



I PROTAGONISTI

CARMELO DEIANA è proprietario del ristorante “Deiana 1969” a Oberursel (Francoforte). 1 stella Michelin, e nel 1996 è stato premiato con la medaglia d’Argento a Stoccarda, una a Erba (Como); è stato insignito della “Medaglia di Cavaliere” per il merito di divulgare la cucina italiana all’estero dal Presidente della Repubblica Italiana Oscar Luigi Scalfaro e una medaglia di bronzo a Lussemburgo. E’ stato collaboratore di Alain Ducasse (Alain Ducasse è un cuoco ed imprenditore francese proprietario del Rist. Jules

Verne sulla torre Eiffel, e collabora con l'Agenzia Spaziale Europea per lo sviluppo dei cibi più adatti agli astronauti)



LIBERA IOVINE è Nata a Procida il 15 novembre 1959 dove inizia la sua carriera di cuoca alle dipendenze della suocera Vincenza, ristoratrice storica e stoica dell'isola. Dopo varie esperienze in proprio tra Procida e in giro per l'Italia a 30 anni circa si trasferisce sull'isola d'ischia, dove nel 1993 apre con il marito Giovanni il

ristorante Il Melograno, prima stella michelin dell'isola .Libera è il nostro orgoglio isolano.

AGOSTINO MICHELE D’AMBRA è nato ad ischia il 15 gennaio 1979 è il terzogenito di 8 figli. Aveva 12 anni quando entrò per la prima volta in cucina. Ischitano da 5 generazioni, chef con il fratello Francesco de la trattoria di Famiglia “Il Focolare”, affonda le radici della sua professionalità nella identità terragna dell’isola d’Ischia e negli incontri con professionisti come Carmelo Deiana (Francoforte), Bruno Loubet

chef di origine basca – Rist." L’Isola" di Mr Peyton-Forte(Londra), Herbert Hintner - “JRE ITALIA ”- Rist. “ZUR ROSE” - S. Michele Appiano - BZ), Arrigo Cipriani (Venezia/New York) e Armando Percuoco - Rist. del “BUON RICORDO” (Sydney).

MENU

Zeppola di mozzarella, acciuga e origano uovo con piccola sorpresa di asparagi e scorza nera, zabaione all'olio evo e erba cipollina.

Baccalà su fagioli zampognari d’Ischia al profumo di limone, schiuma di patate , alghe di mare croccante e fiori di aglio orsino selvatico

Tortelli al pesto di erbe spontanee del Rotaro e crema di latte su pomodorino giallo e “piperna”.

Agnello all' erbe nostrane con cannolo di parmigiana,carciofo in dolce forte alla “calamintha” e Juice di aglio fermentato.

Spaghetto di gragnano

Gazpacho dolce di peperoni e lamponi con sorbetto al basilico

Crespella di yoghurt, zenzero e il suo gelato
Liquore “21 Marzo”

45,00 EURO

Incluso i vini

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



Attraverso i sapori, questo incontro a tavola vuole raccontare quanto ricca sia la vegetazione spontanea dell'Isola d'Ischia. E quanto sia importante tutelare l'habitat che ci circonda per poter continuare ad "assaggiare" il nostro territorio.

"MANGIA QUELLO CHE VUOI SALVARE" non è solo uno slogan ma è un modo efficace per

PARLARE di Ambiente in questo momento così difficile, e lo facciamo attraverso il cibo.

"TI PRENDO PER GOLA!" ...direbbe l'Ambiente, se sapesse parlare!

Gli interpreti del "sapore" della "natura spontanea" isolana saranno il MAESTRO ed AMICO lo chef CARMELO DEIANA, e i suoi ex Allievi Libera Iovine e Agostino M. d'Ambra, che ideeranno un menu creativo coadiuvati da Silvia d'Ambra, Agronoma di Famiglia, ma soprattutto sotto il vigile sguardo del custode della montagna Riccardo d'Ambra.

SI RINGRAZIA PER LA COLLABORAZIONE:

Lem, Associazione Albergatori Isola d'Ischia, Hotel Terme Manzi, Ristorante Indaco, Albergo della Regina Isabella, Fiore Gas, Parco Termale Negombo, Foreste Molisane, Ristorante "Cocò Mare", Imperatore Travel

LA TRATTORIA Il Focolare®



... a difesa della cucina tipica non solo isolana, senza frontiere
di Loretta e Riccardo d'Ambra & figli

ORGANIZZA

ERBE, RADICI E FIORI *cucina a tema*
Anno 27

GIOVEDÌ 23 MAGGIO 2019 – 20.30

A cura dello
chef Carmelo Deiana

e dei suoi allievi
Libera Iovine e Agostino M. d'Ambra

ASPETTANDO

IPOMEA DEL NEGOMBO
24•25•26 MAGGIO 2019
mostra mercato di piante rare ed inconsuete

MANGIARE PIANTINE
Inaugurazione giovedì con gli chef Carmelo Deiana, Libera Iovine e Agostino M. d'Ambra. Intervento di Silvia d'Ambra, Agronoma. Discussione tavola e fatto botanico.
@maggio2019

LIVE SKETCHERS
Un'attività interattiva e divertente in compagnia con il maestro chef Carmelo Deiana e i suoi allievi Libera Iovine e Agostino M. d'Ambra.
23 maggio ore 20:00

ORARI
sabato 24 maggio dalle ore 10:00 alle 18:00
domenica 25 maggio dalle ore 10:00 alle 18:00
venerdì 26 maggio dalle ore 10:00 alle 18:00