other Italian pasta specialities:

Spaghetti alla Chitarra, guitar strings shaped spaghetti

Hand-made pasta with eggs: Ravioli, Tortellini,

Cappelletti, Tagliolini, Tagliatelle...

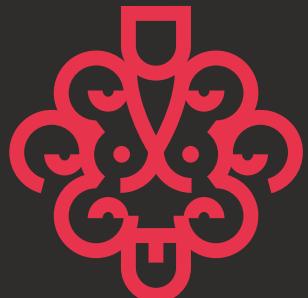
And...Dulcis in Fundo...
- for a sweet end - a dessert
from our beautiful region! Always using
water, flour and a little bit of
something else...



the tasting

You will prepare hands-on and taste

- Ndunderi with smoked provola cheese, fresh cherry tomatoes and basil
- Scialatielli with sea food
- Cavatelli with capers' leaves



baccofurore
HOSTARIA
1930

All the above will be
served with the excellent
Furore wine from

**Marisa Cuomo
Winery**