

OSTERIA NOTARO

DI AUGUSTO NOTAROBERTO
Contrada Isca 19 - CERASO (SA)
tel. 097461294

www.cilentohouse.com info@cilentohouse.com



Elegante osteria immersa nella campagna.
Locale caldo e accogliente con cucina creativa del territorio.

Carta dei vini ottima.

**CHIUSO: sempre aperto
in inverno chiuso il martedì
Cucina creativa del territorio.**

This elegant and cosy tavern is immersed in the country
and offers a creative regional cuisine. Excellent wine list.

CLOSED: always open

Creative regional cuisine

Vornehme Wirtschaft auf dem Lande. Warmes und
gastfreundliches Ambiente mit kreativer Küche der
Umgebung. Ausgezeichnete Weinkarte.

RUHETAG: nie reif

Kreative ortstypische Küche



*Tavoletta d'autore del Maestro
MARIO BERRINO
abbinata al menu degustazione*

SPAGHETTI ALLE ALICI DI MENAICA

250 g di spaghetti; 2 spicchi
d'aglio; olio d'oliva extravergine
"Pisciottano"; peperoncino fresco;
prezzemolo; 12 filetti di alici di
Menaica.

Durante il tempo di cottura
della pasta fare friggere in
padella i filetti di alici con
olio, peperoncino e aglio.

Quando la pasta è stata scolarata
ed impiattata, cospargerla con
il prezzemolo e versare sopra il
condimento bollente.

IL VINO: GRECO DI TUFO DOCG

Ceraso ospita l'iniziativa Arte e Musica

Di Roberto Ronca

Ancora una volta parliamo di questo piccolo paesino del Cilento per le numerose iniziative dell'imprenditore Augusto Notaroberto che con molto impegno continua a proporre nel suo locale iniziative sempre molto innovative.

Abbiamo già parlato, il mese scorso, del Menù a "Km 0", della cucina senza glutine, del menù per bambini, ed ora l'Osteria del Notaro presenta un concerto aperitivo mattutino.

E' chiamata Arte e Musica l'iniziativa che parte il 28 settembre e che una volta al mese vuole evidenziare il connubio naturale che esiste tra l'arte e la musica.

Primo evento organizzato con la pittrice Angelina Silvestre che presenterà 8 nuove opere.

Affiancata dai Maestri Luca Gaeta e Gianfranco Marra, che delizieranno gli ospiti con brani di musica classica, l'artista spiegherà il suo stile impressionista con una tecnica di lavoro tutta personale.

-D-Sig. Notaroberto, ancora un'iniziativa "fuori dalle righe" per un ristorante?

- R - "Con il mio staff, voglio creare un'alternativa al semplice ristorante, e solo con iniziative come questa

e come le altre che abbiamo in cantiere, crediamo di riuscire ad aprire una nuova strada per coinvolgere una clientela che al giorno d'oggi vuole mangiar bene ma vuole anche divertirsi, distrarsi, essere informata, conoscere. Spero, con questo evento, di solleticare i "palati fini" delle nostre zone per coinvolgerli non solo con le pietanze ma anche con l'arte e la musica.

L'appuntamento è per le 11,00 del 28 settembre e l'aperitivo sarà accompagnato da deliziosi assaggi di prodotti locali tipici del "Menù a Km 0".

Certo è che se l'inizio è questo, non è niente male.



OSTERIA DEL NOTARO
USCITA SUPERSTRADA - CERASO (SA)

"La musica è l'arte di pensare con i sensi." Julius Combarius
La S.V. è invitata a partecipare al Concerto - Aperitivo "ARTE E MUSICA" che si terrà domenica 28 settembre 2008 alle ore 11,00 presso l'Osteria del Notaro.

Melodie classiche di Beethoven, Liszt, Verdi, suonate dal duo Violino - Chitarra Maestro Luca Gaeta e Maestro Gianfranco Marra, faranno da cornice alla presentazione delle opere della pittrice Angelina Silvestre che, ispirata dai giovani, descriverà le ultime tele impresse.

INGRESSO LIBERO - POSTI RISERVATI

LA DIREZIONE

F GRADITA LA PRENOTAZIONE AL NUMERO: 0074 01204

Sirena d'Oro premia i ristoratori

*In cima alla classifica Ristò al Corso, dal Pescatore e il Giardiniello
L'olio Dop salernitano protagonista di mostre e convegni*

- "Ristò al Corso" e "Dal Pescatore" di Vietri sul Mare ed "Il Giardiniello" di Minori sono i vincitori del premio speciale Sirena d'Oro 2009. Venerdì pomeriggio, la premiazione nel salone degli Stemma del Palazzo Arcivescovile. I tre ristoratori hanno ricevuto, rispettivamente, una serie di bottiglie di olio dop da 100 cc. A consegnare i premi è stato l'arcivescovo **Pierro**. L'iniziativa rientra nel progetto di promozione e valorizzazione dell'oro verde made in Salerno che anche quest'anno, con "Il Mese dell'Olio Dop in provincia di Salerno", ha puntato i riflettori sulle realtà certificate del territorio. «Il premio ha un suo valore specifico - ha sottolineato **Bruno Danise**, dirigente Stapa Cepica Salerno - perchè contribuisce a rafforzare la dinamica della filiera dell'olio, riservando ai ristoratori un ruolo di primo



Un momento della premiazione

piano non solo come consumatori ma anche come operatori della promozione». Ad intervenire alla tavola rotonda, organizzata in occasione della mostra sulle etichette dop del salernitano, anche **Raffaele Sacchi** dell'Università Federico II; **Luigi Caricato**, giornalista enogastro-

nomico e **Germano Cipolletta**, consulente di marketing. Dopo il taglio del nastro, la mostra ha avuto come ospiti d'eccezione gli studenti degli istituti alberghieri della regione. Nel corso dell'incontro sono stati consegnati anche gli attestati di partecipazione ai ristoranti: Pascalo, Da Raffaele, Dal Pescatore, La Fattoria, Il Principe e la Civetta, Da Zi Tonino, La locanda del Cantastorie e Ristò al Corso; il Convento e Acqua Pazza; il Giardiniello; il Conte Andrea, Taverna Santa Maria de Domno; Antica Pagliera, Osteria dei Canali, Il Modo, Il Ristoro degli Angeli; Vecchie Fornaci; Osteria Scassaporta; la Divina Commedia; la Tavernola; Luna Galante; Osteria del Notaro; Hotel Stella Maris e Le Giare, Il Ghiottone; Tramonto d'Oro e Margherita; Cucina Antichi Sapori e agriturismo Corbella.

"I RISTORANTI AMICI DELL'OLIO DOP"

PER IL 2009 VINCONO VIETRI E CETARA

IERI SERA LA CONSEGNA DEGLI ATTESTATI DI PARTECIPAZIONE AI 30 CONCORRENTI DEL 2010.

"Ristò al Corso" e "Dal Pescatore" di Vietri sul Mare e "Il Giardiniello" di Minori hanno vinto l'edizione 2009 del premio "I ristoranti amici dell'olio Dop - Premio Speciale Sirena d'Oro di Sorrento" per la provincia di Salerno. Ieri sera la cerimonia di premiazione nel salone degli Stemmii del Palazzo Arcivescovile a Salerno, nell'ambito dell'iniziativa "Il mese dell'olio Dop...in provincia di Salerno" che rientra nella **VIII edizione del Premio Nazionale Sirena d'Oro di Sorrento**, organizzato dalla **Regione Campania-Assessorato all'Agricoltura**. Ad organizzare la tappa salernitana del prestigio premio è stato lo **STAPA CePICA di Salerno** in collaborazione con la **Camera di Commercio di Salerno, la Provincia di Salerno, il Comune di Salerno, i consorzi di Tutela degli Oli Dop, le Organizzazioni Professionali Agricole ed i produttori**.

Ad attribuire, ieri sera (venerdì 12 febbraio 2010), il cesto con un campione delle bottiglie di olio Dop da 100 cc, che poi saranno recapitate ai singoli vincitori, è stato l'arcivescovo di Salerno, monsignor Gerardo Pierro. Nel corso dell'incontro sono stati consegnati anche gli attestati di partecipazione ai ristoranti in concorso per il 2010. Di Vietri sul Mare hanno aderito Pascalò, Da Raffaele, Dal Pescatore, La Fattoria, Il Principe e la Civetta, Da Zi Tonino, La locanda del Cantastorie e Ristò al Corso; di Cetara Il Convento e Acqua Pazza; di Minori il Giardiniello; di Salerno Il Conte Andrea, Taverna Santa Maria de Domno; Antica Pagliera, Osteria dei Canali, Il Modo, Il Ristoro degli Angeli; di Cava de' Tirreni Vecchie Fornaci; di Pontecagnano Osteria Scassaporta; di Giffoni Valle Piana La Divina Commedia; di Battipaglia La Tavernola; di Nocera Superiore Luna Galante; di Ceraso Osteria del Notaro; di Casalvelino Ristorante Hotel Stella Maris e Le Giare, di Policastro Bussentino Il Ghiottone; di Praiano Tramonto d'Oro e Margherita; di Tramonti Cucina Antichi Sapori e di Cicerale Agriturismo Corbella.

Ultimo giorno di esposizione oggi (sabato 13 febbraio 2010), al Tempio di Pomona a Salerno. Ad essere in mostra saranno gli Dop "Colline Salenitane" "Diesis" della società cooperativa La Torretta, "Dell'Orto" dell'oleificio Dell'Orto; "Il Nido" dell'azienda agricola Il Nido, "Pregio" dell'Oleificio Di Giacomo, "Vetrano" dell'azienda agricola Marino, "Divino" della cooperativa agricola "La Comunità", "Olio Vuolo" dell'azienda agricola Vuolo, "Settebocche" dell'azienda agricola Terra di Vento, "Rupe di San Leonardo" dell'azienda agricola Cioffi Massimo, "Gallo d'Altavilla" dell'azienda Gallo Carlo, "Olive" dell'azienda Ciao Domenico, "San Berardino" di Carolina Cammarano e "Trigento" di Antonio Naimoli. A rappresentare la Dop Cilento saranno le etichette "Terre dei Monaci" della società cooperativa agricola Nuovo Cilento, "Frantoio Severini" dell'azienda agricola Pietro Severini, "Cammarano" dell'azienda agricola Cammarano e "Pietra Bianca" del frantoio oleario Monzo Germano.

Ultimo giorno anche per le Giornate di Assaggio Guidato degli Oli Dop: dalle ore 11 alle ore 13 e dalle ore 18 alle ore 20 presso l'Interspar di Cava de' Tirreni.

Info e contatti: 089 2589136 - 089 2589138 - www.stapacsa.regione.campania.it