

La Tavola dei



# **RASSEGNA STAMPA**

ANNO 2025



5 MAGGIO 2025

# La Tavola dei 300: a Massa Lubrense si alza il sipario sulla II edizione



*La Tavola dei 300*

di Antonino Siniscalchi

Tutto pronto per la seconda edizione de *La Tavola dei 300*, l'evento organizzato dall'Associazione

Tutto pronto per la seconda edizione de *La Tavola dei 300*, l'evento organizzato dall'Associazione Ristoratori Lubrensi per celebrare le eccellenze enogastronomiche e paesaggistiche di Massa Lubrense. Il prossimo appuntamento è fissato per giovedì 8 maggio a Palazzo Raja, dove si terrà la conferenza stampa di presentazione del fitto programma della kermesse di enogastronomia.

La giornata sarà arricchita da una visita guidata al vivaio del Comandante Mastellone, un'occasione unica per immergersi nei profumi e nei colori delle cultivar locali: fiori, ortaggi, limoni, ulivi e arance che raccontano l'anima agricola del territorio. «La Tavola dei 300 è nata come iniziativa di marketing territoriale – spiega Francesco Gargiulo, presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi – per promuovere e far riscoprire i nostri 18 borghi, ognuno con caratteristiche ambientali e gastronomiche uniche».

Grande attenzione, dunque, alla valorizzazione delle specificità locali: la nuova edizione si arricchirà di due giornate di *Experiences*, tra degustazioni, visite guidate a limoneti e uliveti, e laboratori su antiche ricette, come la preparazione artigianale del limoncello e delle confetture di agrumi.

Il momento clou sarà tra il 18 e il 19 giugno: la frazione di Monticchio ospiterà una vivace serata di street food, mentre a Massa Centro si svolgerà l'attesissima cena conviviale de *La Tavola dei 300*.

Non mancheranno momenti di beneficenza, press tour e fam trip dedicati alla stampa e agli operatori del settore, per raccontare a un pubblico sempre più ampio la magia di Massa Lubrense, perla tra Penisola Sorrentina e Costiera Amalfitana.

Situata all'interno dell'Area Marina Protetta di Punta Campanella, Massa Lubrense vanta spiagge premiate da Legambiente e un patrimonio enogastronomico di eccellenza: dall'olio Dop ai limoni Igp, dal provolone del Monaco alle mele limoncelle, fino ai preziosi gamberetti di nassa.

Acquara, Annunziata, Casa, Marciano, Marina della Lobra, Marina del Cantone, Marina di Puolo, Massa Centro, Metrano, Monticchio, Nerano, Pastena, San Francesco, Sant'Agata sui due Golfi, Schiazzano, Termini, Torca e Villazzano: sono i borghi protagonisti di un viaggio sensoriale tra terra e mare che si preannuncia imperdibile.

# RAGÙ & BABÀ

6 MAGGIO 2025

Don Alfonso Iaccarino ambasciatore della  
gastronomia di Massa Lubrense nel mondo

Con il patrocinio  
Comune di Massa Lubrense

ARL  
Associazione Ristoratori Lubrensi

La Tavola dei  
300

L'Ass. Ristoratori Lubrensi è lieta di invitarla in data  
**8 Maggio 2025** alle ore **11:30** a **Palazzo Raja**  
per la Conferenza stampa di presentazione  
del programma della **II edizione di La Tavola dei 300**

**Palazzo Raja**  
Via Annunziata, 4, 80061 Massa Lubrense NA

**COME RAGGIUNGERCI**

[www.latavoladei300.com](http://www.latavoladei300.com)  
[www.associazioneristoratorilubrensi.com](http://www.associazioneristoratorilubrensi.com)

**"Tavola dei 300", a Palazzo Raja l'8 maggio a Massa Lubrense**

**la presentazione della II edizione della kermesse in programma a giugno con  
l'Associazione Ristoratori Lubrensi**

Tutto pronto per la II edizione di La Tavola dei 300, organizzata a

Massa Lubrense dall'Associazione Ristoratori Lubrensi. Prossima tappa ? 8 Maggio nella suggestiva location di Palazzo Raja, per la conferenza stampa di presentazione del programma completo.

Per l'occasione ci sarà una visita guidata nel vivaio del Comandante Mastellone, per scoprire le cultivar di Massa Lubrense, tra fiori, verdure e ortaggi, limoni, ulivi e arance.

“La conferenza stampa di La Tavola dei 300 avrà come sempre un momento conviviale di scoperta territoriale - spiega Francesco Gargiulo, presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi - Ricordiamo infatti che l'evento e' stato creato come iniziativa di marketing territoriale, finalizzata alla riscoperta e promozione degli antichi borghi di Massa Lubrense”.

Del resto va ricordato che Massa Lubrense vanta ben 18 borghi, tra mare, montagna ed area collinare; con bellezze ambientali e bontà territoriali uniche ed esclusive. E la Tavola dei 300 nasce come evento itinerante, appunto alla riscoperta degli storici borghi massesi.

“Un territorio da scoprire e per la nuova edizione della kermesse - illustra Gargiulo - abbiamo dato grande spazio appunto a visite ed itinerari del gusto. Arricchendo il programma della manifestazione con ulteriori due giorni di Expériences”.

Il momento clou sarà come sempre il 18 e 19 giugno. Il 18 con la serata street food in programma a Monticchio, frazione di Massa Lubrense, e il 19 giugno con la cena di La Tavola dei 300, che sarà invece a Massa Centro. Il calendario completo della manifestazione con tutti gli approfondimenti saranno illustrati l'8 maggio a Palazzo Raja alle ore 11.30, in occasione della conferenza stampa.

In allegato la foto del team dell'Associazione Ristoratori Lubrensi e alcuni scatti di La Tavola dei 300 dello scorso anno, con invito

# positano 20<sup>05</sup><sub>25</sub> news

7 MAGGIO 2025

Massa Lubrense, l'8 maggio la conferenza stampa de "La Tavola dei 300" a Palazzo Raja: il gusto incontra la tradizione nei borghi massesi



Massa Lubrense ( Napoli ) Tutto pronto per la seconda edizione de “**La Tavola dei 300**”, l’attesa kermesse enogastronomica che animerà il territorio di **Massa Lubrense** nel mese di giugno. Organizzata dall’**Associazione Ristoratori Lubrensi**, la manifestazione è un inno alla tradizione culinaria locale e alla valorizzazione degli splendidi borghi massesi, tra mare, collina e montagna.

Il primo appuntamento è fissato per l’**8 maggio** alle **11.30**, nella splendida cornice di **Palazzo Raja**, dove si terrà la **conferenza stampa di presentazione** del programma ufficiale. In questa occasione sarà possibile partecipare a una **visita guidata esclusiva nel vivaio del Comandante Mastellone**, per scoprire da vicine le eccellenze agricole di Massa Lubrense: fiori, verdure, ortaggi, limoni, ulivi e arance, simboli dell’identità agricola e culturale del territorio.

“La conferenza stampa di *La Tavola dei 300* avrà come sempre un momento conviviale di scoperta territoriale – spiega **Francesco Gargiulo**, presidente dell’Associazione Ristoratori Lubrensi – L’evento è nato come iniziativa di marketing territoriale, con l’obiettivo di promuovere e valorizzare i borghi storici di Massa Lubrense.”

Con i suoi **18 borghi**, Massa Lubrense rappresenta un mosaico di storia, natura e sapori autentici. “La Tavola dei 300” nasce proprio per mettere in rete queste realtà e raccontarle attraverso il cibo, le esperienze e il contatto diretto con il territorio.

La nuova edizione si arricchisce di **due ulteriori giornate di “Expériences”**, itinerari del gusto e visite speciali pensate per coinvolgere residenti e visitatori in un percorso multisensoriale alla scoperta del territorio.

Il **clou della manifestazione** sarà nei giorni **18 e 19 giugno**:

- il **18 giugno** con una **serata street food** nella frazione di **Monticchio**,
- il **19 giugno** con la tradizionale **cena itinerante “La Tavola dei 300”** nel cuore di **Massa Centro**, che vedrà coinvolti chef, produttori locali e artigiani del gusto in un evento unico e spettacolare.

# CAMPANIA NEWS

---

7 MAGGIO 2025

**“Tavola dei 300”**: a Palazzo Raja si presenta la seconda edizione della kermesse in programma a Massa Lubrense



Tutto pronto per la II edizione di La Tavola dei 300, organizzata a Massa Lubrense dall'Associazione Ristoratori Lubrensi. Prossima tappa ? 8 Maggio nella suggestiva location di Palazzo Raja, per la conferenza stampa di presentazione del programma completo. Per l'occasione ci sarà una visita guidata nel vivaio del Comandante Mastellone, per scoprire le cultivar di Massa Lubrense, tra fiori, verdure e ortaggi, limoni, ulivi e arance.

“La conferenza stampa di La Tavola dei 300 avrà come sempre un momento conviviale di scoperta territoriale – spiega Francesco Gargiulo, presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi – Ricordiamo infatti che l'evento è stato creato come iniziativa di marketing territoriale, finalizzata alla riscoperta e promozione degli antichi borghi di Massa Lubrense”.

Del resto va ricordato che Massa Lubrense vanta ben 18 borghi, tra mare, montagna ed area collinare; con bellezze ambientali e bontà territoriali uniche ed esclusive. E la Tavola dei 300 nasce come evento itinerante, appunto alla riscoperta degli storici borghi massesi.

“Un territorio da scoprire e per la nuova edizione della kermesse – illustra Gargiulo – abbiamo dato grande spazio appunto a visite ed itinerari del gusto. Arricchendo il programma della manifestazione con ulteriori due giorni di Expériences”.

Il momento clou sarà come sempre il 18 e 19 giugno. Il 18 con la serata street food in programma a Monticchio, frazione di Massa Lubrense, e il 19 giugno con la cena di La Tavola dei 300, che sarà invece a Massa Centro. Il calendario completo della manifestazione con tutti gli approfondimenti saranno illustrati l'8 maggio a Palazzo Raja alle ore 11.30, in occasione della conferenza stampa.



Giornaleria  
*di Peppo Iannicelli*

7 MAGGIO 2025



Featured

**18-19 Giugno Tavola dei 300 a  
Massa Lubrense. Tour tra limoni  
ed ulivi**

Presentato il programma di "La Tavola dei 300", evento alla II edizione organizzato a Massa Lubrense dall'Associazione Ristoratori Lubrensi. La kermesse, che si avvale del patrocinio del Comune di Massa Lubrense, nasce come progetto di marketing territoriale finalizzato alla promozione e riscoperta dei 18 borghi massesi.

Promozione che avrà inizio il fine settimana del 14 e 15 giugno, con i tour guidati e percorsi di trekking, aperti al pubblico ma su prenotazione. I percorsi, creati con la partnership della società By Tourist, inizieranno tutti da Massa Centro, per poter visitare varie frazioni del Paese, tra cui Termini, San Francesco e Schiazzano. Si visiteranno antichi limoneti e si passeggerà tra gli Ulivi, con la

possibilità di approfondire la conoscenza delle cultivar locali e allo stesso tempo apprendere le tecniche di trasformazione e produzione di limoncello e confetture agli agrumi, grazie alla collaborazione degli agriturismi "Il Convento" e "Il Giardino di Vigliano", dove seguiranno pranzi e degustazioni guidati immersi in ambientazioni bucoliche vista mare.

Per quanto riguarda gli Ulivi, grazie alla sinergia con il brand Le Colline Lubrensi, si potrà partecipare ad un percorso di analisi sensoriale dell'olio e le tecniche di raccolta e trasformazione che contraddistinguono le specialità Dop di Massa Lubrense. A seguire la visita guidata del borgo di Schiazzano e della Chiesa del Santissimo Salvatore, costruita alla fine del 500. Per concludere la giornata: Pizza Class presso il ristorante/Pizzeria Da Francesco a Schiazzano e pranzo con l'abbinamento dell'olio DOP di Massa Lubrense.

Ma il momento clou di La Tavola dei 300, sarà il 18 e il 19 giugno, grazie alla partnership di Villa Sandi, Gidal, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini Franciacorta, Acqua Panna S.Pellegrino, Frantoio Gargiulo, La Roncaia, Fantinel, Mulino Caputo, Palazzo Raja, EdilSud, Gerli, Vesuvio Consorzio Tutela Vini, Sannio Consorzio Tutela Vini, Irpinia Consorzio Tutela Vini, Caserta Consorzio Tutela Vini, Salerno Consorzio Tutela Vini, Marisa Cuomo, Caseificio Due Golfi, Workline, Il Convento, Schönhuber Franchi, Ipei, Studio Gaeta, Clipper It Point, Hotel Rifiuti Zero, Pollio Carni Fresche, Caseificio Marcello, Socom Nuova, Le Colline Lubrensi, Food Safety Consulting. Direttore tecnico: David Aiello.



Il team della Tavola dei 300. Associazione Ristoratori Lubrensi

Il 18 giugno è prevista la serata street food, in programma alla frazione di Monticchio, dove l'Associazione Ristoratori Lubrensi premierà il Relais Blu, boutique hotel a 4 stelle con ristorante 1 stella Michelin situato in località Marciano - Termini, e Taverna del Capitano, storico ristorante stellato di Marina del Cantone.

"I premi sono un riconoscimento e il nostro grazie a queste famiglie storiche della zona, da sempre impegnate per la promozione del territorio – spiega Francesco Gargiulo, Presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi – ristoranti che hanno saputo esaltare, con creatività, formazione ed innovazione, le proprie radici massesi e la cultura gastronomica del territorio, garantendo sempre servizi eccellenti e di altissima qualità".

Il 19 giugno si continuerà con la cena tanto attesa: "La Tavola dei 300"! Per l'edizione 2025 la location sarà il borgo di Massa Centro, sulla strada principale dove è situato il Municipio. **La cantante Monica Sarnelli madrina dell'evento delizierà con la sua voce gli ospiti, prima e dopo la cena, per continuare poi con una grande festa all'aperto.**

"Sarà l'occasione per ricordare il Sindaco Lorenzo Balducelli, che ha tanto creduto in questo progetto e ci ha accompagnato ad ogni passo – continua **Francesco Gargiulo, Presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi** – Ringrazio il Vice Sindaco Staiano, che la continua collaborazione, i nostri sponsor e tutti gli associati che stanno contribuendo a promuovere Massa Lubrense nel mondo, accendendo i riflettori sulla nostra identità territoriale, cultivar e bellezze paesaggistiche".

Del resto i ristoratori che partecipano a questo grande progetto sono realmente tanti, in totale 62 e tutti di Massa Lubrense, ecco la lista: Da Francesco, Lo Stuzzichino, Il Cantuccio Nerano, Il Cantuccio Massa Centro, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, La Tavernetta, Maria Grazia, Il Fienile, Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E..., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blu, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Terrazza Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Hotel Iaccarino, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello e Terrazza Iride.

**Naturalmente non mancherà un momento di beneficenza, settore curato e coordinato dal ristoratore Alfonso Caputo**

**dell'hotel/ristorante Le Sirene di Nerano.** Lo scorso anno, va ricordato, La Tavola dei 300 permise la raccolta di 6mila euro stanziati all'Ospedale Santobono. Per l'edizione 2025 sarà devoluta invece una cospicua somma a favore del progetto "I Bambini prima di tutto" dell'associazione "Noi Genitori di Tutti" Onlus fondata dalle mamme della Terra dei Fuochi, che condividono il dolore di aver perso i propri bambini a causa del cancro; impegnate in prima linea per aiutare altre mamme sfortunate e contrastare lo smaltimento illegale dei rifiuti industriali, che ha devastato il loro territorio di origine.

"Le attività sono svolte a tutela dei diritti dell'infanzia – **illustra Marzia Caccioppoli, Presidente dell'associazione Noi Genitori di Tutti Onlus** – In primo luogo a favore di soggetti, bambini e adulti, affetti da patologie considerate diretta conseguenza dello scempio ambientale. Il nostro obiettivo è diffondere una cultura del rispetto dell'ambiente e del territorio e dei diritti della persona. La nostra associazione è presente anche sul territorio Ligure, con soci e volontari che si occupano delle famiglie Campane che si trasferiscono a Genova per curare i loro bambini all'istituto Giannina Gaslini".

contatti: [info@latavoladei300.com](mailto:info@latavoladei300.com) - [www.latavoladei300.com](http://www.latavoladei300.com)

# IL MATTINO.it

8 MAGGIO 2025

## Torna a Massa Lubrense "La Tavola dei 300", presentazione a Palazzo Raja

Tutto pronto per la seconda edizione de La Tavola dei 300, l'evento organizzato dall'Associazione Ristoratori Lubrensi per celebrare le eccellenze enogastronomiche e paesaggistiche di Massa Lubrense. Oggi a Palazzo Raja, conferenza stampa di presentazione del fitto programma della kermesse di enogastronomia.

La giornata sarà arricchita da una visita guidata al vivaio del Comandante Mastellone, un'occasione unica per immergersi nei profumi e nei colori delle cultivar locali: fiori, ortaggi, limoni, ulivi e arance che raccontano l'anima agricola del territorio. «La Tavola dei 300 è nata come iniziativa di marketing territoriale – spiega Francesco Gargiulo, presidente

dell'Associazione Ristoratori Lubrensi – per promuovere e far riscoprire i nostri 18 borghi, ognuno con caratteristiche ambientali e gastronomiche uniche». Grande attenzione, dunque, alla valorizzazione delle specificità locali: la nuova edizione si arricchirà di due giornate di Experiences, tra degustazioni, visite guidate a limoneti e uliveti, e

laboratori su antiche ricette, come la preparazione artigianale del limoncello e delle confetture di agrumi. Il momento clou sarà tra il 18 e il 19 giugno: la frazione di Monticchio ospiterà una vivace serata di street food, mentre a Massa Centro si svolgerà l'attesissima cena conviviale de La Tavola dei 300.

antonino siniscalchi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



# travel & wine

---

13 MAGGIO 2025



## **PALAZZO RAJA, NEL PICCOLO BORGO MASSESE DI SANTA MARIA, UN GIOIELLO DI STORIA E DI SOSTENIBILITA'**

Palazzo Raja non è solo un'azienda agricola; è un tesoro di cultura, tradizione e sostenibilità. È un luogo dove la bellezza del paesaggio si sposa con l'amore per la terra, dando vita a prodotti eccezionali e contribuendo a una comunità attiva e consapevole. Uno dei 18 borghi di Massa Lubrense da scoprire in occasione del prossimo evento "La tavola dei Trecento", dal 14 al 18 Giugno prossimi.

di *Carmen Guerriero*

Nel cuore del pittoresco **borgo di Santa Maria**, parte integrante della splendida località di **Massa Lubrense**, **Palazzo Raja** è un luogo che ha sempre rappresentato un faro di cultura e tradizione per la comunità locale. Questo antico edificio, con le sue ampie volte vetrate e il lungo colonnato coperto, non è solamente un monumento architettonico, ma un simbolo di un legame profondo con la terra e la sua storia.



Quando la nobile famiglia Raja decise di mettere in vendita il palazzo, il posto fu rilevato dalla famiglia del **Comandante Nello Mastellone**, un uomo di grande carattere e fermo nei suoi principi. Nato e cresciuto a pochi passi da questo luogo incantevole, il Comandante ha saputo trasformare un importante pezzo di storia in un'azienda agricola rinomata, dedicata alla coltivazione e produzione di una vasta gamma di agrumi e altre prelibatezze locali.

### L'incanto degli Agrumi della Costiera

Oggi, **Palazzo Raja** è una vera oasi di biodiversità, dove vengono curate **oltre 49 varietà di agrumi**. Qui, la tradizione incontra l'innovazione: l'olivo, la frutta fresca, gli ortaggi e le piante aromatiche convivono in armonia, creando un ecosistema agricolo vibrante. Tra queste varietà spicca l'antica "**uva ciunchese**", una varietà storica di grande pregio, che fa da perfetta cornice alla ricchezza del patrimonio agro-alimentare della zona.



vigneti di uva ciunchese, Palazzo Raja@TWM



Non possiamo non menzionare il **limone di Massa Lubrense**, una punta di diamante della produzione locale. Caratterizzato da una forma ellittica e da una polpa paglierina particolarmente succulenta, questo limone è stato oggetto di studi approfonditi per riscoprire le origini più autentiche delle varietà locali.

### Un Giardino ricco di Varietà

Oltre al celebre limone, il vivaio di Palazzo Raja offre una sorprendente gamma di arance, pompelmi, mandarini e cedri. Tra di loro emerge il limone *lipo*, noto anche come "limone imperiale", una varietà di maturazione invernale che regala profumi intensi e un ricco apporto di vitamina C e oli essenziali. Non meno affascinante è il limone caviale, proveniente dall'Australia, che stupisce per la sua forma particolare e il suo delicato sapore. Infine, c'è il leggendario cedro "Mano di Buddha", simbolo di prosperità e fortuna, il cui aspetto unico lo rende un vero tesoro botanico. L'azienda agricola produce anche liquori ed infusi.



*limonaia, Palazzo Raja@TWM*

**Il Comandante Mastellone ha sempre creduto nell'importanza della sostenibilità e della trasmissione della conoscenza.** Per questo motivo, l'azienda agricola ha ottenuto la licenza di fattoria didattica, diventando un centro educativo per chi desidera apprendere le migliori pratiche agricole e riscoprire le tradizioni locali. Attraverso workshop e laboratori interattivi, **Palazzo Raja è un punto di riferimento per famiglie, scuole e appassionati del verde**, permettendo a tutti di entrare in contatto con il mondo dell'agricoltura sostenibile.

## Eventi e Tradizioni

Lo scorso 8 Maggio Palazzo Raja ha ospitato la conferenza stampa di presentazione della seconda edizione de "La Tavola dei 300", evento organizzato a Massa Lubrense dall'Associazione Ristoratori Lubrensi. La kermesse, che si avvale del patrocinio del Comune di Massa Lubrense, nasce come progetto di marketing territoriale finalizzato alla promozione e riscoperta dei 18 borghi massesi di cui Santa Maria fa parte.



*a sx, Marzia Caccioppoli, al centro, in piedi, Francesco Gargiulo, Pres. ARL, a dx il vicesindaco d.ssa Staiano, la cantante Monica Sarnelli ed il Comandante Nello Mastellone, Palazzo Raja@TWM*

Questo evento celebra la gastronomia locale, mettendo in evidenza l'importanza degli ingredienti di eccellenza e a chilometro zero, alcuni dei quali provengono anche dai terreni di Palazzo Raja. L'idea è quella di creare un ponte tra i produttori locali e i ristoratori, in totale 62 e tutti di Massa Lubrense, valorizzando la filiera corta e promuovendo un'alimentazione sana e consapevole.

**LEGGI ANCHE: "LA TAVOLA DEI 300", AL VIA LA 2° EDIZIONE: RISCOPRIRE I 18 BORGHI DI MASSA LUBRENSE TRA ECCELLENZE PRODUTTIVE, DEGUSTAZIONI, TOUR IN LIMONETI ED ULIVETI. (<https://travelwinemagazine.com/la-tavola-dei-300-al-via-la-2-edizione-riscoprire-i-18-borghi-di-massa-lubrense-tra-eccellenze-produttive-degustazioni-tour-in-limoneti-ed-uliveti/>)**

*Il Comandante Mastellone, durante la conferenza stampa ha rivelato un fatto interessante: "Analizzando i tronchi degli alberi di limone della zona, abbiamo notato che avevano tutti in comune la radice dell'arancia amara". Questa scoperta ha portato alla creazione del tipico e originale limone di Massa Lubrense, conosciuto come Femminiello Massese, una meraviglia della natura che rappresenta l'eccellenza agricola dell'area.*



*Il Comandante Nello Mastellone con un'arancia amara e, alle spalle, vasi con piantine da seme di differenti crescite, Palazzo Raja@TWM*

### **Il Futuro di Palazzo Raja**

Guardando al futuro, **Palazzo Raja si presenta come un esempio luminoso di come sia possibile coniugare la valorizzazione del patrimonio storico con pratiche agricole sostenibili.** La passione del Comandante Mastellone per la terra e la sua dedizione nel preservare la biodiversità del luogo rappresentano un modello virtuoso da seguire. Con l'attenzione sempre crescente verso l'ecosostenibilità, Palazzo Raja continuerà a essere un punto di riferimento per la comunità locale e non solo, un luogo dove la natura e la storia si incontrano per dare vita a progetti innovativi e coinvolgenti.

# La dei S

13 MAGGIO 2025

## La Tavola dei 300, la grande cucina di Massa Lubrense in vetrina



Presentato il programma di "La Tavola dei 300", evento alla II edizione organizzato a Massa Lubrense dall'Associazione Ristoratori Lubrensi. La kermesse, che si avvale del patrocinio del Comune di Massa Lubrense, nasce come progetto di marketing territoriale finalizzato alla promozione e riscoperta dei 18 borghi massesi. Promozione che avrà inizio il fine settimana del 14 e 15 giugno, con i tour guidati e percorsi di trekking, aperti al pubblico ma su prenotazione. I

percorsi, creati con la partnership della società By Tourist, inizieranno tutti da Massa Centro, per poter visitare varie frazioni del Paese, tra cui Termini, San Francesco e Schiazzano. Si visiteranno antichi limoneti e si passeggerà tra gli Ulivi, con la possibilità di approfondire la conoscenza delle cultivar locali e allo stesso tempo apprendere le tecniche di trasformazione e produzione di limoncello e confetture agli agrumi, grazie alla collaborazione degli agriturismi "Il Convento" e "Il Giardino di Vigliano", dove seguiranno pranzi e degustazioni guidati immersi in ambientazioni bucoliche vista mare. Per quanto riguarda gli Ulivi, grazie alla sinergia con il brand Le Colline Lubrensi, si potrà partecipare ad un percorso di analisi sensoriale dell'olio e le tecniche di raccolta e trasformazione che contraddistinguono le specialità Dop di Massa Lubrense. A seguire la visita guidata del borgo di Schiazzano e della Chiesa del Santissimo Salvatore, costruita alla fine del 500. Per concludere la giornata: Pizza Class presso il ristorante/Pizzeria Da Francesco a Schiazzano e pranzo con l'abbinamento dell'olio DOP di Massa Lubrense.

Ma il momento clou di La Tavola dei 300, sarà il 18 e il 19 giugno, grazie alla partnership di Villa Sandi, Gidal, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini Franciacorta, Acqua Panna S.Pellegrino, Frantoio Gargiulo, La Roncaia, Fantinel, Mulino Caputo, Palazzo Raja, EdilSud, Gerli, Vesuvio Consorzio Tutela Vini, Sannio Consorzio Tutela Vini, Irpinia Consorzio Tutela Vini, Caserta Consorzio Tutela Vini, Salerno Consorzio Tutela Vini, Marisa Cuomo, Caseificio Due Golfi, Workline, Il Convento, Schönhuber Franchi, Ipei, Studio Gaeta, Clipper It Point, Hotel Rifiuti Zero, Pollio Carni Fresche, Caseificio Marcello, Socom Nuova, Le Colline Lubrensi, Food Safety Consulting. Direttore tecnico: David Aiello.

Il 18 giugno è prevista la serata street food, in programma alla frazione di Monticchio, dove l'Associazione Ristoratori Lubrensi premierà il Relais Blu, boutique hotel a 4 stelle con ristorante 1 stella Michelin situato in località Marciano – Termini, e Taverna del Capitano, storico ristorante stellato di Marina del Cantone.

"I premi sono un riconoscimento e il nostro grazie a queste famiglie storiche della zona, da sempre impegnate per la promozione del territorio – spiega Francesco Gargiulo, Presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi – ristoranti che hanno saputo esaltare, con creatività, formazione ed innovazione, le proprie radici massesi e la cultura gastronomica del territorio, garantendo sempre servizi eccellenti e di altissima qualità".

Il 19 giugno si continuerà con la cena tanto attesa: "La Tavola dei 300"! Per l'edizione 2025 la location sarà il borgo di Massa Centro, sulla strada principale dove è situato il Municipio e la Cattedrale di San Pietro Apostolo e San Francesco D'Assisi. Testimonial della serata? La cantante Monica Sarnelli, che delizierà con la sua voce gli ospiti, prima e dopo la cena, per continuare poi con una grande festa all'aperto.

"Sarà l'occasione per ricordare il Sindaco Lorenzo Balducelli, che ha tanto creduto in questo progetto e ci ha accompagnato ad ogni passo – continua Francesco Gargiulo, Presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi – Ringrazio il Vice Sindaco Staiano, che la continua collaborazione, i nostri sponsor e tutti gli associati che stanno contribuendo a promuovere Massa Lubrense nel mondo, accendendo i riflettori sulla nostra identità territoriale, cultivar e bellezze paesaggistiche".

Del resto i ristoratori che partecipano a questo grande progetto sono realmente tanti, in totale 62 e tutti di Massa Lubrense, ecco la lista: Da Francesco, Lo Stuzzichino, Il Cantuccio Nerano, Il Cantuccio Massa Centro, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, La Tavernetta, Maria Grazia, Il Fienile, Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E..., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blu, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Terrazza Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Hotel Iaccarino, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello e Terrazza Iride.

Naturalmente non mancherà un momento di beneficenza, settore curato e coordinato dal ristoratore Alfonso Caputo dell'hotel/ristorante Le Sirene di Nerano. Lo scorso anno, va ricordato, La Tavola dei 300 permise la raccolta di 6mila euro stanziati all'Ospedale Santobono. Per l'edizione 2025 sarà devoluta invece una cospicua somma a favore del progetto "I Bambini prima di tutto" dell'associazione "Noi Genitori di Tutti" Onlus fondata dalle mamme della Terra dei Fuochi, che condividono il dolore di aver perso i propri bambini a causa del cancro; impegnate in prima linea per aiutare altre mamme sfortunate e contrastare lo smaltimento illegale dei rifiuti industriali, che ha devastato il loro territorio di origine.

"Le attività sono svolte a tutela dei diritti dell'infanzia – illustra Marzia Caccioppoli, Presidente dell'associazione Noi Genitori di Tutti Onlus – In primo luogo a favore di soggetti, bambini e adulti, affetti da patologie considerate diretta conseguenza dello scempio ambientale. Il nostro obiettivo è diffondere una cultura del rispetto dell'ambiente e del territorio e dei diritti della persona. La

nostra associazione è presente anche sul territorio Ligure, con soci e volontari che si occupano delle famiglie Campane che si trasferiscono a Genova per curare i loro bambini all'istituto "Giannina Gaslini".

contatti: [info@latavoladei300.com](mailto:info@latavoladei300.com) – [www.latavoladei300.com](http://www.latavoladei300.com)

# ROMA

15 MAGGIO 2025

**TRA OLIVI SECOLARI E LIMONETTI AL VIA LA SECONDA EDIZIONE DELLA RASSEGNA**

## Riflettori accesi su “La Tavola dei 300”

Un viaggio nel cuore della Penisola sorrentina, tra olivi secolari, limoneti in fiore e piatti che raccontano la storia: è quanto promette la seconda edizione de “La Tavola dei 300”, l’evento promosso dall’Associazione Ristoratori Lubrensi con il patrocinio del Comune di Massa Lubrense, presentato in conferenza stampa a Palazzo Raja. Pensato come progetto di marketing territoriale, “La Tavola dei 300” si propone di valorizzare i 18 borghi del comune massese, intrecciando turismo esperienziale, cultura e alta cucina. Si comincia il 14 e 15 giugno con percorsi di trekking e tour gui-

dati - su prenotazione - organizzati in collaborazione con By Tourist. Tutti i cammini partiranno da Massa Centro per poi inoltrarsi verso Termini, San Francesco e Schiazzano, tra panorami e realtà agricole autentiche. Gli agriturismi “Il Convento” e “Il Giardino di Vigliano” accoglieranno i visitatori con degustazioni, pranzi in ambientazioni bucoliche vista mare e dimostrazioni sulle tecniche di lavorazione degli agrumi. Protagonista anche l’olio Dop, con “Le Colline Lubrensi” pronto a guidare esperienze sensoriali e pratiche sulla raccolta delle olive. Non mancheranno incursioni nella storia lo-

cale, con la visita alla chiesa del Santissimo Salvatore a Schiazzano, e appuntamenti ludico-gastronomici come la “Pizza Class” presso la pizzeria “Da Francesco”. Ma il vero cuore pulsante dell’evento batterà il 18 e 19 giugno. Il primo giorno sarà dedicato allo street food a Monticchio, con un momento di celebrazione per due eccellenze della ristorazione locale: il “Relais Blu” e la “Taverna del Capitano”, realtà stellate che hanno contribuito alla promozione gastronomica del territorio. A sottolinearlo è il presidente dell’Associazione Ristoratori Lubrensi, Francesco Gargiulo, che ha voluto ringra-



ziare «queste famiglie storiche per il loro impegno continuo tra innovazione, formazione e radici massesi». Il gran finale, previsto per il 19 giugno, sarà una lunga tavolata en plein air nel centro storico di Massa Lubrense, tra il Municipio e la Cattedrale. A fare da madrina alla serata sarà la cantante Monica Sarnelli, in un evento che non mancherà di ricordare il

compianto sindaco Lorenzo Balducci, tra i primi sostenitori del progetto. I proventi dell’edizione 2025 saranno devoluti al progetto “I Bambini prima di tutto” dell’associazione “Noi Genitori di Tutti”, in favore dei piccoli della Terra dei Fuochi: un gesto concreto che unisce gusto e solidarietà.

GIUSEPPE GIORGIO

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# FIRST online

residente: Ernesto Auci

Direttore: Franco Locatei

---

15 MAGGIO 2025

## Una tavolata di 300 metri in strada con la cucina di grandi cuochi: Massa Lubrense celebra la dieta mediterranea e la gastronomia della penisola sorrentina

*Coinvolti oltre 60 ristoratori, stellati e no, il 19 giugno per celebrare l'alta cucina mediterranea e i prodotti gastronomici della penisola sorrentina. Visite agli antichi limoneti, passeggiate tra gli Ulivi, percorsi di analisi sensoriale dell'olio, lezioni sulle tecniche di trasformazione e produzione di limoncello e confetture agli agrumi.*



Oltre 60 ristoratori, stellati e no, in piazza, anzi in strada, a Massa Lubrense centro di eccellenza turistico-gastronomica della penisola sorrentina per partecipare a **"La Tavola dei 300"** la manifestazione che celebra **l'alta cucina mediterranea e i prodotti gastronomici della penisola sorrentina** con una lunga ininterrotta tavolata di oltre 300 metri che si

snoderà sulla strada principale del borgo costiero davanti al municipio.

La kermesse, che si avvale del patrocinio del Comune di Massa Lubrense, nasce come **progetto di marketing territoriale finalizzato alla promozione e riscoperta dei 18 borghi massesi**. Promozione che avrà inizio il fine settimana del **14 e 15 giugno, con i tour guidati e percorsi di trekking, aperti al pubblico** ma su prenotazione. I percorsi inizieranno tutti da Massa Centro, per **coinvolgere varie frazioni del Paese, tra cui Termini, San Francesco e Schiazzano. Si visiteranno antichi limoneti e si passerà tra gli Ulivi**, con la possibilità di approfondire la conoscenza delle cultivar locali e allo stesso tempo apprendere le **tecniche di trasformazione e produzione di limoncello e confetture agli agrumi**, grazie alla collaborazione degli agriturismi "Il Convento" e "Il Giardino di Vigliano", dove seguiranno pranzi e degustazioni guidati immersi in ambientazioni bucoliche vista mare. Per quanto riguarda gli Ulivi, grazie alla sinergia con il brand Le Colline Lubrensi, si potrà partecipare ad un **percorso di analisi sensoriale dell'olio e le tecniche di raccolta e trasformazione che contraddistinguono le specialità Dop di Massa Lubrense**. A seguire la visita guidata del borgo di Schiazzano e della Chiesa del Santissimo Salvatore, costruita alla fine del 500. Per concludere la giornata: Pizza Class presso il ristorante/Pizzeria Da Francesco a Schiazzano e pranzo con l'abbinamento dell'olio DOP di Massa Lubrense.

## **Il 19 giugno la Tavola dei 300 con cuochi stellati e no, nel centro di Massa, il 18 serata street food, nella frazione di Monticchio**

Ma il momento clou di La Tavola dei 300, sarà il 18 e il 19 giugno. Il **18 giugno è prevista la serata street food, in programma alla frazione di Monticchio**, dove l'Associazione Ristoratori Lubrensi premierà il Relais Blu, boutique hotel a 4 stelle con ristorante 1 stella Michelin situato in località Marciano – Termini, e Taverna del Capitano, storico ristorante stellato di Marina del Cantone.

“I premi sono un riconoscimento e il nostro grazie a queste famiglie storiche della zona, da sempre impegnate per la promozione del territorio – spiega Francesco Gargiulo, Presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi – ristoranti che hanno saputo esaltare, con creatività, formazione ed innovazione, le proprie radici massesi e la cultura gastronomica del territorio, garantendo sempre servizi eccellenti e di altissima qualità”.

Il 19 giugno si continuerà con la cena dei 300. Testimonial della serata la cantante Monica Sarnelli per continuare poi con una grande festa all'aperto.

### **Visite agli antichi limoneti per apprendere le tecniche di trasformazione e produzione di limoncello e confetture agli agrumi, degustazioni guidate e percorso di analisi sensoriali dell'olio**

I ristoratori che partecipano al grande progetto sono in totale 62 tutti di Massa Lubrense: Da Francesco, Lo Stuzzichino, Il Cantuccio Nerano, Il Cantuccio Massa Centro, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, La Tavernetta, Maria Grazia, Il Fienile, Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E..., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blu, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Terrazza Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Hotel Iaccarino, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello e Terrazza Iride.

Naturalmente **non mancherà un momento di beneficenza**, settore curato e coordinato dal ristoratore Alfonso Caputo dell'hotel/ristorante Le Sirene di Nerano. Lo scorso anno La Tavola dei 300 permise la raccolta di 6mila euro stanziati all'Ospedale Santobono. Per l'edizione 2025 sarà devoluta invece una cospicua somma a favore del progetto "I Bambini prima di tutto" dell'associazione "Noi Genitori di Tutti" Onlus fondata dalle mamme della Terra dei Fuochi, che condividono il dolore di aver perso i propri bambini a causa del cancro; impegnate in prima linea per aiutare altre mamme sfortunate e contrastare lo smaltimento illegale dei rifiuti industriali, che ha devastato il loro territorio di origine.

"Le attività sono svolte a tutela dei diritti dell'infanzia - illustra Marzia Caccioppoli, Presidente dell'associazione Noi Genitori di Tutti Onlus - In primo luogo a favore di soggetti, bambini e adulti, affetti da patologie considerate diretta conseguenza dello scempio ambientale. Il nostro obiettivo è diffondere una cultura del rispetto dell'ambiente e del territorio e dei diritti della persona. La nostra associazione è presente anche sul territorio Ligure, con soci e volontari che si occupano delle famiglie Campane che si trasferiscono a Genova per curare i loro bambini all'istituto Giannina Gaslini".

# travel&wine

15 MAGGIO 2025



**“LA TAVOLA DEI 300”, AL VIA LA 2°  
EDIZIONE: RISCOPRIRE I 18 BORGHI DI  
MASSA LUBRENSE TRA ECCELLENZE  
PRODUTTIVE, DEGUSTAZIONI, TOUR IN  
LIMONETI ED ULIVETI.**

A Massa Lubrense, nella penisola Sorrentina, ritorna "La Tavola dei Trecento", progetto di marketing territoriale dell'ARL, Associazione Ristoratori Lubrensi, finalizzato alla promozione e riscoperta dei 18 borghi massesi, che avrà inizio il fine settimana del 14 e 15 giugno, con i tour guidati e percorsi di trekking, aperti al pubblico e culminerà il 18 e il 19 giugno.

Lo scorso 8 Maggio, nella suggestiva location di **Palazzo Raja**, a Massa Lubrense, si è svolta la conferenza stampa di presentazione del programma completo della II edizione de “**La Tavola dei 300**”, organizzato a **Massa Lubrense dall’ARL- Associazione Ristoratori Lubrensi**.



*a sx, Marzia Caccioppoli, al centro, in piedi, Francesco Gargiulo, Pres. ARL, a dx il vicesindaco d.ssa Staiano, la cantante Monica Sarnelli ed il Comandante Nello Mastellone, Palazzo Raja@TWM*

La kermesse, che si avvale del patrocinio del **Comune di Massa Lubrense**, nasce come progetto di marketing territoriale finalizzato alla **promozione e riscoperta dei 18 borghi massesi**.

**Ben 18 borghi**, tra mare, montagna ed area collinare; con bellezze ambientali ed eccellenze territoriali uniche ed esclusive. **La Tavola dei 300 nasce come evento itinerante**, appunto, alla riscoperta degli storici borghi massesi.



*in piedi da sx, Mimmo de Gregorio de Lo Stuzzichino e Tonino Mazzola de La Torre -One Fire@TWM*



Promozione che avrà inizio **il fine settimana del 14 e 15 giugno, con i tour guidati e percorsi di trekking, aperti al pubblico ma su prenotazione.** I percorsi, creati con la partnership della società By Tourist, inizieranno tutti da Massa Centro, per poter visitare varie frazioni del Paese, tra cui Termini, San Francesco e Schiazzano.



*la distesa di ulivi sulle colline di Massa Lubrense@TWM*

**Si visiteranno antichi limoneti e si passeggerà tra gli Ulivi, con la possibilità di approfondire la conoscenza delle cultivar locali e allo stesso tempo apprendere le tecniche di trasformazione e produzione di limoncello e confetture agli agrumi**, grazie alla collaborazione degli agriturismi **“Il Convento”** e **“Il Giardino di Vigliano”**, dove seguiranno pranzi e degustazioni guidati immersi in ambientazioni bucoliche vista mare.

Per quanto riguarda gli **Ulivi**, grazie alla sinergia con il brand **Le Colline Lubrensi**, si potrà partecipare ad un percorso di analisi sensoriale dell'olio e le tecniche di raccolta e trasformazione che contraddistinguono le specialità Dop di Massa Lubrense.

A seguire la **visita guidata del borgo di Schiazzano e della Chiesa del Santissimo Salvatore**, costruita alla fine del 500. Per concludere la giornata: Pizza Class presso il ristorante/Pizzeria Da Francesco a Schiazzano e pranzo con l'abbinamento dell'olio DOP di Massa Lubrense.

Ma il **momento clou di La Tavola dei 300, sarà il 18 e il 19 giugno**, grazie alla partnership di Villa Sandi, Gidal, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini Franciacorta, Acqua Panna S.Pellegrino, Frantoio Gargiulo, La Roncaia, Fantinel, Mulino Caputo, Palazzo Raja, EdilSud, Gerli, Vesuvio Consorzio Tutela Vini, Sannio Consorzio Tutela Vini, Irpinia Consorzio Tutela Vini, Caserta Consorzio Tutela Vini, Salerno Consorzio Tutela Vini, Marisa Cuomo, Caseificio Due Golfi, Workline, Il Convento, Schönhuber Franchi, Ipei, Studio Gaeta, Clipper It Point, Hotel Rifiuti Zero, Pollio Carni Fresche, Caseificio Marcello, Socom Nuova, Le Colline Lubrensi, Food Safety Consulting. Direttore tecnico: David Aiello.



*la terrazza sul mare, Palazzo Raja@TWM*

**Il 19 giugno si continuerà con la cena tanto attesa: “La Tavola dei 300”!** Per l’edizione 2025 la location sarà il **borgo di Massa Centro**, sulla strada principale dove è situato il Municipio e la Cattedrale di San Pietro Apostolo e San Francesco D’Assisi.

**Testimonial della serata la cantante Monica Sarnelli**, che delizierà con la sua voce gli ospiti, prima e dopo la cena, per continuare poi con una grande festa all’aperto.

*“Sarà l’occasione per ricordare il **Sindaco Lorenzo Balducelli**, che ha tanto creduto in questo progetto e ci ha accompagnato ad ogni passo - continua il **Presidente ARL Francesco Gargiulo** - Ringrazio il **Vice Sindaco Staiano**, che la continua collaborazione, i nostri sponsor e tutti gli associati che stanno contribuendo a promuovere Massa Lubrense nel mondo, accendendo i riflettori sulla nostra identità territoriale, cultivar e bellezze paesaggistiche”.*

**Il 18 giugno è prevista la serata street food**, in programma alla **frazione di Monticchio**, dove l'**Associazione Ristoratori Lubrensi** premierà il **Relais Blu**, boutique hotel a 4 stelle con ristorante 1 stella Michelin situato in località Marciano – Termini e **Taverna del Capitano**, storico ristorante stellato di Marina del Cantone.

*“I premi sono un riconoscimento e il nostro grazie a queste famiglie storiche della zona, da sempre impegnate per la promozione del territorio – spiega **Francesco Gargiulo**, Presidente dell’Associazione Ristoratori Lubrensi – ristoranti che hanno saputo esaltare, con creatività, formazione ed innovazione, le proprie radici massesi e la cultura gastronomica del territorio, garantendo sempre servizi eccellenti e di altissima qualità”.*

**I ristoratori che partecipano a questo grande progetto sono 62 e tutti di Massa Lubrense, ecco la lista:**

***Da Francesco, Lo Stuzzichino, Il Cantuccio Nerano, Il Cantuccio Massa Centro, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, La Tavernetta, Maria Grazia, Il Fienile, Mary’s Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt’appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante***

***Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E..., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blu, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Terrazza Fiorella, Da Capuozzo L’angolo Del Mare, Ristorante Antichi Saponi, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula’, Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Da Mimi’, Ristorante Pizzeria L’antico Scantinato, Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Hotel Iaccarino, Jamm Bell ‘Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello e Terrazza Iride.***



*Al centro, il Presidente ARL Francesco Gargiulo, il Vicesindaco d.ssa Staiano, Tonino e Amelia Mazzola, Monica Sarnelli, Mimmo de Gregorio, Luisa del Sorbo e tanti altri ristoratori e giornalisti@TWM*

Naturalmente non mancherà un momento di **beneficenza**, settore curato e coordinato dal ristoratore **Alfonso Caputo** dell'hotel/ristorante **Le Sirene** di Nerano.

Lo scorso anno, va ricordato, La Tavola dei 300 permise la raccolta di 6mila euro stanziati all'Ospedale Santobono.

**Per l'edizione 2025 sarà devoluta invece una cospicua somma a favore del progetto "I Bambini prima di tutto" dell'associazione "Noi Genitori di Tutti" Onlus** fondata dalle mamme della Terra dei Fuochi, che condividono il dolore di aver perso i propri bambini a causa del cancro; impegnate in prima linea per aiutare altre mamme sfortunate e contrastare lo smaltimento illegale dei rifiuti industriali, che ha devastato il loro territorio di origine.

*"Le attività sono svolte a tutela dei diritti dell'infanzia - illustra **Marzia Caccioppoli**, Presidente dell'associazione Noi Genitori di Tutti Onlus - In primo luogo a favore di soggetti, bambini e adulti, affetti da patologie considerate diretta conseguenza dello scempio ambientale. Il nostro obiettivo è diffondere una cultura del rispetto dell'ambiente e del territorio e dei diritti della persona. La nostra associazione è presente anche sul territorio Ligure, con soci e volontari che si occupano delle famiglie Campane che si trasferiscono a Genova per curare i loro bambini all'istituto Giannina Gaslini".*

[www.latavoladei300.com](http://www.latavoladei300.com) (<http://www.latavoladei300.com/>)

# FAM@ELICI

19 MAGGIO 2025

**“La Tavola dei 300” torna a Massa Lubrense: sapori autentici, borghi storici e turismo tra limoneti e uliveti**



A maggio programma un week end nel mese di giugno a **Massa Lubrense**. Il **14 e 15 giugno 2025** partono i tour guidati tra le bellezze rurali di Massa Lubrense: trekking tra gli uliveti, visita ai limoneti storici, degustazioni di limoncello e olio DOP con esperienze immersive negli agriturismi locali. Il **18 e 19 giugno**, il cuore della kermesse enogastronomica: la II edizione de *La Tavola dei 300*, evento di punta promosso dall'Associazione Ristoratori Lubrensi. Street food, premiazioni a ristoranti stellati e cena evento con oltre 300 ospiti lungo il corso principale di Massa Centro. In programma: show cooking, musica dal vivo con Monica Sarnelli, e un tributo speciale al sindaco Lorenzo Balducelli.

L'iniziativa, sostenuta da importanti consorzi vitivinicoli e aziende del settore agroalimentare, valorizza le eccellenze campane e la cultura enogastronomica massese. Non mancherà un momento dedicato alla solidarietà: parte del ricavato sarà devoluto al progetto **"I Bambini prima di tutto"**, promosso dall'associazione **"Noi Genitori di Tutti"**. Con oltre 60 ristoranti partecipanti, "La Tavola dei 300" si conferma uno degli eventi più attesi per chi ama viaggiare tra gusto, tradizione e paesaggio.

contatti: [info@latavoladei300.com](mailto:info@latavoladei300.com) – [www.latavoladei300.com](http://www.latavoladei300.com)



25 MAGGIO 2025

**A Massa Lubrense (Napoli) la grandiosa iniziativa dell'Associazione Ristoratori – seconda edizione de “la tavola dei 300” | Appuntamento mercoledì 18 giugno e giovedì 19 – Tour tra limoneti ed ulivi sabato 14 giugno e domenica 15**

**La Tavola dei 300**  
MASSA LUBRENSE

14 - 15 GIUGNO 2025 | EXPERIENCES  
Oil and Lemon Tour

18 GIUGNO 2025 | MONTICCHIO  
Street Food

19 GIUGNO 2025 | MASSA CENTRO  
La Tavola dei 300 (SU PRENOTAZIONE)

Per info e contatti:  
[info@latavoladei300.com](mailto:info@latavoladei300.com)

**MONICA SARNELLI**

[www.latavoladei300.com](http://www.latavoladei300.com)  
[www.associazioneristoratorilubrensi.com](http://www.associazioneristoratorilubrensi.com)

- Associati ARL**
- RISTORANTE PIZZERIA DA FRANCESCO
  - RISTORANTE LO STUCCINO
  - IL CANTUCCIO MASSA CENTRO
  - IL CANTUCCIO MARRANO
  - RISTORANTE ALBERGO LE SIRENE
  - PAPARONE
  - RISTORANTE LA TORRE ONE FIRE
  - ANTICO FRANGICHELLO 1909 DA PEPPE
  - RISTORANTE LA TAVOLETTA
  - RISTORANTE MARIA GRAZIA
  - RISTORANTE IL PENNELLO
  - RISTORANTE MARY'S DA LUCA
  - LA RIVOLUZIONE
  - RISTORANTE LA MADONNA
  - RISTORANTE RICCARDO FRANGICHELLO
  - TUTT'APPOST ENOTECA E WINE BAR
  - PALERMO IL GRINGO FLIO
  - RISTORANTE GARIBOLDI
  - AGRITURISMO E GIARDINO DI VOLUANO
  - TRATTORIA LUBRENSE
  - RISTORANTE SALVATORE E MAFFALDA
  - ZAGHIERA COCKTAIL & KITCHEN
  - HOTEL RISTORANTE DELLE PALME
  - RISTORANTE DA MICHELLE
  - AGRITURISMO FATTORIA TERRANOVIA GARDEN BAR
  - PASTA E...
  - DON ALFONSO 1909
  - RISTORANTE PULEZENELLA
  - VAGO RISTORANTE PIZZERIA
  - RISTORANTE BAR ENKA
  - TONNACAMPIANI BY GOCCE
  - IL VESPERO
  - RISTORANTE FRAMBAR
  - CONCA DEL SOGNO
  - RISTORANTE PIZZERIA I VENTI
  - BISTROT 86
  - BELLAIR BLUE
  - MELANGE BISTROT
  - ANTIQUE VILLA FIORELLA
  - TERRAZZA FIORELLA
  - SA CARUZZO LARGOLO DEL MARE
  - TAVERNA DEL CAPITANO
  - RINCHI FIANCULI
  - VAGHEDD BEACH
  - VILLAGGIANA RESTAURANT
  - LA PERLA
  - RISTORANTE DA MIMI
  - RISTORANTE PIZZERIA L'ANTICO SCANTINATO
  - RISTORANTE DON VITO
  - LO SCIGLIO DA TOMMASO
  - BELLAIR
  - BRACERIA MACELLERIA THE KING BEEF
  - RISTORANTE PIZZERIA TRAMONTO ROSSO
  - HOTEL ACCIARINO
  - JAHNA BELL'JA
  - MASON FERNANDA
  - CAPTAIN COOK
  - GRACE KITCHEN BAR
  - DAL MORELLI
  - TERRAZZA BRIDE

### *La tavola dei 300*

E' stato presentato il programma di "La Tavola dei 300", evento alla seconda edizione organizzato a Massa Lubrense (Napoli) dall'Associazione Ristoratori Lubrensi. La kermesse, che si avvale del patrocinio del Comune di Massa Lubrense, nasce come progetto di marketing territoriale finalizzato alla promozione e riscoperta dei 18 borghi

massesi. La promozione avrà inizio nella fine settimana di sabato 14 giugno e domenica 15, con i tour guidati e percorsi di trekking, aperti al pubblico ma su prenotazione. I percorsi, creati con la partnership della società By Tourist, inizieranno tutti da Massa Centro, per poter visitare varie frazioni del paese, tra cui Termini, San Francesco e Schiazzano. Si visiteranno antichi limoneti e si passerà tra gli ulivi, con la possibilità di approfondire la conoscenza delle cultivar locali e allo stesso tempo apprendere le tecniche di trasformazione e produzione di limoncello e confetture agli agrumi, grazie alla collaborazione degli agriturismi "Il Convento" e "Il Giardino di Vigliano", dove seguiranno pranzi e degustazioni guidate, immersi in ambientazioni bucoliche vista mare.

Per quanto riguarda gli ulivi, grazie alla sinergia con il brand Le Colline Lubrensi, si potrà partecipare ad un percorso di analisi sensoriale dell'olio e le tecniche di raccolta e trasformazione che contraddistinguono le Dop di Massa Lubrense. A seguire la visita guidata del borgo di Schiazzano e della chiesa del Santissimo Salvatore, costruita alla fine del '500. Per concludere la giornata: Pizza Class al ristorante/pizzeria Da Francesco a Schiazzano e pranzo con l'abbinamento dell'olio DOP di Massa Lubrense.

Ma il momento clou di La Tavola dei 300, sarà mercoledì 18 giugno e giovedì 19, grazie alla partnership di Villa Sandi, Gidal, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini Franciacorta, Acqua Panna S. Pellegrino, Frantoio Gargiulo, La Roncaia, Fantinel, Mulino Caputo, Palazzo Raja, EdilSud, Gerli, Vesuvio Consorzio Tutela Vini, Sannio Consorzio Tutela Vini, Irpinia Consorzio Tutela Vini, Caserta Consorzio Tutela Vini, Salerno Consorzio Tutela Vini, Marisa Cuomo, Caseificio Due Golfi, Workline, Il Convento, Schönhuber Franchi, Ipei, Studio Gaeta, Clipper It Point, Hotel Rifiuti Zero, Pollio Carni Fresche, Caseificio Marcello, Socom Nuova, Le Colline Lubrensi, Food Safety Consulting.

Direttore tecnico: David Aiello.

Mercoledì 18 giugno è prevista la serata street food, in programma alla frazione di Monticchio, dove l'Associazione Ristoratori Lubrensi premierà il Relais Blu, boutique hotel a 4 stelle con ristorante 1 Stella Michelin situato in località Marciano – Termini, e Taverna del Capitano, storico ristorante stellato di Marina del Cantone.

“I premi sono un riconoscimento e il nostro grazie a queste famiglie storiche della zona, da sempre impegnate per la promozione del territorio – spiega Francesco Gargiulo, Presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi – ristoranti che hanno saputo esaltare, con creatività, formazione ed innovazione, le proprie radici massesi e la cultura gastronomica del territorio, garantendo sempre servizi eccellenti e di altissima qualità”.

Giovedì 19 giugno si continuerà con la cena tanto attesa: “La Tavola dei 300”. Per l'edizione 2025 la location sarà il borgo di Massa Centro, sulla strada principale dove è situato il Municipio. Testimonial della serata la cantante Monica Sarnelli, che delizierà con la sua voce gli ospiti, prima e dopo la cena, per continuare poi con una grande festa all'aperto. Tra i protagonisti Fausto Arrighi, per anni direttore della Guida Michelin, ed i giornalisti e critici gastronomici Santa Di Salvo, Vincenzo D'Antonio (di Italia a Tavola), Giuseppe Giorgio, Luciano Pignataro, Edoardo Raspelli.

“Sarà l'occasione per ricordare il Sindaco Lorenzo Balducelli, che ha tanto creduto in questo progetto e ci ha accompagnato ad ogni passo – continua Francesco Gargiulo, Presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi – Ringrazio il Vice Sindaco Staiano, per la continua collaborazione, i nostri sponsor e tutti gli associati che stanno contribuendo a promuovere Massa Lubrense nel mondo, accendendo i riflettori sulla nostra identità territoriale, cultivar e bellezze paesaggistiche”.

Del resto i ristoratori che partecipano a questo grande progetto sono realmente tanti, in totale 63 e tutti di Massa Lubrense, ecco la lista: Da Francesco, Lo Stuzzichino, Il Cantuccio Nerano, Il Cantuccio Massa Centro, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 da Peppino, La Tavernetta, Maria Grazia, Il Fienile, Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo [Il Giardino Di Vigliano](#), Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E..., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blu, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, [Terrazza Fiorella](#), Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Da Mimi', Quattro Passi, Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King, Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Hotel Iaccarino, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello e Terrazza Iride.

L'anno scorso Edoardo Raspelli aveva pronunciato parole di grande elogio: "Luisa Del Sorbo ha contribuito in modo determinante alla riuscita della manifestazione, nel pubblicizzare questo evento unico, nato dalla singolare e rara associazione di 60 ristoratori diversi e tutti professionali ed entusiasti. Ho approfittato, dopo decenni che non ci andavo, a provare, inaspettato, le grandi cucine della Taverna del Capitano della famiglia Caputo e del Quattro Passi della famiglia Mellino, entrambi a Nerano; pochi giorni prima ero ritornato da un altro grande come il Don Alfonso degli Iaccharino, nel cuore di Sant'Agata sui Due Golfi ma ho apprezzato la meravigliosa atmosfera familiare del Francesco, seminascosto nel largo Parrocchia di Schiazzano, e la ghiotta professionalità della Tavernetta di Marina di Puolo, per non parlare del fascino di un grande albergo come lo Iaccharino dal 1890. Tre giorni emozionanti, perfino commoventi, indimenticabili".

Non mancherà un momento di beneficenza, settore curato e coordinato dal ristoratore Alfonso Caputo dell'hotel/ristorante Le Sirene di Nerano. Lo scorso anno, va ricordato, La Tavola dei 300 permise la raccolta di 6 mila euro stanziati all'Ospedale Santobono. Per l'edizione 2025 sarà devoluta invece una cospicua somma a favore del progetto "I Bambini prima di tutto" dell'associazione "Noi Genitori di Tutti" Onlus fondata dalle mamme della Terra dei Fuochi, che condividono il dolore di aver perso i propri bambini a causa del cancro, impegnate in prima linea per aiutare altre mamme sfortunate e contrastare lo smaltimento illegale dei rifiuti industriali, che ha devastato il loro territorio di origine.

"Le attività sono svolte a tutela dei diritti dell'infanzia – illustra Marzia Caccioppoli, Presidente dell'associazione Noi Genitori di Tutti Onlus – In primo luogo a favore di soggetti, bambini e adulti, affetti da patologie considerate diretta conseguenza dello scempio ambientale.

Il nostro obiettivo è diffondere una cultura del rispetto dell'ambiente e del territorio e dei diritti della persona. La nostra associazione è presente anche sul territorio ligure, con soci e volontari che si occupano delle famiglie campane che si trasferiscono a Genova per curare i loro bambini all'istituto Giannina Gaslini".

#### TUTTI I SOCI DELL'ASSOCIAZIONE RISTORATORI LUBRENSI

- RISTORANTE PIZZERIA DA FRANCESCO
- RISTORANTE LO STUZZICHINO
- RISTORANTE IL CANTUCCIO MASSA CENTRO
- RISTORANTE IL CANTUCCIO NERANO
- RISTORANTE ALBERGO LE SIRENE
- PAPPONE
- RISTORANTE LA TORRE ONE FIRE
- ANTICO FRANCISCHIELLO 1909 DA PEPPINO
- RISTORANTE LA TAVERNETTA
- RISTORANTE MARIA GRAZIA
- RISTORANTE IL FIENILE
- RISTORANTE MARY'S DA LUIGI
- LA PRIMAVERA
- RISTOPIZZERIA LA MACINA
- RISTORANTE RICCARDO FRANCISCHIELLO
- TUTT'APPOST ENOTECA E WINE BAR
- DON ALFONSO DAL 1890
- RISTORANTE PULLECENELLA
- MALIBÙ EL GRINGO PUB
- DAL MONELLO
- CAPITAN COOK
- RISTORANTE CARDILLO

- AGRITURISMO IL GIARDINO DI VIGLIANO
- TRATTORIA EUGHENES
- RISTORANTE SALVATORE E MAFALDA
- ZAGHERA COCKTAIL & KITCHEN
- RISTORANTE DA MICHELE
- AGRITURISMO FATTORIA TERRANOVA
- GARDEN BAR
- PASTA E..
- RISTORANTE PIZZERIA TRAMONTO ROSSO
- RISTORANTE BAR EMILIA
- TONNO&CAMPANI BY GOCCE
- IL VESPERO
- RISTORANTE FRAMAR
- CONCA DEL SOGNO
- RISTORANTE PIZZERIA I 4 VENTI
- BISTROT 66
- RELAIS BLU
- YAGO RISTORANTE PIZZERIA
- HOTEL RISTORANTE DELLE PALME
- MELROSE BISTROT
- ARTHOTEL VILLA FIORELLA RISTORANTE
- TERRAZZA FIORELLA
- DA CAPUOZZO L'ANGOLO DEL MARE
- RISTORANTE ANTICHI SAPORI
- TAVERNA DEL CAPITANO
- FUNICULI FUNICULA'
- AFRICANO BEACH
- VILLARENA RESTAURANT
- LA PERLA
- RISTORANTE DA MIMI'
- RISTORANTE PIZZERIA L'ANTICO SCANTINATO
- RISTORANTE DON VITO
- LO SCOGLIO DA TOMMASO
- BELMARE
- THE KING BEEF
- HOTEL IACCARINO
- JAMM BELL'JA
- MAISON FERNANDA
- GRACE KITCHEN BAR
- TERRAZZA IRIDE

contatti: [info@latavoladei300.com](mailto:info@latavoladei300.com) – [www.latavoladei300.com](http://www.latavoladei300.com)

## MINCIO&DINTORNI

28 MAGGIO 2025

# Massa Lubrese ci prende per la gola: Tour tra limoneti ed ulivi Cibo, Cultura e Beneficenza alla TAVOLA DEI 300

ENOGASTRONOMIA e BENEFICIENZA

MASSA LUBRESE (NA) – E' stato presentato il programma di "La Tavola dei 300", evento alla seconda edizione organizzato a Massa Lubrese (Napoli) dall'Associazione Ristoratori Lubrensi.



## EDOARDO RASPELLI ALLA TAVOLA DEI 300 – ANNO 2024

La kermesse, che si avvale del patrocinio del Comune di Massa Lubrense, nasce come progetto di marketing territoriale finalizzato alla **promozione e riscoperta dei 18 borghi massesi. La promozione avrà inizio nella fine settimana di sabato 14 giugno e domenica 15**, con i **tour guidati e percorsi di trekking, aperti al pubblico ma su prenotazione.**

**I percorsi**, creati con la partnership della società By Tourist, inizieranno tutti da Massa Centro, per poter visitare varie frazioni del paese, tra cui Termini, San Francesco e Schiazzano. Si visiteranno antichi limoneti e si passeggerà tra gli ulivi, con la possibilità di approfondire la conoscenza delle cultivar locali e allo stesso tempo apprendere le tecniche di trasformazione e produzione di limoncello e confetture agli agrumi, grazie alla collaborazione degli agriturismi "Il Convento" e "Il Giardino di Vigliano", dove seguiranno pranzi e degustazioni guidate, immersi in ambientazioni bucoliche vista mare.

Per quanto riguarda gli ulivi, grazie alla sinergia con il brand Le Colline Lubrensi, si potrà partecipare ad un percorso di analisi sensoriale dell'olio e

le tecniche di raccolta e trasformazione che contraddistinguono le Dop di Massa Lubrense. A seguire la visita guidata del borgo di Schiazzano e della chiesa del Santissimo Salvatore, costruita alla fine del '500. Per concludere la giornata: Pizza Class al ristorante/pizzeria Da Francesco a Schiazzano e pranzo con l'abbinamento dell'olio DOP di Massa Lubrense.



Raspelli e i Cuochi anno 2024

Ma il momento clou di La Tavola dei 300, sarà mercoledì 18 giugno e giovedì 19, grazie alla partnership di Villa Sandi, Gidal, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini Franciacorta, Acqua Panna S. Pellegrino, Frantoio Gargiulo, La Roncaia, Fantinel, Mulino Caputo, Palazzo Raja, EdilSud, Gerli, Vesuvio Consorzio Tutela Vini, Sannio Consorzio Tutela Vini, Irpinia Consorzio Tutela Vini, Caserta Consorzio Tutela Vini, Salerno Consorzio Tutela Vini, Marisa Cuomo, Caseificio Due Golfi, Workline, Il Convento, Schönhuber Franchi, Ipei, Studio Gaeta, Clipper It Point, Hotel Rifiuti Zero, Pollio Carni Fresche, Caseificio Marcello, Socom Nuova, Le Colline Lubrensi, Food Safety Consulting.

Direttore tecnico: David Aiello.



Fausto Arrichi

**Mercoledì 18 giugno** è prevista la **serata street food**, in programma alla frazione di Monticchio, dove l'Associazione Ristoratori Lubrensi premierà il Relais Blu, boutique hotel a 4 stelle con ristorante 1 Stella Michelin situato in località Marciano – Termini, e Taverna del Capitano, storico ristorante stellato di Marina del Cantone.



Luciano Pignataro

"I premi sono un riconoscimento e il nostro grazie a queste famiglie storiche della zona, da sempre impegnate per la promozione del territorio – spiega **Francesco Gargiulo**, Presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi – ristoranti che hanno saputo esaltare, con creatività, formazione

ed innovazione, le proprie radici massesi e la cultura gastronomica del territorio, garantendo sempre servizi eccellenti e di altissima qualità”.

**Giovedì 19 giugno** si continuerà con la cena tanto attesa: **“La Tavola dei 300”**. Per l’edizione 2025 la location sarà il borgo di Massa Centro, sulla strada principale dove è situato il Municipio. Testimonial della serata la cantante Monica Sarnelli, che delizierà con la sua voce gli ospiti, prima e dopo la cena, per continuare poi con una grande festa all’aperto.



Santa di Salvo e Sal de Riso

**Tra i protagonisti** Fausto Arrighi, per anni direttore della Guida Michelin, ed i giornalisti e critici gastronomici Santa Di Salvo, Vincenzo D’ Antonio (di Italia a Tavola), Giuseppe Giorgio, Luciano Pignataro, Edoardo Raspelli...

“Sarà l’occasione per ricordare il Sindaco **Lorenzo Balducelli**, che ha tanto creduto in questo progetto e ci ha accompagnato ad ogni passo – continua Francesco Gargiulo, Presidente dell’Associazione Ristoratori Lubrensi – Ringrazio il Vice Sindaco Staiano, per la continua collaborazione, i nostri sponsor e tutti gli associati che stanno contribuendo a promuovere Massa Lubrense nel mondo, accendendo i riflettori sulla nostra identità territoriale, cultivar e bellezze paesaggistiche”.



Vincenzo d'Antonio

Del resto i ristoratori che partecipano a questo grande progetto sono realmente tanti, in totale 63 e tutti di Massa Lubrense, **ecco la lista:** Da Francesco, Lo Stuzzichino, Il Cantuccio Nerano, Il Cantuccio Massa Centro, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 da Peppino, La Tavernetta, Maria Grazia, Il Fienile, Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E..., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blu, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Terrazza Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Da Mimi', Quattro Passi, Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Hotel Iaccarino, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello e Terrazza Iride.



L'anno scorso **Edoardo Raspelli** aveva pronunciato parole di grande elogio : "Luisa Del Sorbo ha contribuito in modo determinante alla riuscita della manifestazione, nel pubblicizzare questo evento unico, nato dalla singolare e rara associazione di 60 ristoratori diversi e tutti professionali ed entusiasti. Ho approfittato, dopo decenni che non ci andavo, a provare, inaspettato, le grandi cucine della Taverna del Capitano della famiglia Caputo e del Quattro Passi della famiglia Mellino, entrambi a Nerano; pochi giorni prima ero ritornato da un altro grande come il Don Alfonso degli Iaccarino, nel cuore di Sant'Agata sui Due Golfi ma ho apprezzato la meravigliosa atmosfera familiare del Francesco, seminascosto nel largo Parrocchia di Schiazzano, e la ghiotta professionalità della Tavernetta di Marina di Puolo, per non parlare del fascino di un grande albergo come lo Iaccarino dal 1890. Tre giorni emozionanti, perfino commoventi, indimenticabili".

**Non mancherà un momento di beneficenza**, settore curato e coordinato dal ristoratore **Alfonso Caputo** dell'hotel/ristorante Le Sirene di Nerano. Lo scorso anno, va ricordato, La Tavola dei 300 permise la raccolta di 6 mila euro stanziati all'Ospedale Santobono. Per l'edizione 2025 sarà devoluta invece una cospicua somma a favore del progetto "I Bambini prima di

tutto" dell'associazione "Noi Genitori di Tutti" Onlus fondata dalle mamme della Terra dei Fuochi, che condividono il dolore di aver perso i propri bambini a causa del cancro, impegnate in prima linea per aiutare altre mamme sfortunate e contrastare lo smaltimento illegale dei rifiuti industriali, che ha devastato il loro territorio di origine.

"Le attività sono svolte a tutela dei diritti dell'infanzia – illustra **Marzia Caccioppoli**, Presidente dell'associazione Noi Genitori di Tutti Onlus – In primo luogo a favore di soggetti, bambini e adulti, affetti da patologie considerate diretta conseguenza dello scempio ambientale. Il nostro obiettivo è diffondere una cultura del rispetto dell'ambiente e del territorio e dei diritti della persona. La nostra associazione è presente anche sul territorio ligure, con soci e volontari che si occupano delle famiglie campane che si trasferiscono a Genova per curare i loro bambini all'istituto Giannina Gaslini".



Festa dopo cena anno 2024

#### TUTTI I SOCI DELL'ASSOCIAZIONE RISTORATORI LUBRENSI

- RISTORANTE PIZZERIA DA FRANCESCO
- RISTORANTE LO STUZZICHINO
- RISTORANTE IL CANTUCCIO MASSA CENTRO
- RISTORANTE IL CANTUCCIO NERANO
- RISTORANTE ALBERGO LE SIRENE
- PAPPONE
- RISTORANTE LA TORRE ONE FIRE
- ANTICO FRANCISCHIELLO 1909 DA PEPPINO
- RISTORANTE LA TAVERNETTA
- RISTORANTE MARIA GRAZIA
- RISTORANTE IL FIENILE
- RISTORANTE MARY'S DA LUIGI
- LA PRIMAVERA
- RISTOPIZZERIA LA MACINA

- RISTORANTE RICCARDO FRANCISCHIELLO
- TUTT'APPOST ENOTECA E WINE BAR
- DON ALFONSO DAL 1890
- RISTORANTE PULLECENELLA
- MALIBÙ EL GRINGO PUB
- DAL MONELLO
- CAPITAN COOK
- RISTORANTE CARDILLO
- AGRITURISMO IL GIARDINO DI VIGLIANO
- TRATTORIA EUGHENES
- RISTORANTE SALVATORE E MAFALDA
- ZAGHERA COCKTAIL & KITCHEN
- RISTORANTE DA MICHELE
- AGRITURISMO FATTORIA TERRANOVA
- GARDEN BAR
- PASTA E..
- RISTORANTE PIZZERIA TRAMONTO ROSSO
- RISTORANTE BAR EMILIA
- TONNO&CAMPANI BY GOCCE
- IL VESPERO
- RISTORANTE FRAMAR
- CONCA DEL SOGNO
- RISTORANTE PIZZERIA I 4 VENTI
- BISTROT 66
- RELAIS BLU
- YAGO RISTORANTE PIZZERIA
- HOTEL RISTORANTE DELLE PALME
- MELROSE BISTROT
- ARTHOTEL VILLA FIORELLA RISTORANTE
- TERRAZZA FIORELLA
- DA CAPUOZZO L'ANGOLO DEL MARE
- RISTORANTE ANTICHI SAPORI
- TAVERNA DEL CAPITANO
- FUNICULI FUNICULA'
- AFRICANO BEACH
- VILLARENA RESTAURANT
- LA PERLA
- RISTORANTE DA MIMI'
- RISTORANTE PIZZERIA L'ANTICO SCANTINATO
- RISTORANTE DON VITO
- LO SCOGLIO DA TOMMASO
- BELMARE
- THE KING BEEF
- HOTEL IACCARINO
- JAMM BELL'JA
- MAISON FERNANDA
- GRACE KITCHEN BAR
- TERRAZZA IRIDE



29 MAGGIO 2025

**La Tavola dei 300**

ARL  
Associazione Ristoratori Lubrensi

**MASSA LUBRENSE**

14 - 15 GIUGNO 2025 | **EXPERIENCES**  
Oil and Lemon Tour

18 GIUGNO 2025 | **MONTICCHIO**  
Street Food

19 GIUGNO 2025 | **MASSA CENTRO**  
La Tavola dei 300 (SU PRENOTAZIONE)

Per info e contatti:  
[info@latavoladei300.com](mailto:info@latavoladei300.com)

TESTIMONIALE  
**MONICA SARNELLI**

## La Tavola dei 300: 14-15 / 18-19 giugno 2025 Massa Lubrense

Seconda edizione dell'evento organizzato a Massa Lubrense dall'Associazione Ristoratori Lubrensi. La kermesse nasce come progetto di marketing territoriale finalizzato alla promozione e riscoperta dei 18 borghi massesi. La promozione avrà inizio nella fine settimana di sabato 14 giugno e

domenica 15 , con i tour guidati e percorsi di trekking. Mercoledì 18 giugno è prevista la serata street food, in programma a Monticchio, dove l'Associazione Ristoratori Lubrensi premierà il Relais Blu, boutique hotel a 4 stelle con ristorante 1 Stella Michelin situato in località Marciano, e Taverna del Capitano, storico ristorante stellato di Marina del Cantone. Giovedì 19 giugno si continuerà con la cena La Tavola dei 300.

**Quando:** sabato 14 e domenica 15 / mercoledì 18 e giovedì 19 giugno 2025

**Dove:**

Massa Lubrense

18 giugno 2025 – Monticchio

19 giugno 2025 – Massa Centro

**Info:**

[info@latavoladei300.com](mailto:info@latavoladei300.com)

[www.latavoladei300.com](http://www.latavoladei300.com)

# SCATTI DIGUSTO

2 GIUGNO 2025

## Le date delle feste del cibo che hanno a cuore la beneficenza

Il 2025 è ricco di manifestazioni di buon cibo e di beneficenza: Festa a Vico, Buonissimi, Monteruscello Fest, Ischia Safari, Notte di Stelle

### 2. La Tavola dei 300, nuova festa del cibo



La **Tavola dei 300** è l'evento di beneficenza organizzato a **Massa Lubrense dall'Associazione Ristoratori Lubrensi** giunto alla 2a edizione.

Il **18 giugno** è prevista la serata street food, in programma alla frazione di Monticchio. L'Associazione Ristoratori Lubrensi premierà il Relais Blu, boutique hotel a 4 stelle con ristorante 1 stella Michelin situato in località Marciano – Termini, e La Taverna del Capitano, storico ristorante stellato di Marina del Cantone.

Il **19 giugno** si continuerà con la cena La Tavola dei 300. Per l'edizione 2025 la location sarà il borgo di Massa Centro, sulla strada principale dove è situato il Municipio. Testimonial della serata, la cantante Monica Sarnelli.

Non mancherà un momento di beneficenza, curato e coordinato dal ristoratore Alfonso Caputo dell'hotel/ristorante Le Sirene di Nerano. Lo scorso anno, La Tavola dei 300 permise la raccolta di 6.000 € devoluti all'Ospedale Santobono. Per l'edizione 2025 sarà devoluta invece una cospicua somma a favore del progetto "I Bambini prima di tutto" dell'associazione "Noi Genitori di Tutti" Onlus fondata dalle mamme della Terra dei Fuochi, che condividono il dolore di aver perso i propri bambini a causa del cancro. Impegnate in prima linea per aiutare altre mamme sfortunate e contrastare lo smaltimento illegale dei rifiuti industriali, che ha devastato il loro territorio di origine.



---

4 GIUGNO 2025

Una tavolata di 300 metri in strada  
con la cucina di grandi cuochi:  
Massa Lubrense celebra la dieta  
mediterranea e la gastronomia  
della penisola sorrentina



Oltre 60 ristoratori, stellati e no, in piazza, anzi in strada, a Massa Lubrense centro di eccellenza turistico-gastronomica della penisola sorrentina per partecipare a **"La Tavola dei 300"** la manifestazione che celebra **l'alta cucina mediterranea e i prodotti gastronomici della penisola sorrentina** con una lunga ininterrotta tavolata di oltre 300 metri che si snoderà sulla strada principale del borgo costiero davanti al municipio.

La kermesse, che si avvale del patrocinio del Comune di Massa Lubrense, nasce come **progetto di marketing territoriale finalizzato alla promozione e riscoperta dei 18 borghi massesi**. Promozione che avrà inizio il fine settimana del **14 e 15 giugno, con i tour guidati e percorsi di trekking, aperti al pubblico** ma su prenotazione. I percorsi inizieranno tutti da Massa Centro, per **coinvolgere varie frazioni del Paese, tra cui Termini, San Francesco e Schiazzano. Si visiteranno antichi limoneti e si passeggerà tra gli Ulivi**, con la possibilità di approfondire la conoscenza delle cultivar locali e allo stesso tempo apprendere le **tecniche di trasformazione e produzione di limoncello e confetture agli agrumi**, grazie alla collaborazione degli agriturismi "Il Convento" e "Il Giardino di Vigliano", dove seguiranno pranzi e degustazioni guidati immersi in ambientazioni bucoliche vista mare.

# IL GUSTO

5 GIUGNO 2025

**A Massa Lubrense la grande cena dove gli chef stellati cucinano a fianco delle trattorie**

DI LUISA MOSELLO



L'evento "La Tavola dei 300" è in programma il 18-19 giugno, e culminerà con una tavolata lunga 150 metri. Ernesto Iaccarino, chef del Don Alfonso: "Un unicum in Italia"

"È un'iniziativa davvero unica la Tavola dei 300. Perché coinvolge praticamente tutti i ristoratori di un territorio". Ernesto Iaccarino, chef dello stellato "Don Alfonso 1890" racconta perché è speciale questa manifestazione in programma il 18 e il 19 giugno a Massa Lubrense (Napoli) e nei suoi 18 borghi. E lo spiega così: "Lo definirei quasi un unicum per l'Italia dove si partecipa in maniera trasversale, dalla trattoria al ristorante di lusso. Nel nostro Paese una cosa così è difficile che accada, ci sono sempre divisioni e invece in questo caso c'è vera collaborazione, unità per dar voce a un piccolo territorio di grande eccellenza".

L'evento è organizzato dall'Associazione ristoratori lubrensi per il secondo anno consecutivo. Un anno fa la tavolata era stata allestita a Sant'Agata sui due Golfi per 300 persone (da cui il titolo della manifestazione) lungo la strada principale su cui affaccia proprio l'hotel boutique e il ristorante fine dining della famiglia Iaccarino che è "ambasciatore nel mondo" dell'associazione in questione. Associazione che punta a promuovere a 360 gradi eccellenze del posto, dagli antichi limoneti agli agrumeti agli ulivi, per conoscere le cultivar locali e saperne di più sulla produzione del limoncello e delle confetture agli agrumi. Già il fine settimana del 14 e 15 giugno sono in programma visite ed escursioni alla scoperta sia dei tesori del gusto che delle bellezze di questi suggestivi borghi campani.



**Ma il clou della manifestazione è previsto il 18**, con street food e premi alle realtà dell'ospitalità locale. E soprattutto il 19 sera quando l'appuntamento sarà con la lunga tavolata di 150 metri con 300 ospiti paganti: 100 euro la quota a persona che andrà in

parte in beneficenza a favore del progetto "I Bambini prima di tutto" dell'associazione "Noi Genitori di Tutti", onlus fondata dalle mamme della Terra dei Fuochi. Lo scorso anno grazie a questa iniziativa furono raccolti 6mila euro stanziati per l'Ospedale Santobono. Una tavola buona in tutti i sensi che, in questa seconda edizione, sarà allestita nel centro di Massa Lubrense con i piatti realizzati dai 65 ristoratori lubrensi.

**A cucinare ci penseranno tutti.** Ci saranno gli stellati: oltre al Don Alfonso, il Relais Blu e la Taverna del Capitano. Anche se una defezione eccellente c'è: quella del tristellato "I quattro passi" di Nerano inizialmente annunciato fra i partecipanti. Il ristorante lo scorso anno era stato premiato nella prima edizione della manifestazione, come spiegano gli organizzatori "per la 3 stella Michelin e per il lustro che ha portato al territorio di Massa Lubrense": "Antonio Mellino (chef patron de I quattro passi, *ndr*) è sensibile al progetto, ma per assenza di tempo non potrà essere dei nostri per l'edizione 2025". A dare un tocco in tavola ci sarà anche il ristorante di Puolo, la Tavernetta, fra i preferiti di Sting e tutti gli altri, fra cui trattorie e agriturismi che si distinguono per le loro particolarità e specialità. Sempre e solo d'eccellenza. Il menu prevede un antipasto di mare con totano e patate, per primo un risotto alla parmigiana con melanzana e fior di latte, un secondo di pesce con trancio in crosta di sale, zucchine marinate e limone, un dolce a base di olio d'oliva massese, arancia e limone. E come dopocena la proposta di Ernesto Iaccarino: una "Frivolezza all'arancia con mousse di cioccolato bianco".



Mediterraneaonline.eu  
*rivista di cultura mediterranea*

11 GIUGNO 2025

AI NASTRI DI PARTENZA LA TAVOLA DEI 300

14 - 15  
GIUGNO  
2025  
EXPERIENCES

La Tavola dei  
**300**

**OIL & LEMON**  
*Tour*

C'è fermento in Penisola Sorrentina e grande aspettativa anche quest'anno, poiché in breve tempo si è registrato un boom di adesioni per l'evento "La Tavola dei 300", kermesse alla II edizione organizzata a Massa Lubrense dall'Associazione Ristoratori Lubrensi, con il patrocinio del Comune di Massa Lubrense.



La Tavola dei 300 è ai nastri di partenza e si svolgerà nelle giornate del 14 e 15 giugno, con il momento clou nelle serate del 18 e 19 giugno con lo street food e La Tavola dei 300 a Massa Centro.

L'iniziativa è nata l'anno scorso come progetto di marketing territoriale finalizzato alla promozione e riscoperta dei 18 borghi massesi. Tale promozione, replicata anche quest'anno, avrà inizio il prossimo fine settimana, sabato 14 e domenica 15 giugno, con i tour guidati e percorsi di trekking, aperti al pubblico ma su prenotazione.



# La Tavola dei **300**

## MASSA LUBRENSE

14 - 15 GIUGNO 2025 | **EXPERIENCES**

Oil and Lemon Tour

18 GIUGNO 2025 | **MONTICCHIO**

Street Food

19 GIUGNO 2025 | **MASSA CENTRO**

La Tavola dei 300 (SU PRENOTAZIONE)

Per info e contatti:  
[info@latavoladei300.com](mailto:info@latavoladei300.com)



TESTIMONIAL  
**MONICA SARNELLI**

[www.latavoladei300.com](http://www.latavoladei300.com)  
[www.associazioneristoratorilubrensi.com](http://www.associazioneristoratorilubrensi.com)

### Associati ARL

- RISTORANTE PIZZERIA DA FRANCESCO
- RISTORANTE LO STUZZICHINO
- IL CANTUCCIO MASSA CENTRO
- IL CANTUCCIO NERANO
- RISTORANTE ALBERGO LE SIRENE
- PAPPONE
- RISTORANTE LA TORRE ONE FIRE
- ANTICO FRANCISCHELLO 1909 DA PEPPINO
- RISTORANTE LA TAVERNETTA
- RISTORANTE MARIA GRAZIA
- RISTORANTE IL FIENILE
- RISTORANTE MARY'S DALLIGI
- LA PRIMAVERA
- RISTORANTE LA MACINA
- RISTORANTE RICCARDO FRANCISCHELLO
- TUTTAPOST ENOTECA & WINE BAR
- MALIBÙ EL GARINGO PUB
- RISTORANTE CARDELO
- AGRI TURISMO IL GIARDINO DIVOLLIANO
- TRATTORIA EUGENES
- RISTORANTE SALVATORE E MAFALDA
- ZACHERA COCKTAIL & KITCHEN
- HOTEL RISTORANTE DELLE PALME
- RISTORANTE DA MICHELE
- AGRITURISMO FATTORIA TEBRANOVA
- GARDEN BAR
- PASTA E...
- DON ALFONSO 1890
- RISTORANTE PULECENELLA
- YAGO RISTORANTE PIZZERIA
- RISTORANTE BAR EMILIA
- TONNO&CAMPANI BY GOCCO
- IL VESPERO
- RISTORANTE FRAMAR
- COCCA DEL SOGNO
- RISTORANTE PIZZERIA I 4 VENTI
- BISTROT 66
- RELAIS BLUE
- MELROSE BISTROT
- ART HOTEL VILLA FIORELLA
- TERRAZZA FIORELLA
- DA CAPUZZO L'ANGOLO DEL MARE
- RISTORANTE ANTICHI SAPORI
- TAVERNA DEL CAPITANO
- FUNICULI FUNICOLA
- AFRICANO BEACH
- VILLARENA RESTAURANT
- LA PERLA
- RISTORANTE DA MIMÉ
- RISTORANTE PIZZERIA L'ANTICO SCANTINATO
- RISTORANTE DON VITO
- LO SCOCCHIO DA TOMMASO
- BELL'AMÉ
- BRACERIA MACELLERIA THE KING BEEF
- RISTORANTE PIZZERIA TRAMONTO ROSSO
- HOTEL JACCARINO
- JARM BELL'JA
- MASON FERNANDA
- CAPTAIN COOK
- GRACE KITCHEN BAR
- DAL MONELLO
- TERRAZZA BRIDE
- SNEHSHAMH

Tali percorsi, creati con la partnership della società By Tourist, avranno tutti inizio da Massa Centro, per poter visitare varie frazioni del Paese, tra cui Termini, San Francesco e Schiazzano. Si visiteranno antichi limoneti e si passerà tra gli ulivi, con la possibilità di approfondire la conoscenza delle cultivar locali e allo stesso tempo apprendere le tecniche di trasformazione e produzione di limoncello e marmellate, grazie alla collaborazione degli agriturismi “Il Convento” e “Il Giardino di Vigliano”, dove seguiranno pranzi e degustazioni guidate, immersi in ambientazioni bucoliche vista mare.

Per quanto riguarda gli ulivi, grazie alla sinergia con il brand Le Colline Lubrensi, si potrà partecipare ad un percorso di analisi sensoriale dell’olio e le tecniche di raccolta e trasformazione che contraddistinguono le Dop di Massa Lubrense. A seguire la visita guidata del borgo di Schiazzano e della Chiesa del Santissimo Salvatore, costruita alla fine del 500, per poi concludere la giornata con Pizza Class presso il ristorante-pizzeria Da Francesco e pranzo con l’abbinamento dell’olio extravergine di oliva Massa Lubrense Dop.

Il 18 giugno è prevista la serata street food, in programma alla frazione di Monticchio, dove l’Associazione Ristoratori Lubrensi premierà il Relais Blu, boutique hotel a 4 stelle con ristorante 1 stella Michelin situato in località Marciano-Termini, e Taverna del Capitano, storico ristorante stellato di Marina del Cantone.

*“I premi sono un riconoscimento e il nostro grazie a queste famiglie storiche della zona, da sempre impegnate per la promozione del territorio – spiega Francesco Gargiulo, presidente dell’Associazione Ristoratori Lubrensi – ristoranti che hanno saputo esaltare, con creatività, formazione ed innovazione, le proprie radici massesi e la cultura gastronomica del territorio, garantendo sempre servizi*

*eccellenti e di altissima qualità”.*

Il 19 giugno si continuerà con la cena tanto attesa: “La Tavola dei 300”! Per l’edizione 2025 la location sarà il borgo di Massa Centro, sulla strada principale dove è situato il Municipio. Testimonial della serata sarà la cantante Monica Sarnelli, che delizierà con la sua voce gli ospiti, prima e dopo la cena, per continuare poi con una grande festa all’aperto. Ed ecco dunque il menù della serata: Come antipasto “la nostra interpretazione di totano e patate”, Primo piatto il “risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte”, secondo “trancio di pesce cotto al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante”, dessert “il sole di Massa”. A seguire il dolce finale di Alfonso Iaccarino del Don Alfonso dal 1890 in qualità di Ambasciatore ARL della cultura gastronomica massese nel mondo: frivolezza all’arancia con mousse di cioccolato bianco. Per concludere la serata, buona musica e balli, che animeranno gli ospiti, salutano così la II edizione di La Tavola dei 300.

Naturalmente non mancherà un momento di beneficenza, settore curato e coordinato dal ristoratore Alfonso Caputo dell’hotel-ristorante Le Sirene di Nerano. Lo scorso anno, va ricordato, La Tavola dei 300 permise la raccolta di seimila euro stanziati all’ospedale Santobono. Per l’edizione 2025 sarà devoluta invece una cospicua somma a favore del progetto “I Bambini prima di tutto” dell’associazione “Noi Genitori di Tutti” Onlus fondata dalle mamme della Terra dei Fuochi, che condividono il dolore di aver perso i propri bambini a causa del cancro; impegnate in prima linea per aiutare altre mamme sfortunate e contrastare lo smaltimento illegale dei rifiuti industriali, che ha devastato il loro territorio di origine.

*“Le attività sono svolte a tutela dei diritti dell’infanzia – illustra Marzia Caccioppoli, presidente dell’associazione Noi Genitori di Tutti Onlus – in primo luogo a favore di soggetti, bambini e adulti, affetti da patologie considerate diretta conseguenza dello scempio ambientale. Il nostro obiettivo è diffondere una cultura del rispetto dell’ambiente e del territorio e dei diritti della persona. La nostra associazione è presente anche sul territorio Ligure, con soci e volontari che si occupano delle famiglie Campane che si trasferiscono a Genova per curare i loro bambini all’istituto Giannina Gaslini”.*

**contatti:**

[info@latavoladei300.com](mailto:info@latavoladei300.com)

[www.latavoladei300.com](http://www.latavoladei300.com)



---

11 GIUGNO 2025

## Massa Lubrense. Boom di prenotazioni per La Tavola dei 300, il menù

Pubblicato il 11 Giugno 2025 by Francesca Vanacore in Massa Lubrense



Grande aspettativa e boom di adesioni per l'evento "La Tavola dei 300", kermesse alla seconda edizione organizzata a Massa Lubrense dall'Associazione Ristoratori Lubrensi, con il patrocinio del Comune. L'iniziativa nasce come progetto di marketing territoriale finalizzato alla riscoperta dei 18 borghi della città. Attività di promozione che avrà inizio il prossimo fine settimana, sabato 14 e domenica 15 giugno, con i tour guidati ed i percorsi di trekking, aperti al pubblico ma su prenotazione.

Le escursioni, ideate con la partnership della società By Tourist, inizieranno tutte da Massa Centro, per poter visitare varie frazioni, tra cui Termini, San Francesco e Schiazzano. Si andrà alla scoperta degli antichi limoneti e si passerà tra gli ulivi, con la possibilità di approfondire la conoscenza delle cultivar locali e allo stesso tempo apprendere le tecniche di trasformazione e produzione di limoncello e confetture agli agrumi, grazie alla collaborazione degli agriturismi "Il Convento" ed "Il Giardino di Vigliano", dove seguiranno pranzi e degustazioni guidate, immersi in ambientazioni bucoliche vista mare.

Per quanto riguarda gli uliveti, grazie alla sinergia con il brand Le Colline Lubrensi, si potrà partecipare ad un percorso di analisi sensoriale dell'olio e di conoscenza delle tecniche di raccolta e trasformazione che contraddistinguono le Dop di Massa Lubrense. A seguire la visita guidata del borgo di Schiazzano e della chiesa del Santissimo Salvatore, costruita alla fine del '500. Per concludere la giornata: Pizza Class presso il ristorante/pizzeria Da Francesco a Schiazzano e pranzo con l'abbinamento dell'olio Dop di Massa Lubrense.



Ma il momento clou de La Tavola dei 300, sarà il 18 e il 19 giugno, grazie alla partnership di Acqua S. Pellegrino, Villa Sandi, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania – Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini, Gidal, Le Colline Lubrensi, Caputo, Caseificio Due Golfi, Vitica – Consorzio tutela vini Caserta, Edil Sud, Fantinel, Food Safety Consulting, Studio Gaeta, Olio Gargiulo, Gerli, Il Convento, Ipei, Irpinia Consorzio Tutela Vini, Clipper ITPoint, La Roncaia, Hotel Rifiuti Zero, Caseificio Marcello, Marisa Cuomo, Palazzo Raja, Pollio Carni, Consorzio Vita Salernum Vites, Sannio Consorzio Tutela Vini, SchönhuberFranchi, Socom Nuova, Consorzio Prodotti Penisola Sorrentina DOP, Consorzio Tutela Vini Vesuvio, Workline, Roxy Bar, La Costiera, MilleVoglie, L'Agricola, Caseificio del Monte, The Gang Caffè, Bar Di Sarno, Fiorentino Bar Pasticceria, Ceda, Ikigai, Trippaldella, Gourmet Bar, Ingrosso Agrumi Gargiulo Massimo, Fontanella Pianta, lamaya Fiori piante, L'arte dei Fiori, Casa dei Fiori, Fiorista Luca Terrecuso, Dolcevi. Direttore tecnico: David Aiello.

Prima giornata dedicata allo street food con gli stand allestiti nella borgata di Monticchio, dove l'Associazione Ristoratori Lubrensi premierà il Relais Blu, boutique hotel a 4 stelle con ristorante 1 stella Michelin, e la Taverna del Capitano, storico ristorante stellato di Marina del Cantone.

"I premi sono un riconoscimento e il nostro grazie a queste famiglie storiche della zona, da sempre impegnate per la promozione del territorio – spiega Francesco Gargiulo, presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi -. Ristoranti che hanno saputo esaltare, con creatività, formazione ed innovazione, le proprie radici e la cultura gastronomica del territorio, garantendo sempre servizi eccellenti e di altissima qualità".



Il 19 giugno si continuerà con la tanto attesa cena de "La Tavola dei 300". Per l'edizione 2025 la location sarà il centro cittadino di Massa Lubrense, in piazza Vescovado. Testimonial della serata? La cantante Monica Sarnelli, che delizierà con la sua voce gli ospiti, prima e dopo la cena, per continuare poi con una grande festa all'aperto.

Ed ecco dunque il menù della serata: Come antipasto "la nostra interpretazione di totano e patate", primo piatto il "risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte", secondo "trancio di pesce cotto al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante",

dessert "il sole di Massa". A seguire il dolce finale di Alfonso Iaccarino del Don Alfonso 1890 in qualità di ambasciatore Arl della cultura gastronomica massese nel mondo: "Frivolezza all'arancia con mousse di cioccolato bianco". Per concludere la serata, buona musica e balli, che coinvolgeranno gli ospiti, salutano così la seconda edizione de "La Tavola dei 300".

"Sarà l'occasione per ricordare il sindaco Lorenzo Balducelli, che ha tanto creduto in questo progetto e ci ha accompagnato ad ogni passo – continua il presidente Gargiulo – Ringrazio il sindaco facente funzioni, Giovanna Staiano, per la continua collaborazione, i nostri sponsor e tutti gli associati che stanno contribuendo a promuovere Massa Lubrense nel mondo, accendendo i riflettori sulla nostra identità territoriale, cultivar e bellezze paesaggistiche".

Del resto i ristoratori che partecipano a questo grande progetto sono proprio tanti, in totale 63 e tutti di Massa Lubrense, ecco la lista: Ristorante Pizzeria Da Francesco, Ristorante Lo Stuzzichino, Ristorante Il Cantuccio con sede a Massa Centro e a Nerano, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, Ristorante La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, Ristorante La Tavernetta, Ristorante Maria Grazia, Ristorante Il Fienile, Ristorante Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E.., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Hotel Iaccarino, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blue, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Ristorante Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Ristorante Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello, Terrazza Iride, Smeshamm, Hotel Oasi Olimpia.



Naturalmente non mancherà un momento di beneficenza, curato e coordinato dal ristoratore Alfonso Caputo dell'hotel/ristorante Le Sirene di Nerano. Lo scorso anno, va ricordato, La Tavola dei 300 permise la raccolta di 6mila euro destinati all'ospedale pediatrico Santobono di Napoli. Per l'edizione 2025 sarà devoluta invece una cospicua somma a favore del progetto "I Bambini prima di tutto" dell'associazione "Noi Genitori di Tutti", onlus fondata dalle mamme della Terra dei Fuochi, che condividono il dolore di aver perso i propri bambini a causa del cancro. Donne impegnate in prima linea per aiutare altre madri sfortunate e contrastare lo smaltimento illegale dei rifiuti industriali, che ha devastato il loro territorio di origine.

"Le attività sono svolte a tutela dei diritti dell'infanzia – illustra Marzia Caccioppoli, presidente dell'associazione –. In primo luogo a favore di soggetti, bambini e adulti, affetti da patologie considerate diretta conseguenza dello scempio ambientale. Il nostro obiettivo è diffondere una cultura del rispetto dell'ambiente e del territorio e dei diritti della persona. La nostra associazione è presente anche in Liguria, con soci e volontari che si occupano delle famiglie campane che si trasferiscono a Genova per curare i loro bambini all'istituto Giannina Gaslini".



# Massa Lubrense

Sito Ufficiale Pro Loco Massa Lubrense

---

11 GIUGNO 2025



BLOG

## La Tavola dei 300: torna a Massa Lubrense l'appuntamento con gusto e tradizione

Di Aleksandra Michalak • 11/06/2025

**Dopo il successo dello scorso anno, a Massa Lubrense torna uno degli eventi più attesi dell'estate: "La tavola dei 300", un'esperienza enogastronomica unica che celebra il gusto, la convivialità e l'identità massese. La seconda edizione si terrà venerdì 19 giugno 2025, trasformando ancora una volta il cuore del paese in un grande salotto a cielo aperto.**

### Prima della cena

La tavola dei 300 si apre nel weekend del 14 e 15 giugno con tour guidati e percorsi di trekking tra gli antichi borghi, limoneti e uliveti, offrendo ai partecipanti un'immersione autentica nella cultura agricola e gastronomica locale. Degustazioni, laboratori e pranzi all'aperto accompagneranno i visitatori in un viaggio sensoriale tra le eccellenze del territorio.

## **Il cuore dell'evento: la cena dei 300**

Il momento più importante sarà la sera del 19 giugno, quando il corso di Massa centro si vestirà a festa per accogliere la celebre tavolata da 300 posti. Un'occasione per riscoprire i sapori autentici della cucina locale, grazie alla partecipazione di ristoratori, produttori e associazioni del territorio, tutti uniti per offrire un menu che racconta la storia, i profumi e le tradizioni della penisola sorrentina.

Dalla pasta fresca fatta a mano ai prodotti dell'orto, dal pescato del giorno ai dolci tipici, ogni portata sarà un viaggio nei sapori più genuini. Il tutto accompagnato da vini locali selezionati e musica dal vivo, per creare un'atmosfera calda, accogliente e profondamente legata al territorio.



## **Più di una cena: un rito di comunità**

“La Tavola dei 300” non è solo un evento gastronomico, ma un vero e proprio rito di comunità. Un momento in cui residenti, turisti e appassionati si siedono fianco a fianco per condividere non solo un pasto, ma storie, sorrisi e tradizioni. L'evento nasce per valorizzare l'identità di Massa Lubrense e celebrare chi ogni giorno mantiene viva la sua cucina.

L'edizione 2025 vedrà anche la partecipazione di artigiani e artisti locali, con piccoli spazi espositivi e performance che animeranno la serata, rendendola ancora più ricca e coinvolgente.

## **Come partecipare**

La partecipazione è su prenotazione, fino a esaurimento dei posti disponibili.

Per riservare il proprio posto alla Tavola dei 300, contattare l'Associazione Ristoratori Lubrensi: [info@arlubrensi.com](mailto:info@arlubrensi.com).

Per maggiori informazioni, visitare il sito web [ufficiale dell'iniziativa](#).

Non perdetevi l'occasione di vivere una serata speciale, tra sapori autentici e la calorosa ospitalità massese. La Tavola dei 300 vi aspetta per brindare insieme alla bellezza del cibo e della condivisione!

# **CORRIERE DEL MEZZOGIORNO**

11 GIUGNO 2025

## **Massa Lubrense, torna la «Tavola dei Trecento». In campo i ristoratori locali. Cena finale il 19 giugno in centro**

di Gimmo Cuomo

Appuntamento nel centro turistico il 14 e il 15 e il 18 e il 19 giugno. Coinvolte 63 aziende del territorio. Il presidente Gargiulo: «Un premio alle famiglie storiche del settore»



Il tavolo dei trecento a Sant'Agata nell'ambito della prima edizione

Allestire una vetrina per le eccellenze della ristorazione locale, a prescindere dal segmento di appartenenza dei singoli locali. Ma soprattutto promozione del territorio del centro turistico che si affaccia contemporaneamente sul golfo di Napoli e su quello di Salerno. Questa la mission della manifestazione «**La tavola dei Trecento**» **in programma a Massa Lubrense nei giorni 14 e 15 e 18 e 19 giugno**. La seconda edizione organizzata a dall'Associazione Ristoratori Lubrensi, presieduta da **Francesco Gargiulo**, si avvale del patrocinio del Comune e nasce come progetto di marketing territoriale finalizzato alla promozione e riscoperta dei 18 borghi massesi. Le attività di promozione avrà inizio il fine settimana del 14 e 15 giugno, con i tour guidati e i percorsi di trekking, aperti al pubblico ma su prenotazione. I percorsi, creati con la partnership della società By Tourist, inizieranno tutti da Massa Centro, per toccare le varie frazioni del Paese, tra cui Termini, San Francesco e Schiazzano. Si visiteranno antichi limoneti e si passeggerà tra gli ulivi, con la possibilità di approfondire la conoscenza delle cultivar locali e allo stesso tempo apprendere le tecniche di trasformazione e produzione del limoncello e delle confetture agli agrumi.

## **Il programma**

**Il 18 giugno è prevista la serata *street food*, in programma alla frazione di Monticchio**, dove l'Associazione Ristoratori Lubrensi premierà il ristorante **Relais Blu**, dell'omonimo boutique hotel, in località Marciano-Termini, e la **Taverna del Capitano**, storico albergo e ristorante della Marina del Cantone, entrambi segnalati dalla Guida Rossa Michelin con una stella. «I premi - spiega Gargiulo - sono un riconoscimento e il nostro grazie a queste famiglie storiche (rispettivamente Acampora e Caputo, *ndr*) della zona, da sempre impegnate per la promozione del territorio, ristoranti che hanno saputo esaltare, con creatività, formazione ed innovazione, le proprie radici massesi e la cultura gastronomica del territorio, garantendo sempre servizi eccellenti e di altissima qualità». Il 19 giugno la tanto attesa cena tanto de **“La Tavola dei 300”** **Per l'edizione 2025 la location sarà il borgo di Massa Centro, sulla strada principale dove è situato il municipio**. Testimonial della serata la cantante **Monica Sarnelli**. Non mancherà un'iniziativa di beneficenza di beneficenza, curato e coordinato dal ristoratore **Alfonso Caputo dell'hotel e ristorante Le Sirene di Marina del Cantone**. Per l'edizione 2025 una cospicua somma, raccolta nel corso della kermesse sarà devoluta favore del progetto «**I Bambini prima di tutto**» dell'associazione «**Noi Genitori di Tutti onlus**». fondata dalle mamme della Terra dei Fuochi.

## I partecipanti

I ristoranti che partecipano al progetto sono in tutto totale 63, a partire dagli iconici dai **Quattro Passi (3 stelle Michelin)** e lo storico **Don Alfonso 1890**. Aderiscono anche : Da Francesco, Lo Stuzzichino, Il Cantuccio Nerano, Il Cantuccio Massa Centro, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, La Tavernetta, Maria Grazia, Il Fienile, Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E.... Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blu, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Terrazza Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Hotel Iaccarino, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello e Terrazza Iride.

# La mescolanza

11 GIUGNO 2025

**“La Tavola dei 300”, quando il cibo incontra la solidarietà a Massa Lubrense**

11 Giugno 2025



La lucente Massa Lubrense, perla della Penisola Sorrentina, si prepara a un nuovo, attesissimo appuntamento con l'eccellenza enogastronomica e la valorizzazione del territorio: “La Tavola dei 300”. Giunta alla sua seconda edizione, questa kermesse, organizzata dall'Associazione Ristoratori Lubrensi con il patrocinio del Comune, promette di superare le già alte aspettative, trasformando l'intero paese in un palcoscenico di sapori, cultura e bellezza paesaggistica.

## Un Viaggio tra Borghi e Sapori Autentici

Il sipario su questa magnifica iniziativa si alzerà già questo fine settimana, **sabato 14 e domenica 15 giugno**, con una serie di **tour guidati e percorsi di trekking**. Queste esplorazioni, aperte al pubblico su prenotazione e create in partnership con By Tourist, prenderanno il via da Massa Centro per inoltrarsi nelle affascinanti frazioni di Termini, San Francesco e Schiazzano. I partecipanti avranno l'opportunità di immergersi in antichi limoneti e passeggiare tra ulivi secolari, approfondendo la conoscenza delle cultivar locali e apprendendo le tecniche di trasformazione che danno vita a prodotti d'eccellenza come limoncello e confetture agli agrumi. Questa immersione nel gusto e nella tradizione sarà possibile grazie alla collaborazione di agriturismi come “Il Convento” e “Il Giardino di Vigliano”, che ospiteranno pranzi e degustazioni guidate in contesti bucolici con vista mare.

Non mancherà un focus sull'oro verde di Massa Lubrense: l'olio. In sinergia con il brand Le Colline Lubrensi, i visitatori potranno partecipare a un percorso di analisi sensoriale dell'olio e scoprire le tecniche di raccolta e trasformazione che contraddistinguono le **D.O.P. di Massa Lubrense**. Il programma proseguirà con la visita guidata del borgo di Schiazzano e della suggestiva chiesa del Santissimo Salvatore, risalente alla fine del '500. A conclusione della giornata, una **Pizza Class** al ristorante/pizzeria Da Francesco a Schiazzano e un pranzo che esalterà l'abbinamento con l'olio DOP locale.

### **Il Cuore Pulsante dell'Evento: Serate di Gala e Riconoscimenti**

Il vero culmine di "La Tavola dei 300" si raggiungerà **mercoledì 18 e giovedì 19 giugno**, grazie al prezioso supporto di partner di calibro come Acqua S. Pellegrino, Villa Sandi, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania – Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini, Gidal, Le Colline Lubrensi, Caputo, Caseificio Due Golfi, Vitica – Consorzio tutela vini Caserta, Edil Sud, Fantinel, Food Safety Consulting, Studio Gaeta, Olio Gargiulo, Gerli, Il Convento, Ipei, Irpinia Consorzio Tutela Vini, Clipper ITPoint, La Roncaia, Hotel Rifiuti Zero, Caseificio Marcello, Marisa Cuomo, Palazzo Raja, Pollio Carni, Consorzio Vita Salernum Vites, Sannio Consorzio Tutela Vini, SchönhuberFranchi, Socom Nuova, Consorzio Prodotti Penisola Sorrentina DOP, Consorzio Tutela Vini Vesuvio, Workline, Roxy Bar, La Costiera, MilleVoglie, L'Agricola, Caseificio del Monte, The Gang Caffè, Bar Di Sarno, Fiorentino Bar Pasticceria, Ceda, Ikigai, Trippaldella, Gourmet Bar, Ingrosso Agrumi Gargiulo Massimo, Fontanella Piante, lamaya Fiori piante, L'arte dei Fiori, Casa dei Fiori, Fiorista Luca Terrecuso e Dolcevi. La direzione tecnica è affidata a David Aiello.

**Mercoledì 18 giugno** sarà la volta della **serata street food**, che animerà la frazione di Monticchio. Qui, l'Associazione Ristoratori Lubrensi tributerà un meritato riconoscimento al **Relais Blu**, boutique hotel con ristorante stellato a Marciano – Termini, e alla **Taverna del Capitano**, storico ristorante stellato di Marina del Cantone. Francesco Gargiulo, Presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi, ha così commentato l'iniziativa: "I premi sono un riconoscimento e il nostro grazie a queste famiglie storiche della zona, da sempre impegnate per la promozione del territorio – spiega Francesco Gargiulo, Presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi – ristoranti che hanno saputo esaltare, con creatività, formazione ed innovazione, le proprie radici massesi e la cultura gastronomica del territorio, garantendo sempre servizi eccellenti e di altissima qualità".

### La Grande Cena: "La Tavola dei 300"

L'apice della manifestazione sarà **giovedì 19 giugno** con l'attesissima cena "La Tavola dei 300". Per l'edizione 2025, la cornice scelta è il suggestivo **borgo di Massa Centro**, proprio sulla strada principale dove si erge il Municipio. L'atmosfera sarà ulteriormente impreziosita dalla presenza della cantante **Monica Sarnelli**, che delizierà gli ospiti con la sua voce prima e dopo la cena, preludio a una grande festa all'aperto. Tra i protagonisti di questa serata d'eccezione spiccano nomi illustri del panorama enogastronomico e giornalistico, come Fausto Arrighi, storico direttore della Guida Michelin, e i giornalisti e critici gastronomici Santa Di Salvo, Vincenzo D'Antonio (di Italia a Tavola), Giuseppe Giorgio, Luciano Pignataro e **Edoardo Raspelli** (nella foto).

Il menù della serata promette un'esperienza sensoriale indimenticabile: si aprirà con "la nostra interpretazione di totano e patate" come antipasto, seguito da un "risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte" come primo piatto. Il secondo sarà un "trancio di pesce cotto al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante", per poi concludere con il dessert "il sole di Massa". Un tocco di sublime dolcezza verrà poi offerto da Alfonso Iaccarino del Don Alfonso dal 1890, in qualità di Ambasciatore ARL della cultura gastronomica massese nel mondo, con la sua frivolezza all'arancia con mousse di cioccolato bianco. La serata si chiuderà con buona musica e balli, per salutare in grande stile la seconda edizione di questo evento straordinario.

### Un Omaggio alla Memoria e un Impegno per il Futuro

L'evento sarà anche un'occasione per ricordare e onorare. "Sarà l'occasione per ricordare il Sindaco Lorenzo Balducelli, che ha tanto creduto in questo progetto e ci ha accompagnato ad ogni passo – continua Francesco Gargiulo, Presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi – Ringrazio il Vice Sindaco Staiano, che la continua collaborazione, i nostri sponsor e tutti gli associati che stanno contribuendo a promuovere Massa Lubrense nel mondo, accendendo i riflettori sulla nostra identità territoriale, cultivar e bellezze paesaggistiche". La vasta partecipazione testimonia la forza e la coesione della comunità ristorativa locale: ben **63 ristoratori di Massa Lubrense** hanno aderito a questo progetto, tra cui Ristorante Pizzeria Da Francesco, Ristorante Lo Stuzzichino, Ristorante Il Cantuccio (Massa Centro e Nerano), Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, Ristorante La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, Ristorante La Tavernetta, Ristorante Maria Grazia, Ristorante Il Fienile, Ristorante Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Hotel Iaccarino, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blue, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Ristorante Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Ristorante Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello, Terrazza Iride, Smeshamm, Hotel Oasi Olimpia.

Lo scorso anno, **Edoardo Raspelli** aveva espresso parole di grande elogio per l'organizzazione: "Luisa Del Sorbo ha contribuito in modo determinante alla riuscita della manifestazione, nel pubblicizzare questo evento unico, nato dalla singolare e rara associazione di 60 ristoratori diversi e tutti professionali ed entusiasti. Ho approfittato, dopo decenni che non ci andavo, a provare, inaspettato, le grandi cucine della Taverna del Capitano della famiglia Caputo e del Quattro Passi della famiglia Mellino, entrambi a Nerano; pochi giorni prima ero ritornato da un altro grande come il Don Alfonso degli Iaccharino, nel cuore di Sant'Agata sui Due Golfi ma ho apprezzato la meravigliosa atmosfera familiare del Francesco, seminascosto nel largo Parrocchia di Schiazzano, e la ghiotta professionalità della Tavernetta di Marina di Puolo, per non parlare del fascino di un grande albergo come lo Iaccharino dal 1890. Tre giorni emozionanti, perfino commoventi, indimenticabili".

### **Un Gesto di Solidarietà: La Beneficenza**

Non da ultimo, "La Tavola dei 300" conferma il suo profondo impegno sociale. Un momento di beneficenza, curato e coordinato dal ristoratore Alfonso Caputo dell'hotel/ristorante Le Sirene di Nerano, è parte integrante dell'evento. Se lo scorso anno la kermesse permise di raccogliere 6mila euro devoluti all'Ospedale Santobono, per l'edizione 2025 sarà destinata una cospicua somma al progetto "**I Bambini prima di tutto**" dell'associazione "**Noi Genitori di Tutti**" Onlus. Questa associazione, fondata dalle madri della Terra dei Fuochi che hanno perso i propri figli a causa del cancro, si dedica ad aiutare altre madri in difficoltà e a contrastare lo smaltimento illegale dei rifiuti industriali che ha devastato il loro territorio. "Le attività sono svolte a tutela dei diritti dell'infanzia – illustra Marzia Caccioppoli, Presidente dell'associazione Noi Genitori di Tutti Onlus – In primo luogo a favore di soggetti, bambini e adulti, affetti da patologie considerate diretta conseguenza dello scempio ambientale. Il nostro obiettivo è diffondere una cultura del rispetto dell'ambiente e del territorio e dei diritti della persona. La nostra associazione è presente anche sul territorio Ligure, con soci e volontari che si occupano delle famiglie Campane che si trasferiscono a Genova per curare i loro bambini all'istituto Giannina Gaslini". Un evento, dunque, che unisce il piacere della tavola alla nobiltà d'animo, lasciando un segno tangibile di solidarietà e speranza.

# Sorrento Coast

## 11 GIUGNO 2025

### La Tavola dei 300

Start Date End Date  
Mer, 19 Giu Gio, 20 Giu



Promozione e tutela degli antichi Borghi di Massa Lubrense, tradizioni e innovazioni culinarie, tipicità e sapori del territorio. Sono le linee guida che hanno spinto l'associazione ristoratori Lubrensi a creare l'evento "La Tavola dei 300".

Una prima edizione spumeggiante che vedrà i borghi di Massa Centro e di Sant'Agata sui Due Golfi risvegliarsi tra luci e fiori, per una due giorni all'insegna della buona cucina e di emozioni sensoriali uniche.

Quando e dove...

La kermesse si svolgerà il 19 e 20 Giugno, in occasione del solstizio d'estate, per dare il benvenuto al risveglio della natura incontaminata, che da mare a terra, rende esclusivo ogni tour nella meravigliosa Massa Lubrense, dall'Area Marina Protetta di Punta Campanella alle cime del Monte San Costanzo.

Bellezze, bontà del territorio e accoglienza conviviale saranno dunque i grandi protagonisti di La Tavola dei 300, che vedrà coinvolti giornalisti internazionali ed esperti del mondo del food, invitati dall'Associazione Ristoratori Lubrensi per condividere la suggestiva atmosfera di una serata estiva tra i borghi massesi.

Il programma

"La Tavola dei 300", è l'evento esclusivo alla sua prima edizione, organizzato dall'Associazione Ristoratori Lubrensi con il Patrocinio del Comune di Massa Lubrense, per la promozione degli antichi borghi massesi.

#### • 19 Giugno

##### 19:00 LARGO VESCOVADO - MASSA CENTRO (Aperto a tutti)

- L'inaugurazione è prevista il 19 giugno alle ore 19 a Largo Vescovado, a Massa Centro. Per l'occasione la piazza si animerà con l'esposizione di prodotti tipici locali, cucina della tradizione, vini e bollicine, per un taglio del nastro aperto al pubblico.  
Momento peculiare? **La premiazione della Famiglia Mellino dei Quattro Passi di Nerano per il riconoscimento della terza stella Michelin.**
- Seguirà **aperitivo e degustazione** di tipicità enogastronomiche, a cura degli chef dell'Associazione Ristoratori Lubrensi in sinergia con i partners dell'evento "La Tavola dei 300".

Il 20 giugno giornalisti e influencers presenti avranno l'occasione di visitare Massa Lubrense via mare, da Marina del Cantone a Marina di Puolo, dove i ristoratori accoglieranno la stampa con un pranzo in riva al mare, all'insegna di pesce fresco e piatti della tradizione locale.

Alle ore 19.30 ci sarà il momento più importante di tutta la manifestazione: la Cena di "La Tavola dei 300", con partecipazione solo su prenotazione e biglietti acquistabili on line. **(come partecipare)**

#### 19:30 SANT'AGATA SUI DUE GOLFI

- **Ore 19.30** - La serata si aprirà con aperitivo di Benvenuto all'Hotel Delle Palme, con la partecipazione di Grand Hotel Due Golfi e del Ristorante 4 Venti, ci sarà la presenza straordinaria dei pizzaioli Enzo Coccia e Pasqualino Rossi. Inoltre interverranno con delle sorprese culinarie gli chef stellati di Taverna del Capitano e Relais Blu.
- **Ore 20.30** - Al via la Cena "La Tavola dei 300", che si svolgerà lungo il corso di Sant'Agata sui Due Golfi. L'evento richiamerà infatti gli allestimenti delle antiche feste che si svolgevano un tempo in paese, con un lungo tavolo di 300 sedute per ospiti e clienti, che potranno assaggiare il menù dei Borghi, creato dagli chef dell'Associazione Ristoratori Lubrensi, che raggruppa ben 60 aziende.  
Per l'occasione **luci, colori e fiori** animeranno il borgo massese, con il lungo tavolo allestito con tovaglie di **lino e limoni**.  
**Ai fornelli in prima linea ci saranno:** Tutt'Appost, Le Sirene, I Giardini di Vigliano, La Primavera, La Tavernetta, Antico Francischiello da Peppino, Cantuccio, The King Beef, Tramonto Rosso, Don Vito, Capuozzo, Da Francesco, Il Fienile, Pasta E., Villa Rena, Bellavista Francischiello, Fattoria Terranova, Lo Stuzzichino, La Torre, Salvatore e Mafalda, Relais Blu, La Macina, Maria Grazia, Conca del Sogno, Il Vespro, El Gringo Pub, Bistrot 66, Funiculi Funicula.
- **Il dessert** sarà a cura dal Roxy Bar e la Pasticceria Fiorentina.
- **Il dopo cena** - I festeggiamenti continueranno nell'area adiacente la Chiesa di Sant'Agata, tra musica, brindisi e l'assaggio dei sorbetti di Sweet Costiera, Gelateria del Corso e di Ikigai. **Finale a sorpresa** a cura di Don Alfonso, la famiglia Iaccarino farà infatti i saluti finali con il team dell'Associazione Ristoratori Lubrensi degustando una specialità di casa, completamente dedicata ai limoni di Massa Lubrense.
- Naturalmente non mancherà un **momento di solidarietà**, ci sarà infatti la donazione da parte dell'Associazione Ristoratori Lubrensi di euro Duemila a favore del progetto "Sala multimediale per video consulti con altre strutture ospedaliere" destinato al Centro Ustioni Pediatrico Regionale del Santobono.



---

**11 GIUGNO 2025**

## **Torna “La tavola dei 300” a Massa Lubrense**

🕒 11 Giugno 2025

Giunge alla seconda edizione “La Tavola dei 300”, organizzata a Massa Lubrense dall’Associazione Ristoratori Lubrensi, con il patrocinio del Comune di Massa Lubrense.

L’iniziativa nasce come progetto di marketing territoriale finalizzato alla promozione e riscoperta dei 18 borghi massesi che avrà inizio il prossimo fine settimana, sabato 14 e domenica 15 giugno, con i tour guidati e percorsi di trekking, aperti al pubblico ma su prenotazione. I percorsi, creati con la partnership della società By Tourist, inizieranno tutti dal centro, per potere visitare varie frazioni del paese, tra cui Termini, San Francesco e Schiazzano. Si visiteranno antichi limoneti e si passeggerà tra gli ulivi, con la possibilità di approfondire la conoscenza delle cultivar locali e allo stesso tempo apprendere le tecniche di trasformazione e produzione di limoncello e confetture agli agrumi, grazie alla collaborazione degli agriturismi “Il Convento” e “Il Giardino di Vigliano”, dove seguiranno pranzi e degustazioni guidate, immersi in ambientazioni bucoliche vista mare. Per quanto riguarda gli ulivi, grazie alla sinergia con il brand Le Colline Lubrensi, si potrà partecipare ad un percorso di analisi sensoriale dell’olio e le tecniche di raccolta e trasformazione che contraddistinguono le Dop di Massa Lubrense. A seguire la visita guidata del borgo di Schiazzano e della Chiesa del Santissimo Salvatore, costruita alla fine del 500. Per concludere la giornata: Pizza Class presso il ristorante pizzeria Da Francesco a Schiazzano e pranzo con l’abbinamento dell’olio DOP di Massa Lubrense.

Ma il momento clou sarà il 18 e il 19 giugno. La prima serata prevede street food, in programma alla frazione di Monticchio, dove l’Associazione Ristoratori Lubrensi premierà il Relais Blu, boutique hotel a 4 stelle con ristorante 1 stella Michelin situato in località Marciano – Termini, e Taverna del Capitano, storico ristorante stellato di Marina del Cantone.

Il 19 giugno si continuerà con la cena tanto attesa. Per l’edizione 2025 la location sarà il centro di Massa Lubrense. Testimonial della serata la cantante Monica Sarnelli, che delizierà con la sua voce gli ospiti, prima e dopo la cena, per continuare poi con una grande festa all’aperto. Come antipasto “la nostra interpretazione di totano e patate”, Primo piatto il “risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte”, Secondo “trancio di pesce cotto al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante”, Dessert “il sole di Massa”. A seguire il dolce finale di Alfonso Iaccarino del Don Alfonso dal 1890 in qualità di Ambasciatore ARL della cultura gastronomica massese nel mondo: Frivolezza all’arancia con mousse di cioccolato bianco.

“Sarà l’occasione per ricordare il sindaco Lorenzo Balducelli, che ha tanto creduto in questo progetto e ci ha accompagnato ad ogni passo – continua Francesco Gargiulo, presidente dell’Associazione Ristoratori Lubrensi – Ringrazio il vice sindaco Staiano, che la continua collaborazione, i nostri sponsor e tutti gli associati che stanno contribuendo a promuovere Massa Lubrense nel mondo, accendendo i riflettori sulla nostra identità territoriale, cultivar e bellezze paesaggistiche”.

Del resto i ristoratori che partecipano a questo grande progetto sono realmente tanti, in totale 63 e tutti di Massa Lubrense, ecco la lista: Ristorante Pizzeria Da Francesco, Ristorante Lo Stuzzichino, Ristorante IL Cantuccio con sede a Massa Centro e a Nerano, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, Ristorante La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, Ristorante La Tavernetta, Ristorante Maria Grazia, Ristorante Il Fienile, Ristorante Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E..., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Hotel Iaccarino, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blue, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Ristorante Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Ristorante Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Jamm Bell'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello, Terrazza Iride, Smeshamm, Hotel Oasi Olimpia.

Naturalmente non mancherà un momento di beneficenza, settore curato e coordinato dal ristoratore Alfonso Caputo dell'hotel ristorante Le Sirene di Nerano. Lo scorso anno, va ricordato, La Tavola dei 300 permise la raccolta di 6mila euro stanziati all'Ospedale Santobono. Per l'edizione 2025 sarà devoluta invece una cospicua somma a favore del progetto "I Bambini prima di tutto" dell'associazione "Noi Genitori di Tutti" Onlus fondata dalle mamme della Terra dei Fuochi, che condividono il dolore di aver perso i propri bambini a causa del cancro; impegnate in prima linea per aiutare altre mamme sfortunate e contrastare lo smaltimento illegale dei rifiuti industriali, che ha devastato il loro territorio di origine.



12 GIUGNO 2025

## Massa Lubrense tra tour nei sentieri e food

Torna la Tavola dei 300



**E'** l'ultimo centro della Penisola sorrentina, ancora protagonista di un turismo lento con panorami mozzafiato e grande distese di verde.

Scelta da sempre per un viaggio riflessivo.

Il 14 e 15 giugno Massa Lubrense sarà protagonista di vari momenti dell'evento "La Tavola dei 300", kermesse alla II edizione organizzata dall'Associazione Ristoratori Lubrensi, con il patrocinio del Comune. L'iniziativa nasce come progetto di marketing territoriale finalizzato alla promozione e riscoperta dei 18 borghi massesi. Promozione che avrà inizio con i tour guidati e percorsi di trekking, aperti al pubblico ma su prenotazione. I percorsi, creati con la partnership della società By Tourist, inizieranno tutti da Massa Centro, per poter visitare varie frazioni del Paese, tra cui Termini, San Francesco e Schiazzano. Si visiteranno antichi limoneti e si passeggerà tra gli Ulivi, con la possibilità di approfondire la conoscenza delle cultivar locali e allo stesso tempo apprendere le tecniche di trasformazione e produzione di limoncello e confetture agli agrumi, grazie alla collaborazione degli agriturismi "Il Convento" e "Il Giardino di Vigliano", dove seguiranno pranzi e degustazioni guidate, immersi in ambientazioni bucoliche vista mare. Per quanto riguarda gli Ulivi, grazie alla sinergia con il brand Le Colline Lubrensi, si potrà partecipare ad un percorso di analisi sensoriale dell'olio e le tecniche di raccolta e trasformazione che contraddistinguono le Dop di Massa Lubrense. A seguire la visita guidata del borgo di Schiazzano e della Chiesa del Santissimo Salvatore, costruita alla fine del 500. Per concludere la giornata: Pizza Class presso il ristorante/Pizzeria Da

Francesco a Schiazzano e pranzo con l'abbinamento dell'olio DOP di Massa Lubrense. L'altro appuntamento "La Tavola dei 300", si svolgerà il 18 e il 19 con il patrocinio di Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania - Penisola Sorrentina e Capri.

Il 18 giugno è prevista la serata street food, in programma alla frazione di Monticchio, dove l'Associazione Ristoratori Lubrensi premierà il Relais Blu, boutique hotel a 4 stelle con ristorante 1 stella Michelin situato in località Marciano - Termini, e Taverna del Capitano, storico ristorante stellato di Marina del Cantone.

[info\\_tour@latavoladei300.com](mailto:info_tour@latavoladei300.com)

**terrònian**  
MAGAZINE  
Rivista di informazione, attualità, arte, enogastronomia, cultura e spettacolo

12 GIUGNO 2025



L 14 E 15 GIUGNO AL VIA I TOUR DI "LA TAVOLA DEI 300"

## **L'EVENTO DELL'ASSOCIAZIONE ARL AVRA' COME MOMENTO CLOU IL 18 e 19 E GIUGNO CON STREET FOOD A MONTICCHIO E TAVOLA DEI 300 A MASSA CENTRO**

Grande aspettativa e boom di adesioni per l'evento "La Tavola dei 300", kermesse alla II edizione organizzata a Massa Lubrense dall'Associazione Ristoratori Lubrensi, con il patrocinio del Comune di Massa Lubrense. L'iniziativa nasce come progetto di marketing territoriale finalizzato alla promozione e riscoperta dei 18 borghi massesi. Promozione che avrà inizio il prossimo fine settimana, sabato 14 e domenica 15 giugno, con i tour guidati e percorsi di trekking, aperti al pubblico ma su prenotazione. I percorsi, creati con la partnership della società By Tourist, inizieranno tutti da Massa Centro, per poter visitare varie frazioni del Paese, tra cui Termini, San Francesco e Schiazzano. Si visiteranno antichi limoneti e si passeggerà tra gli Ulivi, con la possibilità di approfondire la conoscenza delle cultivar locali e allo stesso tempo apprendere le tecniche di trasformazione e produzione di limoncello e confetture agli agrumi, grazie alla collaborazione degli agriturismi "Il Convento" e "Il Giardino di Vigliano", dove seguiranno pranzi e degustazioni guidate, immersi in ambientazioni bucoliche vista mare. Per quanto riguarda gli Ulivi, grazie alla sinergia con il brand Le Colline Lubrensi, si potrà partecipare ad un percorso di analisi sensoriale dell'olio e le tecniche di raccolta e trasformazione che contraddistinguono le Dop di Massa Lubrense. A seguire la visita guidata del borgo di Schiazzano e della Chiesa del Santissimo Salvatore, costruita alla fine del 500. Per concludere la giornata: Pizza Class presso il ristorante/Pizzeria Da Francesco a Schiazzano e pranzo con l'abbinamento dell'olio DOP di Massa Lubrense.

Ma il momento clou di La Tavola dei 300, sarà il 18 e il 19 giugno, grazie alla partnership di Acqua S. Pellegrino, Villa Sandi, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania – Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini, Gidal, Le Colline Lubrensi, Caputo, Caseificio Due Golfi, Vitica – Consorzio tutela vini Caserta, Edil Sud, Fantinel, Food Safety Consulting, Studio Gaeta, Olio Gargiulo, Gerli, Il Convento, Ipei, Irpinia Consorzio Tutela Vini, Clipper ITPoint, La Roncaia, Hotel Rifiuti Zero, Caseificio Marcello, Marisa Cuomo, Palazzo Raja, Pollio Carni, Consorzio Vita Salernum Vites, Sannio Consorzio Tutela Vini, SchönhuberFranchi, Socom Nuova, Consorzio Prodotti Penisola Sorrentina DOP, Consorzio Tutela Vini Vesuvio, Workline, Roxy Bar, La Costiera, MilleVoglie, L'Agricola, Caseificio del Monte, The Gang Caffè, Bar Di Sarno, Fiorentino Bar Pasticceria, Ceda, Ikigai, Trippaldella, Gourmet Bar, Ingrosso Agrumi Gargiulo Massimo, Fontanella Piante, Iamaya Fiori piante, L'arte dei Fiori, Casa dei Fiori, Fiorista Luca Terrecuso, Dolcevi. Direttore tecnico: David Aiello.

Il 18 giugno è prevista la serata street food, in programma alla frazione di Monticchio, dove l'Associazione Ristoratori Lubrensi premierà il Relais Blu, boutique hotel a 4 stelle con ristorante 1 stella Michelin situato in località Marciano – Termini, e Taverna del Capitano, storico ristorante stellato di Marina del Cantone.

"I premi sono un riconoscimento e il nostro grazie a queste famiglie storiche della zona, da sempre impegnate per la promozione del territorio – spiega Francesco Gargiulo, Presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi – ristoranti che hanno saputo esaltare, con creatività, formazione ed innovazione, le proprie radici massesi e la cultura gastronomica del territorio, garantendo sempre servizi eccellenti e di altissima qualità".

Il 19 giugno si continuerà con la cena tanto attesa: "La Tavola dei 300"! Per l'edizione 2025 la location sarà il borgo di Massa Centro, sulla strada principale dove è situato il Municipio. Testimonial della serata? La cantante Monica Sarnelli, che delizierà con la sua voce gli ospiti, prima e dopo la cena, per continuare poi con una grande festa all'aperto.

**Ed ecco dunque il menù della serata: Come antipasto "la nostra interpretazione di totano e patate", Primo piatto il "risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte", Secondo "trancio di pesce cotto al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante", Dessert "il sole di Massa". A seguire il dolce finale di Alfonso Iaccarino del Don Alfonso dal 1890 in qualità di Ambasciatore ARL della cultura gastronomica massese nel mondo: Frivolezza all'arancia con mousse di cioccolato bianco. Per concludere la serata, buona musica e balli, che animeranno gli ospiti, salutano così la II edizione di La Tavola dei 300.**

Ed ecco dunque il menù della serata: Come antipasto "la nostra interpretazione di totano e patate", Primo piatto il "risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte", Secondo "trancio di pesce cotto al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante", Dessert "il sole di Massa". A seguire il dolce finale di Alfonso Iaccarino del Don Alfonso dal 1890 in qualità di Ambasciatore ARL della cultura gastronomica massese nel mondo: Frivolezza all'arancia con mousse di cioccolato bianco. Per concludere la serata, buona musica e balli, che animeranno gli ospiti, salutano così la II edizione di La Tavola dei 300.

"Sarà l'occasione per ricordare il Sindaco Lorenzo Balducelli, che ha tanto creduto in questo progetto e ci ha accompagnato ad ogni passo – continua Francesco Gargiulo, Presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi – Ringrazio il Vice Sindaco Staiano, che la continua collaborazione, i nostri sponsor e tutti gli associati che stanno contribuendo a promuovere Massa Lubrense nel mondo, accendendo i riflettori sulla nostra identità territoriale, cultivar e bellezze paesaggistiche".

Del resto i ristoratori che partecipano a questo grande progetto sono realmente tanti, in totale 63 e tutti di Massa Lubrense, ecco la lista: Ristorante Pizzeria Da Francesco, Ristorante Lo Stuzzichino, Ristorante Il Cantuccio con sede a Massa Centro e a Nerano, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, Ristorante La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, Ristorante La Tavernetta, Ristorante Maria Grazia, Ristorante Il Fienile, Ristorante Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Hotel Iaccarino, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blue, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Ristorante Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Ristorante Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello, Terrazza Iride, Smeshamm, Hotel Oasi Olimpia.

Naturalmente non mancherà un momento di beneficenza, settore curato e coordinato dal ristoratore Alfonso Caputo dell'hotel/ristorante Le Sirene di Nerano. Lo scorso anno, va ricordato, La Tavola dei 300 permise la raccolta di 6mila euro stanziati all'Ospedale Santobono. Per l'edizione 2025 sarà devoluta invece una cospicua somma a favore del progetto "I Bambini prima di tutto" dell'associazione "Noi Genitori di Tutti" Onlus fondata dalle mamme della Terra dei Fuochi, che condividono il dolore di aver perso i propri bambini a causa del cancro; impegnate in prima linea per aiutare altre mamme sfortunate e contrastare lo smaltimento illegale dei rifiuti industriali, che ha devastato il loro territorio di origine.

"Le attività sono svolte a tutela dei diritti dell'infanzia - illustra Marzia Caccioppoli, Presidente dell'associazione Noi Genitori di Tutti Onlus - In primo luogo a favore di soggetti, bambini e adulti, affetti da patologie considerate diretta conseguenza dello scempio ambientale. Il nostro obiettivo è diffondere una cultura del rispetto dell'ambiente e del territorio e dei diritti della persona. La nostra associazione è presente anche sul territorio Ligure, con soci e volontari che si occupano delle famiglie Campane che si trasferiscono a Genova per curare i loro bambini all'istituto Giannina Gaslini".

contatti: [info@latavoladei300.com](mailto:info@latavoladei300.com) - [www.latavoladei300.com](http://www.latavoladei300.com)



# MINCIO&DINTORNI

13 GIUGNO 2025

## LA TAVOLA DEI 300 A MASSA LUBRENSE: tour, sorsi e sapori tra limoneti e ulivi dal 14 al 19 giugno – Ci sarà anche il cronista della gastronomia Edoardo RASPELLI

13 GIUGNO 2025 / MINCIO&DINTORNI

EVENTO ENOGASTRONOMICO

***RASPELLI a Massa Lubrense (Napoli) ci prende per la gola: sabato 14 giugno e domenica 15 tour tra limoneti ed ulivi – Mercoledì 18 giugno e giovedì 19 "LA TAVOLA DEI 300", la grandiosa iniziativa dell'Associazione Ristoratori Lubrensi***



MASSA LUBRENSE (NA) – Grande aspettativa e boom di adesioni per l'evento "La Tavola dei 300", kermesse alla sua seconda edizione organizzata a Massa Lubrense (Napoli) dall'Associazione Ristoratori Lubrensi, con il patrocinio del Comune di Massa Lubrense.

L'iniziativa nasce come progetto di marketing territoriale finalizzato alla promozione e riscoperta dei 18 borghi massesi. Promozione che avrà inizio il prossimo fine settimana, **sabato 14 e domenica 15 giugno**, con i tour guidati e percorsi di trekking, aperti al pubblico ma su prenotazione.



Anna e Ciro Esposito con Raspelli 2024

I percorsi, creati con la partnership della società By Tourist, inizieranno tutti da Massa Centro, per poter visitare varie frazioni del paese, tra cui Termini, San Francesco e Schiazzano. Si visiteranno antichi limoneti e si passerà tra gli ulivi, con la possibilità di approfondire la conoscenza delle cultivar locali e allo stesso tempo apprendere le tecniche di trasformazione e produzione di limoncello e confetture agli agrumi, grazie alla collaborazione degli agriturismi "Il Convento" e "Il Giardino di Vigliano", dove seguiranno pranzi e degustazioni guidate, immersi in ambientazioni bucoliche vista mare. Per quanto riguarda gli ulivi, grazie alla sinergia con il brand Le Colline Lubrensi, si potrà partecipare ad un percorso di analisi sensoriale dell'olio e le tecniche di raccolta e trasformazione che contraddistinguono le D.O.P. di Massa Lubrense. A seguire la visita guidata del borgo di Schiazzano e della chiesa del Santissimo Salvatore, costruita alla fine del '500. Per concludere la giornata: Pizza Class al ristorante/Pizzeria Da Francesco a Schiazzano e pranzo con l'abbinamento dell'olio DOP di Massa Lubrense.



Ma il momento clou di La Tavola dei 300, sarà mercoledì 18 giugno e giovedì 19, grazie alla partnership di Acqua S. Pellegrino, Villa Sandi, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania – Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini, Gidal, Le Colline Lubrensi, Caputo, Caseificio Due Golfi, Vitica – Consorzio tutela vini Caserta, Edil Sud, Fantinel, Food Safety Consulting, Studio Gaeta, Olio Gargiulo, Gerli, Il Convento, Ipei, Irpinia Consorzio Tutela Vini, Clipper ITPoint, La Roncaia, Hotel Rifiuti Zero, Caseificio Marcello, Marisa Cuomo, Palazzo Raja, Pollio Carni, Consorzio Vita Salernum Vites, Sannio Consorzio Tutela Vini, SchönhuberFranchi, Socom Nuova, Consorzio Prodotti Penisola Sorrentina DOP, Consorzio Tutela Vini Vesuvio, Workline, Roxy Bar, La Costiera, MilleVoglie, L'Agricola, Caseificio del Monte, The Gang Caffè, Bar Di Sarno, Fiorentino Bar Pasticceria, Ceda, Ikigai, Trippaldella, Gourmet Bar, Ingrosso Agrumi Gargiulo Massimo, Fontanella Piante, lamaya Fiori piante, L'arte dei Fiori, Casa dei Fiori, Fiorista Luca Terrecuso, Dolcevì. Direttore tecnico: David Aiello.

**Mercoledì 18 giugno** è prevista la serata street food, in programma alla frazione di Monticchio, dove l'Associazione Ristoratori Lubrensi premierà il Relais Blu, boutique hotel a 4 stelle con ristorante 1 Stella Michelin situato in località Marciano – Termini, e Taverna del Capitano, storico ristorante stellato di Marina del Cantone.

“I premi sono un riconoscimento e il nostro grazie a queste famiglie storiche della zona, da sempre impegnate per la promozione del territorio – spiega Francesco Gargiulo, Presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi – ristoranti che hanno saputo esaltare, con creatività, formazione ed innovazione, le proprie radici massesi e la cultura gastronomica del territorio, garantendo sempre servizi eccellenti e di altissima qualità”.

**Giovedì 19 giugno** si continuerà con la cena tanto attesa: “La Tavola dei 300”. Per l’edizione 2025 la location sarà il borgo di Massa Centro, sulla strada principale dove è situato il Municipio. Testimonial della serata? La cantante Monica Sarnelli, che delizierà con la sua voce gli ospiti, prima e dopo la cena, per continuare poi con una grande festa all’aperto.

Tra i protagonisti Fausto Arrighi, per anni direttore della Guida Michelin, ed i giornalisti e critici gastronomici Santa Di Salvo, Vincenzo D’ Antonio (di Italia a Tavola), Giuseppe Giorgio, Luciano Pignataro, **Edoardo Raspelli...**

Ed ecco dunque il menù della serata. Come antipasto “la nostra interpretazione di totano e patate”, primo piatto il “risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte”, secondo “trancio di pesce cotto al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante”, dessert “il sole di Massa”.

A seguire il dolce finale di Alfonso Iaccarino del Don Alfonso dal 1890 in qualità di Ambasciatore ARL della cultura gastronomica massese nel mondo: frivolezza all’arancia con mousse di cioccolato bianco. Per concludere la serata, buona musica e balli, che animeranno gli ospiti,

“Sarà l’occasione per ricordare il Sindaco Lorenzo Balducelli, che ha tanto creduto in questo progetto e ci ha accompagnato ad ogni passo – continua Francesco Gargiulo, Presidente dell’Associazione Ristoratori Lubrensi – Ringrazio il Vice Sindaco Staiano, che la continua collaborazione, i nostri sponsor e tutti gli associati che stanno contribuendo a promuovere Massa Lubrense nel mondo, accendendo i riflettori sulla nostra identità territoriale, cultivar e bellezze paesaggistiche”. Del resto i ristoratori che partecipano a questo grande progetto sono realmente tanti, in totale 63 e tutti di Massa Lubrense, ecco la lista: Ristorante Pizzeria Da Francesco, Ristorante Lo Stuzzichino, Ristorante Il Cantuccio con sede a Massa Centro e a Nerano, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, Ristorante La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, Ristorante La Tavernetta, Ristorante Maria Grazia, Ristorante Il Fienile, Ristorante Mary’s Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt’appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E., Don Alfonso 1890, Ristorante

Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Hotel Iaccarino, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blue, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Ristorante Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Ristorante Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello, Terrazza Iride, Smeshamm, Hotel Oasi Olimpia.



*RASPELLI e cuochi (2024)*

L'anno scorso Edoardo Raspelli aveva pronunciato parole di grande elogio : "Luisa Del Sorbo ha contribuito in modo determinante alla riuscita della manifestazione, nel pubblicizzare questo evento unico, nato dalla singolare e rara associazione di 60 ristoratori diversi e tutti professionali ed entusiasti. Ho approfittato, dopo decenni che non ci andavo, a provare, inaspettato, le grandi cucine della Taverna del Capitano della famiglia Caputo e del Quattro Passi della famiglia Mellino, entrambi a Nerano; pochi giorni prima ero ritornato da un altro grande come il Don Alfonso degli Iaccharino, nel cuore di Sant'Agata sui Due Golfi ma ho apprezzato la meravigliosa atmosfera familiare del Francesco, seminascosto nel largo Parrocchia di Schiazzano, e la ghiotta professionalità della Tavernetta di Marina di Puolo, per non parlare del fascino di un grande albergo come lo Iaccharino dal 1890. Tre giorni emozionanti, perfino commoventi, indimenticabili".

Naturalmente non mancherà un momento di beneficenza, settore curato e coordinato dal ristoratore Alfonso Caputo dell'hotel/ristorante Le Sirene di Nerano. Lo scorso anno, va ricordato, La Tavola dei 300 permise la raccolta di 6mila euro stanziati all'Ospedale Santobono. Per l'edizione 2025 sarà devoluta invece una cospicua somma a favore del progetto "I Bambini prima di tutto" dell'associazione "Noi Genitori di Tutti" Onlus fondata dalle mamme della Terra dei Fuochi, che condividono il dolore di aver perso i propri bambini a causa del cancro; impegnate in prima linea per aiutare altre mamme sfortunate e contrastare lo smaltimento illegale dei rifiuti industriali, che ha devastato il loro territorio di origine.

"Le attività sono svolte a tutela dei diritti dell'infanzia - illustra Marzia Caccioppoli, Presidente dell'associazione Noi Genitori di Tutti Onlus - In primo luogo a favore di soggetti, bambini e adulti, affetti da patologie considerate diretta conseguenza dello scempio ambientale. Il nostro obiettivo è diffondere una cultura del rispetto dell'ambiente e del territorio e dei diritti della persona. La nostra associazione è presente anche sul territorio Ligure, con soci e volontari che si occupano delle famiglie Campane che si trasferiscono a Genova per curare i loro bambini all'istituto Giannina Gaslini".

# positano 20<sup>05</sup><sub>25</sub> news

13 GIUGNO 2025



La Tavola dei  
**30**



**ARL**  
Associazione Ristoratori Lubrensi

Il edizione  
18-19 giugno 2025

**MASSA**  
LUBRENSE

a cura di Dora Chiariello

**L'EVENTO DELL'ASSOCIAZIONE ARL AVRA' COME MOMENTO  
CLOU IL 18 e 19 E GIUGNO CON STREET FOOD A MONTICCHIO E  
TAVOLA DEI 300 A MASSA CENTRO**



Grande aspettativa e boom di adesioni per l'evento "La Tavola dei 300", kermesse alla II edizione organizzata a Massa Lubrense dall'Associazione Ristoratori Lubrensi, con il patrocinio del Comune di Massa Lubrense.



L'iniziativa nasce come progetto di marketing territoriale finalizzato alla promozione e riscoperta dei 18 borghi massesi. Promozione che avrà inizio il prossimo fine settimana, sabato 14 e domenica 15 giugno, con i tour guidati e percorsi di trekking, aperti al pubblico ma su prenotazione.



La Tavola dei  
**3**  



**ARL**  
Associazione Ristoratori Lubrensi

Il edizione | **MASSA**  
18-19 giugno 2025 | **LUBRENSE**



Ma il momento clou di La Tavola dei 300, sarà il 18 e il 19 giugno, grazie alla partnership di Acqua S. Pellegrino, Villa Sandi, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania – Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini, Gidal, Le Colline Lubrensi, Caputo, Caseificio Due Golfi, Vitica – Consorzio tutela vini Caserta, Edil Sud, Fantinel, Food Safety Consulting, Studio Gaeta, Olio Gargiulo, Gerli, Il Convento, Ipei, Irpinia Consorzio Tutela Vini, Clipper ITPoint, La Roncaia, Hotel Rifiuti Zero, Caseificio Marcello, Marisa Cuomo, Palazzo Raja, Pollio Carni, Consorzio Vita Salernum Vites, Sannio Consorzio Tutela Vini, SchönhuberFranchi, Socom Nuova, Consorzio Prodotti Penisola Sorrentina DOP, Consorzio Tutela Vini Vesuvio, Workline, Roxy Bar, La Costiera, MilleVoglie, L'Agricola, Caseificio del Monte, The Gang Caffè, Bar Di Sarno, Fiorentino Bar Pasticceria, Ceda, Ikigai, Trippaldella, Gourmet Bar, Ingrosso Agrumi Gargiulo Massimo, Fontanella Piante, Iamaya Fiori piante, L'arte dei Fiori, Casa dei Fiori, Fiorista Luca Terrecuso, Dolcevi. Direttore tecnico: David Aiello



Il 18 giugno è prevista la serata street food, in programma alla frazione di Monticchio, dove l'Associazione Ristoratori Lubrensi premierà il Relais Blu, boutique hotel a 4 stelle con ristorante 1 stella Michelin situato in località Marciano – Termini, e Taverna del Capitano, storico ristorante stellato di Marina del Cantone.

14 - 15  
GIUGNO  
2025  
EXPERIENCES

La Tavola dei  
30

OIL & LEMON  
*Tour*

“I premi sono un riconoscimento e il nostro grazie a queste famiglie storiche della zona, da sempre impegnate per la promozione del territorio – spiega Francesco Gargiulo, Presidente dell’Associazione Ristoratori Lubrensi – ristoranti che hanno saputo esaltare, con creatività, formazione ed innovazione, le proprie radici massesi e la cultura gastronomica del territorio, garantendo sempre servizi eccellenti e di altissima qualità”.

Il 19 giugno si continuerà con la cena tanto attesa: “La Tavola dei 300”! Per l’edizione 2025 la location sarà il borgo di Massa Centro, sulla strada principale dove è situato il Municipio. Testimonial della serata? La cantante Monica Sarnelli, che delizierà con la sua voce gli ospiti, prima e dopo la cena, per continuare poi con una grande festa all’aperto.

**Ed ecco dunque il menù della serata: Come antipasto “la nostra interpretazione di totano e patate”, Primo piatto il “risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte”, Secondo “trancio di pesce cotto al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante”, Dessert “il sole di Massa”. A seguire il dolce finale di Alfonso Iaccarino del Don Alfonso dal 1890 in qualità di Ambasciatore ARL della cultura gastronomica massese nel mondo: Frivolezza all’arancia con mousse di cioccolato bianco. Per concludere la serata, buona musica e balli, che animeranno gli ospiti, salutano così la II edizione di La Tavola dei 300.**

“Sarà l’occasione per ricordare il Sindaco Lorenzo Balducelli, che ha tanto creduto in questo progetto e ci ha accompagnato ad ogni passo – continua Francesco Gargiulo, Presidente dell’Associazione Ristoratori Lubrensi – Ringrazio il Vice Sindaco Staiano, che la continua collaborazione, i nostri sponsor e tutti gli associati che stanno contribuendo a promuovere Massa Lubrense nel mondo, accendendo i riflettori sulla nostra identità territoriale, cultivar e bellezze paesaggistiche”.

Del resto i ristoratori che partecipano a questo grande progetto sono realmente tanti, in totale 63 e tutti di Massa Lubrense, ecco la lista:

Ristorante Pizzeria Da Francesco, Ristorante Lo Stuzzichino, Ristorante Il Cantuccio con sede a Massa Centro e a Nerano, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, Ristorante La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, Ristorante La Tavernetta, Ristorante Maria Grazia, Ristorante Il Fienile, Ristorante Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Hotel Iaccarino, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blue, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Ristorante Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Ristorante Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello, Terrazza Iride, Smeshamm, Hotel Oasi Olimpia.

Naturalmente non mancherà un momento di beneficenza, settore curato e coordinato dal ristoratore Alfonso Caputo

dell'hotel/ristorante Le Sirene di Nerano. Lo scorso anno, va ricordato, La Tavola dei 300 permise la raccolta di 6mila euro stanziati all'Ospedale Santobono. Per l'edizione 2025 sarà devoluta invece una cospicua somma a favore del progetto "I Bambini prima di tutto" dell'associazione "Noi Genitori di Tutti" Onlus fondata dalle mamme della Terra dei Fuochi, che condividono il dolore di aver perso i propri bambini a causa del cancro; impegnate in prima linea per aiutare altre mamme sfortunate e contrastare lo smaltimento illegale dei rifiuti industriali, che ha devastato il loro territorio di origine.

"Le attività sono svolte a tutela dei diritti dell'infanzia – illustra Marzia Caccioppoli, Presidente dell'associazione Noi Genitori di Tutti Onlus – In primo luogo a favore di soggetti, bambini e adulti, affetti da patologie considerate diretta conseguenza dello scempio ambientale. Il nostro obiettivo è diffondere una cultura del rispetto dell'ambiente e del territorio e dei diritti della persona. La nostra associazione è presente anche sul territorio Ligure, con soci e volontari che si occupano delle famiglie Campane che si trasferiscono a Genova per curare i loro bambini all'istituto Giannina Gaslini".

contatti: [info@latavoladei300.com](mailto:info@latavoladei300.com) – [www.latavoladei300.com](http://www.latavoladei300.com)

---

13 GIUGNO 2025



**I BUONI EVENTI | I NOSTRI BUONI EVENTI | IL BUON MANGIARE | LE BUONE STORIE**

## **LA TAVOLA DEI 300, Pronto il menù tra “Il Sole di Massa” della pasticceria Di Sarno e le specialità di mare dei 60 ristoratori**

13 Giugno 2025 / Carmen Buonocore

*IL 19 GIUGNO SI GUSTA IL TERRITORIO A MASSA LUBRENSE*

Massa Lubrense in pieno fermento per La Tavola dei 300 del 19 giugno. I 63 ristoratori dell'Associazione Ristoratori Lubrensi, bar, pasticcerie, hotel, fiorai, lavanderia Minerva, produttori del territorio ed artigiani del gusto, sono tutti all'opera per rendere unica ed esclusiva la II edizione di La Tavola dei 300, che quest'anno si svolgerà il 19 giugno a Massa Centro.

Un evento creato come progetto di marketing territoriale, itinerante tra le frazioni di Massa, con l'obiettivo di esaltare bellezze e bontà di questo meraviglioso territorio, al confine tra i Golfi di Napoli e Salerno.

La kermesse organizzata da Arl con il Patrocinio del Comune di Massa Lubrense, è dunque alle porte. La settimana prossima si apriranno infatti le danze e d ecco pronto il menù della serata: Come antipasto **"la nostra interpretazione di totano e patate"**, Primo piatto il **"risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte"**, Secondo **"trancio di pesce cotto al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante"**, Dessert **"il sole di Massa"** a cura dello storico bar pasticceria Di Sarno, creato appositamente da Massimo Di Sarno per l'evento La Tavola dei 300: Crumble di olio di oliva massese Dop con gelée di arancia bionda, mousse di cioccolato bianco e limone Femminiello Massese e cremoso all'arancio. Un'esaltazione al prodotto tipico di Massa Lubrense, il limone "Femminiello", al sole e alle meravigliose temperature del territorio massese.

Per concludere la serata, buona musica e balli, che animeranno gli ospiti, salutano così la II edizione di La Tavola dei 300, degustando le specialità delle pasticcerie di Massa Lubrense: Millevoglie, Grace e Pasticceria Gourmet, Dolcevi bar e Ikigai gelateria e pasticceria.

Ma chi sono i ristoratori dell'Associazione Lubrense? Ecco i nomi dei protagonisti di questa importante iniziativa alla II edizione: *Ristorante Pizzeria Da Francesco, Ristorante Lo Stuzzichino, Ristorante Il Cantuccio con sede a Massa Centro e a Nerano, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, Ristorante La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, Ristorante La Tavernetta, Ristorante Maria Grazia, Ristorante Il Fienile, Ristorante Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Hotel Iaccarino, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, RelaisBlue, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Ristorante Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Ristorante Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, JammBell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello, Terrazza Iride, Smeshamm, Hotel Oasi Olimpia.*

Evento che si avvale di partnership di prestigio, da brand internazionali ai produttori locali:

Acqua S. Pellegrino, Villa Sandi, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania – Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini, Gidal, Le Colline Lubrensi, Caputo, Caseificio Due Golfi, Lavanderia La Minerva, Vitica – Consorzio tutela vini Caserta, Edil Sud, Fantinel, Food Safety Consulting, Studio Gaeta, Olio Gargiulo, Gerli, Il Convento, Ipei, Irpinia Consorzio Tutela Vini, Clipper ITPoint, La Roncaia, Hotel Rifiuti Zero, Caseificio Marcello, Marisa Cuomo, Palazzo Raja, Pollio Carni, Consorzio Vita Salernum Vites, Sannio Consorzio Tutela Vini, SchönhuberFranchi, Socom Nuova, Consorzio Prodotti Penisola Sorrentina DOP, Consorzio Tutela Vini Vesuvio, Workline, Roxy Bar, La Costiera, MilleVoglie, L'Agricola, Caseificio del Monte, The Gang Caffè, Bar Di Sarno, Fiorentino Bar Pasticceria, Ceda, Ikigai, Trippaldella, Gourmet Bar, Ingrosso Agrumi Gargiulo Massimo, Fontanella Piante, lamaya Fiori piante, L'arte dei Fiori, Casa dei Fiori, Fiorista Luca Terrecuso, Dolcevi.



13 GIUGNO 2025

EVENTI GASTRONOMICI

## La Tavola dei 300" torna a Massa Lubrense: Tour, Street Food e Gastronomia Stellata il 14, 15, 18 e 19 Giugno

ANGELO CANNAVACCIUOLO 11 GIUGNO 2025

Con il patrocinio  
Comune di Massa Lubrense

ARL  
Associazione Ristoratori Lubrensi

La Tavola dei  
**300**  
MASSA LUBRENSE

MONICA LARIBI

Print PDF

Durata della lettura: 3 Minuti

### Dal trekking nei borghi alla cena gourmet per 300 ospiti: tutto il programma dell'evento gastronomico più atteso della Penisola Sorrentina

Grande attesa per la II edizione de "La Tavola dei 300", l'evento ideato dall'[Associazione Ristoratori Lubrensi \(ARL\)](#) per celebrare l'identità gastronomica e paesaggistica di Massa Lubrense. Patrocinato dal Comune, il progetto si propone come azione concreta di marketing territoriale per riscoprire e valorizzare i 18 borghi massesi.

## Weekend tra natura e sapori: 14-15 giugno i tour nei borghi

Il viaggio sensoriale comincia **sabato 14 e domenica 15 giugno** con tour guidati e percorsi di trekking (su prenotazione) attraverso le frazioni di Termini, San Francesco e Schiazzano. Organizzati in collaborazione con By Tourist, i tour partiranno da Massa Centro e condurranno i partecipanti in antichi limoneti e uliveti.

Grazie alla partnership con **Il Convento** e **Il Giardino di Vigliano**, sarà possibile assistere a dimostrazioni di trasformazione del limone e degustare limoncello e confetture artigianali.

Il brand **Le Colline Lubrensi** accompagnerà gli ospiti in un percorso di analisi sensoriale dell'olio DOP, svelando le tecniche di raccolta e produzione dell'oro verde di Massa Lubrense.

Il tour si concluderà con la **Pizza Class** e pranzo presso la pizzeria **Da Francesco a Schiazzano**, dove l'**olio DOP locale** sarà protagonista.

## Partner dell'evento La Tavola dei 300

La Tavola dei 300, sarà il 18 e il 19 giugno, grazie alla partnership di Acqua S. Pellegrino, Villa Sandi, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania – Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini, Gidal, Le Colline Lubrensi, Caputo, Caseificio Due Golfi, Vitica – Consorzio tutela vini Caserta, Edil Sud, Fantinel, Food Safety Consulting, Studio Gaeta, Olio Gargiulo, Gerli, Il Convento, Ipei, Irpinia Consorzio Tutela Vini, Clipper ITPoint, La Roncaia, Hotel Rifiuti Zero, Caseificio Marcello, Marisa Cuomo, Palazzo Raja, Pollio Carni, Consorzio Vita Salernum Vites, Sannio Consorzio Tutela Vini, SchönhuberFranchi, Socom Nuova, Consorzio Prodotti Penisola Sorrentina DOP, Consorzio Tutela Vini Vesuvio, Workline, Roxy Bar, La Costiera, MilleVoglie, L'Agricola, Caseificio del Monte, The Gang Caffè, Bar Di Sarno, Fiorentino Bar Pasticceria, Ceda, Ikigai, Trippaldella, Gourmet Bar, Ingrosso Agrumi Gargiulo Massimo, Fontanella Piante, Iamaya Fiori piante, L'arte dei Fiori, Casa dei Fiori, Fiorista Luca Terrecuso, Dolcevi.  
Direttore tecnico: David Aiello.

## Monticchio in festa: il 18 giugno la serata Street Food

Il momento clou è previsto per mercoledì 18 giugno nella frazione di Monticchio, dove si terrà una grande serata Street Food.

Durante la serata, l'**Associazione Ristoratori Lubrensi (ARL)** premierà due eccellenze locali:

- **Relais Blu** (hotel e ristorante stellato a Termini)
- **Taverna del Capitano** (storico ristorante di Marina del Cantone)

Francesco Gargiulo, presidente dell'ARL, ha sottolineato:

“

“Ci battiamo per i diritti dei bambini colpiti da patologie legate ai disastri ambientali. La nostra missione è portare speranza e assistenza.”

”

## **Un progetto corale per promuovere il territorio**

Con 63 ristoranti aderenti, “La Tavola dei 300” è un’iniziativa che unisce imprenditoria, cultura, territorio e identità. Una menzione speciale va al compianto **Sindaco Lorenzo Balducelli**, che ha fortemente creduto nel progetto fin dalla sua nascita.

Il coordinamento beneficenza è affidato ad **Alfonso Caputo** del ristorante **Le Sirene**, mentre la direzione tecnica dell’evento è a cura di **David Aiello**.

## **Contatti e prenotazioni**

✉ [info@latavoladei300.com](mailto:info@latavoladei300.com)

🌐 [www.latavoladei300.com](http://www.latavoladei300.com)

# GUSTO Mediterraneo

---

13 GIUGNO 2025

## La Tavola dei 300, il 19 Giugno tra "Il Sole Di Massa"

Della pasticceria di Sarno e le specialità di mare dei 63 Ristoratori ARL

Massa Lubrense in pieno fermento per **La Tavola dei 300** del 19 giugno. I 63 ristoratori dell'**Associazione Ristoratori Lubrensi**, bar, pasticcerie, hotel, fiorai, lavanderia Minerva, produttori del territorio ed artigiani del gusto, sono tutti all'opera per rendere unica ed esclusiva la II edizione di La Tavola dei 300, che quest'anno si svolgerà il 19 giugno a **Massa Centro**.

Un evento creato come progetto di marketing territoriale, itinerante tra le frazioni di Massa, con l'obiettivo di esaltare bellezze e bontà di questo meraviglioso territorio, al confine tra i **Golfi di Napoli e Salerno**.

**La kermesse** organizzata da Arl con il Patrocinio del Comune di **Massa Lubrense**, è dunque alle porte. La settimana prossima si apriranno infatti le danze ed ecco pronto il menù della serata: Come antipasto “la nostra interpretazione di totano e patate”, Primo piatto il “risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte”, Secondo “trancio di pesce cotto al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante”, Dessert “il sole di Massa” a cura dello storico bar pasticceria Di Sarno, creato appositamente da Massimo Di Sarno per l’evento La Tavola dei 300: Crumble di olio di oliva massese Dop con gelée di arancia bionda e mousse di cioccolato bianco e limone Femminiello Massese e cremoso all’arancio. Un’esaltazione al prodotto tipico di Massa Lubrense, il limone “Femminiello”, e al sole e alle meravigliose temperature del territorio massese.

Per concludere la serata, buona musica e balli, che animeranno gli ospiti, salutano così la II edizione di La Tavola dei 300, degustando le specialità delle pasticcerie di Massa Lubrense: Mille Voglie, Grace, Pasticceria Gourmet, Dolcevi bar e Ikigai gelateria e pasticceria. Ma chi sono i ristoratori dell'Associazione Lubrense? Ecco i nomi dei protagonisti di questa importante iniziativa alla II edizione: Ristorante Pizzeria Da Francesco, Ristorante Lo Stuzzichino, Ristorante Il Cantuccio con sede a Massa Centro e a Nerano, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, Ristorante La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, Ristorante La Tavernetta, Ristorante Maria Grazia, Ristorante Il Fienile, Ristorante Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel

Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo  
Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E., Don Alfonso 1890,  
Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook,  
Hotel Iaccarino, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce,  
Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante  
Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blue, Melrose Bistrot, Arthotel  
Villa Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi  
Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach,  
Villarena Restaurant, La Perla, Ristorante Da Mimi', Ristorante  
Pizzeria L'antico Scantinato, Ristorante Don Vito, Lo Scoglio Da  
Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante  
Pizzeria Tramonto Rosso, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace  
Kitchen Bar, Dal Monello, Terrazza Iride, Smeshamm, Hotel Oasi  
Olimpia.

Evento che si avvale di partnership di prestigio, da brand internazionali ai produttori locali: Acqua S. Pellegrino, Villa Sandi, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania – Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini, Gidal, Le Colline Lubrensi, Caputo, Caseificio Due Golfi, Lavanderia La Minerva, Vitica – Consorzio tutela vini Caserta, Edil Sud, Fantinel, Food Safety Consulting, Studio Gaeta, Olio Gargiulo, Gerli, Il Convento, Ipei, Irpinia Consorzio Tutela Vini, Clipper ITPoint, La Roncaia, Hotel Rifiuti Zero, Caseificio Marcello, Marisa Cuomo, Palazzo Raja, Pollio Carni, Consorzio Vita Salernum Vites, Sannio Consorzio Tutela Vini, SchönhuberFranchi, Socom Nuova, Consorzio Prodotti Penisola Sorrentina DOP, Consorzio Tutela Vini Vesuvio, Workline, Roxy Bar, La Costiera, MilleVoglie, L’Agricola, Caseificio del Monte, The Gang Caffè, Bar Di Sarno, Fiorentino Bar Pasticceria, Ceda, Ikigai, Trippaldella, Gourmet Bar, Ingrosso Agrumi Gargiulo Massimo, Fontanella Piante, Iamaya Fiori piante, L’arte dei Fiori, Casa dei Fiori, Fiorista Luca Terrecuso, Dolcevi.

Nella foto allegata il dolce della pasticceria di Sarno: Il Sole di  
Massa



contatti: [info@latavoladei300.com](mailto:info@latavoladei300.com) – [www.latavoladei300.com](http://www.latavoladei300.com)

**SAPORI**  
NEWS.COM

13 GIUGNO 2025

La Tavola dei 300 a Massa Lubrense celebra borghi e sapori

06/2025



Cresce l'attesa e si registra un vero e proprio boom di adesioni per la seconda edizione de "La Tavola dei 300", evento organizzato dall'Associazione Ristoratori Lubrensi (ARL) con il patrocinio del Comune di Massa Lubrense. Una manifestazione dedicata alla valorizzazione del territorio, che celebra l'identità gastronomica e culturale dei 18 borghi massesi attraverso un intenso programma di attività dal 14 al 19 giugno 2025.

## Il weekend del 14 e 15 giugno: tour guidati e trekking alla scoperta del territorio

Il primo appuntamento è previsto per **sabato 14 e domenica 15 giugno**, con tour guidati e percorsi di trekking, aperti al pubblico su prenotazione. L'iniziativa, realizzata in collaborazione con **By Tourist**, prenderà il via da Massa Centro, per poi esplorare borghi suggestivi come **Termini, San Francesco e Schiazzano**.

Durante i percorsi, i partecipanti avranno l'opportunità di visitare antichi **limoneti** e passeggiare tra uliveti secolari, approfondendo la conoscenza delle **cultivar locali** e le tecniche di produzione di **limoncello e confetture agli agrumi**.

Tappe gastronomiche d'eccellenza sono previste presso gli agriturismi **Il Convento** e **Il Giardino di Vigliano**, dove si potrà pranzare e partecipare a degustazioni guidate immersi nella quiete della natura con vista mare.

Grazie alla collaborazione con il brand **Le Colline Lubrensi**, sarà inoltre possibile partecipare a un percorso sensoriale sull'olio extravergine, scoprendo le caratteristiche delle **DOP di Massa Lubrense**, le tecniche di raccolta e trasformazione.

Il tour si concluderà con la visita al borgo di **Schiazzano** e alla **Chiesa del Santissimo Salvatore**, edificata alla fine del Cinquecento, seguita da una **Pizza Class** presso il ristorante-pizzeria **Da Francesco** e un pranzo con degustazione dell'olio DOP locale.

## 18 giugno: street food a Monticchio e riconoscimenti d'eccellenza

Il momento clou dell'evento si aprirà **martedì 18 giugno** con la serata **street food a Monticchio**, grazie al sostegno di importanti partner come **Acqua S. Pellegrino, Villa Sandi, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania, Barone Pizzini, Gidal, Le Colline Lubrensi, Caputo, Caseificio Due Golfi, Vitica – Consorzio tutela vini Caserta, Edil Sud, Fantinel, Food Safety Consulting, Studio Gaeta, Olio Gargiulo, Gerli, Il Convento, Ipei, Irpinia Consorzio Tutela Vini, Clipper ITPoint, La Roncaia, Hotel Rifiuti Zero, Caseificio Marcello, Marisa Cuomo, Palazzo Raja, Pollio Carni, Consorzio Vita Salernum Vites, Sannio Consorzio Tutela Vini, SchönhuberFranchi, Socom Nuova, Consorzio Prodotti Penisola Sorrentina DOP, Consorzio Tutela Vini Vesuvio, Workline, Roxy Bar, La Costiera, MilleVoglie, L'Agricola, Caseificio del Monte, The Gang Caffè, Bar Di Sarno, Fiorentino Bar Pasticceria, Ceda, Ikigai, Trippaldella, Gourmet Bar, Ingrosso Agrumi Gargiulo Massimo, Fontanella Pianta, lamaya Fiori piante, L'arte dei Fiori, Casa dei Fiori, Fiorista Luca Terrecuso, Dolcevi. Direttore tecnico: David Aiello**

Nel corso della serata, l'Associazione Ristoratori Lubrensi assegnerà due prestigiosi riconoscimenti a due eccellenze del territorio: il **Relais Blu**, boutique hotel 4 stelle con ristorante stellato a Termini, e la **Taverna del Capitano**, iconico ristorante stellato a Marina del Cantone.

*"I premi sono un riconoscimento e il nostro grazie a queste famiglie storiche della zona, da sempre impegnate per la promozione del territorio – spiega Francesco Gargiulo, Presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi – ristoranti che hanno saputo esaltare, con creatività, formazione ed innovazione, le proprie radici massesi e la cultura gastronomica del territorio, garantendo sempre servizi eccellenti e di altissima qualità".*

## 18 giugno: street food a Monticchio e riconoscimenti d'eccellenza

Il momento clou dell'evento si aprirà **martedì 18 giugno** con la serata **street food a Monticchio**, grazie al sostegno di importanti partner come **Acqua S. Pellegrino, Villa Sandi, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania, Barone Pizzini, Gidal, Le Colline Lubrensi, Caputo, Caseificio Due Golfi, Vitica – Consorzio tutela vini Caserta, Edil Sud, Fantinel, Food Safety Consulting, Studio Gaeta, Olio Gargiulo, Gerli, Il Convento, Ipei, Irpinia Consorzio Tutela Vini, Clipper ITPoint, La Roncaia, Hotel Rifiuti Zero, Caseificio Marcello, Marisa Cuomo, Palazzo Raja, Pollio Carni, Consorzio Vita Salernum Vites, Sannio Consorzio Tutela Vini, SchönhuberFranchi, Socom Nuova, Consorzio Prodotti Penisola Sorrentina DOP, Consorzio Tutela Vini Vesuvio, Workline, Roxy Bar, La Costiera, MilleVoglie, L'Agricola, Caseificio del Monte, The Gang Caffè, Bar Di Sarno, Fiorentino Bar Pasticceria, Ceda, Ikigai, Trippaldella, Gourmet Bar, Ingrosso Agrumi Gargiulo Massimo, Fontanella Pianta, lamaya Fiori piante, L'arte dei Fiori, Casa dei Fiori, Fiorista Luca Terrecuso, Dolcevi. Direttore tecnico: David Aiello**

Nel corso della serata, l'Associazione Ristoratori Lubrensi assegnerà due prestigiosi riconoscimenti a due eccellenze del territorio: il **Relais Blu**, boutique hotel 4 stelle con ristorante stellato a Termini, e la **Taverna del Capitano**, iconico ristorante stellato a Marina del Cantone.

*"I premi sono un riconoscimento e il nostro grazie a queste famiglie storiche della zona, da sempre impegnate per la promozione del territorio – spiega Francesco Gargiulo, Presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi – ristoranti che hanno saputo esaltare, con creatività, formazione ed innovazione, le proprie radici massesi e la cultura gastronomica del territorio, garantendo sempre servizi eccellenti e di altissima qualità".*

## 19 giugno: la grande cena de "La Tavola dei 300" a Massa Centro

L'evento culminerà **mercoledì 19 giugno** con l'attesissima cena conviviale de **"La Tavola dei 300"**, allestita nel cuore di **Massa Centro**, lungo la via principale dove sorge il Municipio. Madrina d'eccezione della serata sarà la cantante **Monica Sarnelli**, che si esibirà prima e dopo la cena, animando la festa che seguirà all'aperto.

Il menù della serata sarà un viaggio nei sapori del territorio, reinterpretati con maestria:

- **Antipasto:** l'interpretazione massese di totano e patate
- **Primo piatto:** risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte
- **Secondo:** trancio di pesce al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante
- **Dessert:** il "Sole di Massa"

Gran finale con il dolce firmato **Alfonso Iaccarino** del celebre ristorante **Don Alfonso 1890**, Ambasciatore ARL: **Frivolezza all'arancia con mousse di cioccolato bianco**.

### **Una serata di festa, memoria e solidarietà**

L'edizione 2025 sarà anche l'occasione per ricordare il **Sindaco Lorenzo Balducelli**, promotore convinto del progetto, come sottolineato dal presidente Gargiulo:

*"Sarà l'occasione per ricordare il Sindaco Lorenzo Balducelli, che ha tanto creduto in questo progetto e ci ha accompagnato ad ogni passo – continua Francesco Gargiulo, Presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi – Ringrazio il Vice Sindaco Staiano, che la continua collaborazione, i nostri sponsor e tutti gli associati che stanno contribuendo a promuovere Massa Lubrense nel mondo, accendendo i riflettori sulla nostra identità territoriale, cultivar e bellezze paesaggistiche".*

Del resto i ristoratori che partecipano a questo grande progetto **sono realmente tanti, in totale 63** e tutti di Massa Lubrense, ecco la lista: Ristorante Pizzeria Da Francesco, Ristorante Lo Stuzzichino, Ristorante Il Cantuccio con sede a Massa Centro e a Nerano, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappono, Ristorante La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, Ristorante La Tavernetta, Ristorante Maria Grazia, Ristorante Il Fienille, Ristorante Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigilano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E., Don Alfonso 1890.

Ed ancora Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Hotel Iaccarino, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blue, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Ristorante Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Ristorante Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello, Terrazza Iride, Smeshamm, Hotel Oasi Olimpia.

### **Beneficenza: un impegno concreto per l'infanzia**

Non mancherà il momento solidale: anche quest'anno, infatti, **"La Tavola dei 300"** sosterrà un progetto benefico. Dopo la raccolta di 6.000 euro destinati all'Ospedale Santobono nella passata edizione, quest'anno i fondi saranno devoluti all'iniziativa **"I Bambini prima di tutto"** dell'associazione **"Noi Genitori di Tutti" Onlus**, fondata da mamme della Terra dei Fuochi.

*"Operiamo per la tutela dei diritti dell'infanzia – spiega Marzia Caccioppoli, presidente dell'associazione – aiutando famiglie colpite da malattie legate ai danni ambientali, diffondendo una cultura del rispetto del territorio e dei diritti umani."*

La Onlus è attiva anche in Liguria, a supporto delle famiglie campane che si trasferiscono a Genova per curare i loro figli all'Istituto Gaslini.

# ROMA

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE FONDATO NEL 1862

13 GIUGNO 2025

## Il sole di Massa per la Tavola dei 300

Il dessert firmato da Massimo Di Sarno per l'evento



A Massa Lubrense, dove il confine tra cielo e mare si scioglie nel profumo degli agrumi, fervono i preparativi per "La Tavola dei 300", l'evento che, il 19 giugno, accenderà il cuore del borgo con una sinfonia di sapori e bellezza.

Giunta alla sua seconda edizione, la manifestazione – ideata dall'Associazione Ristoratori Lubrensi e patrocinata dal Comune – si annuncia come un inno al territorio, alle sue eccellenze gastronomiche, al lavoro corale di ristoratori, pasticceri, baristi, hotel, fiorai, artigiani del gusto e produttori locali. Sessantatré le insegne protagoniste: nomi storici e giovani promesse che, da Nerano a Termini, passando per Sant'Agata, si sono uniti per offrire un'esperienza che va oltre la tavola.

Un banchetto lungo come un sogno: 300 coperti nel centro di Massa, a pochi passi dai profumi del Mediterraneo, tra luci soffuse, sorrisi e stoviglie pregiate. Il menù della serata promette emozioni: *"Totano e patate"* reinterpretati in chiave gourmet aprono le danze; poi il sorprendente *risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte*, un ponte tra terra e memoria; segue il *trancio di pesce al sale con zucchine alla scapece* e una *cialda croccante* a richiamare le onde salmastre.

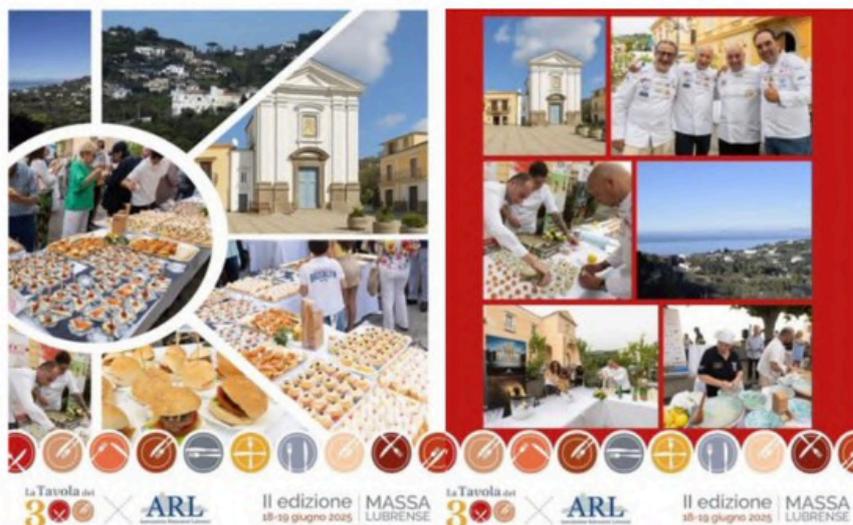
Ma è nel dessert che il sole di Massa brilla più intenso. Lo firma Massimo Di Sarno, maestro della storica pasticceria di famiglia, che per l'occasione ha creato *"Il sole di Massa"*: una dolce alchimia che racchiude l'anima agrumata e solare della penisola. Alla base, un *crumble di olio extravergine d'oliva Dop massese*, che regala croccantezza e profondità; segue una *gelée di arancia bionda*, fresca e luminosa come una mattina d'estate; al cuore, una *mousse al cioccolato bianco e limone "Femminiello"*, tipico e profumatissimo, accostato a un *cremoso all'arancia* che accarezza il palato con eleganza.

Un dolce che non è solo chiusura, ma sintesi perfetta di un'identità territoriale: genuina, raffinata, solare. E dopo il dolce, spazio alla musica e ai balli, con le altre pasticcerie lubrensi – Mille Voglie, Grace, Dolcevi, Ikigai, Pasticceria Gourmet – pronte a servire emozioni zuccherate fino a notte fonda. La Tavola dei 300 non è solo una cena, ma un rito collettivo: un patto d'amore tra il territorio e chi lo vive, lo coltiva, lo racconta ogni giorno. E che, anche solo per una sera, invita tutti a sedersi e brindare insieme sotto lo stesso cielo.



13 GIUGNO 2025

## La Tavola dei 300 torna a Massa Lubrense il 19 giugno: gusto, territorio e spettacolo sotto le stelle!



### Un evento di marketing territoriale per esaltare Massa Lubrense

Il 19 giugno torna a Massa Lubrense l'attesissimo evento gastronomico "La Tavola dei 300", giunto alla sua seconda edizione. Una serata unica, tra profumi di mare e sapori della terra, che celebra l'eccellenza della ristorazione locale con ben **63 ristoratori dell'Associazione Ristoratori Lubrensi (ARL)** protagonisti. Ecco tutti i dettagli di una festa che unisce tradizione, innovazione e bellezza del territorio.

Organizzata da ARL con il patrocinio del Comune di Massa Lubrense, "La Tavola dei 300" è un progetto itinerante nato per valorizzare ogni angolo del territorio, tra i **Golfi di Napoli e Salerno**. Quest'anno la manifestazione si svolgerà nel cuore di **Massa Centro**, trasformato per una sera in un elegante ristorante a cielo aperto.

## Il menù della serata: un viaggio tra mare e terra

Gli ospiti potranno degustare:

- **Antipasto:** Totano e patate in chiave creativa
  - **Primo:** Risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte
  - **Secondo:** Trancio di pesce al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante
- **Dessert:** "Il Sole di Massa" – una creazione esclusiva di **Massimo Di Sarno**, della storica pasticceria Di Sarno. Un dolce a base di crumble d'olio extravergine Dop, gelée di arancia bionda, mousse al cioccolato bianco e limone Femminiello Massese, con cremoso all'arancio.

## I 63 protagonisti del gusto: l'eccellenza dei ristoratori ARL

Tra i nomi più noti della gastronomia lubrense che parteciperanno all'evento:

Ristorante Pizzeria Da Francesco, Ristorante Lo Stuzzichino, Ristorante Il Cantuccio con sede a Massa Centro e a Nerano, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, Ristorante La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, Ristorante La Tavernetta, Ristorante Maria Grazia, Ristorante Il Fienile, Ristorante Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello;

Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Hotel Iaccarino;

Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blue, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Ristorante Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato;

Ristorante Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello, Terrazza Iride, Smeshamm, Hotel Oasi Olimpia.

A sostenere l'iniziativa anche pasticcerie come **Mille Voglie, Grace, Dolcevi, Ikigai**, oltre a hotel, bar, fioristi e produttori locali.

### **Partner e sponsor: un network d'eccellenza tra brand internazionali e produttori locali**

L'evento si avvale di partnership importanti come **Acqua S. Pellegrino, Villa Sandi, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania – Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini, Gidal, Le Colline Lubrensi, Caputo, Caseificio Due Golfi, Lavanderia La Minerva, Vitica – Consorzio tutela vini Caserta, Edil Sud, Fantinel, Food Safety Consulting, Studio Gaeta, Olio Gargiulo, Gerli, Il Convento, Ipei;**

**Irpinia Consorzio Tutela Vini, Clipper ITPoint, La Roncaia, Hotel Rifiuti Zero, Caseificio Marcello, Marisa Cuomo, Palazzo Raja, Pollio Carni, Consorzio Vita Salernum Vites, Sannio Consorzio Tutela Vini, SchönhuberFranchi, Socom Nuova, Consorzio Prodotti Penisola Sorrentina DOP, Consorzio Tutela Vini Vesuvio, Workline, Roxy Bar, La Costiera, MilleVoglie, L'Agricola, Caseificio del Monte, The Gang Caffè;**

**Bar Di Sarno, Fiorentino Bar Pasticceria, Ceda, Ikigai, Trippaldella, Gourmet Bar, Ingrosso Agrumi Gargiulo Massimo, Fontanella Piante, Iamaya Fiori piante, L'arte dei Fiori, Casa dei Fiori, Fiorista Luca Terrecuso, Dolcevi** e numerose altre realtà che credono nello sviluppo locale sostenibile e nella qualità.

### **Una notte di emozioni: musica, balli e sapori autentici**

Non solo gastronomia: la serata si concluderà con **musica dal vivo e balli sotto le stelle**, per festeggiare la seconda edizione de *La Tavola dei 300* nel segno della convivialità, dell'identità culturale e del gusto autentico.

Nella foto allegata il dolce della pasticceria **DI SARNO: IL SOLE DI MASSA**  
contatti: [info@latavoladei300.com](mailto:info@latavoladei300.com) – [www.latavoladei300.com](http://www.latavoladei300.com)





13 GIUGNO 2025

**La Tavola dei 300 torna a Massa Lubrense il 19 giugno: gusto, territorio e spettacolo sotto le stelle!**



La Tavola dei 300 x ARL Il edizione MASSA LUBRENSE 18-19 giugno 2025 La Tavola dei 300 x ARL Il edizione MASSA LUBRENSE 18-19 giugno 2025

"Il Sole di Massa: dessert creato da Massimo Di Sarno per La Tavola dei 300"

**Un evento di marketing territoriale per esaltare Massa**

## Lubrense

Il 19 giugno torna a Massa Lubrense l'attesissimo evento gastronomico "La Tavola dei 300", giunto alla sua seconda edizione. Una serata unica, tra profumi di mare e sapori della terra, che celebra l'eccellenza della ristorazione locale con ben **63 ristoratori dell'Associazione Ristoratori Lubrensi (ARL)** protagonisti. Ecco tutti i dettagli di una festa che unisce tradizione, innovazione e bellezza del territorio.

Organizzata da ARL con il patrocinio del Comune di Massa Lubrense, "La Tavola dei 300" è un progetto itinerante nato per valorizzare ogni angolo del territorio, tra i **Golfi di Napoli e Salerno**. Quest'anno la manifestazione si svolgerà nel cuore di **Massa Centro**, trasformato per una sera in un elegante ristorante a cielo aperto.

## Il menù della serata: un viaggio tra mare e terra

Gli ospiti potranno degustare:

- **Antipasto:** Totano e patate in chiave creativa
- **Primo:** Risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte
- **Secondo:** Trancio di pesce al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante
- **Dessert:** "Il Sole di Massa" – una creazione esclusiva di **Massimo Di Sarno**, della storica pasticceria Di Sarno. Un dolce a base di crumble d'olio extravergine Dop, gelée di arancia bionda, mousse al cioccolato bianco e limone Femminiello Massese, con cremoso all'arancio.

## I 63 protagonisti del gusto: l'eccellenza dei ristoratori ARL

Tra i nomi più noti della gastronomia lubrense che parteciperanno all'evento:

Ristorante Pizzeria Da Francesco, Ristorante Lo Stuzzichino, Ristorante Il Cantuccio con sede a Massa Centro e a Nerano, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, Ristorante La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, Ristorante La Tavernetta, Ristorante Maria Grazia, Ristorante Il Fienile, Ristorante Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello;

Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E..., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Hotel Iaccarino;

Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blue, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Ristorante Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato;

Ristorante Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello, Terrazza Iride, Smeshamm, Hotel Oasi Olimpia.

A sostenere l'iniziativa anche pasticcerie come Mille Voglie, Grace, Dolcevi, Ikigai, oltre a hotel, bar, fioristi e produttori locali.

## Partner e sponsor: un network d'eccellenza tra brand internazionali e produttori locali

L'evento si avvale di partnership importanti come Acqua S. Pellegrino, Villa Sandi, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania – Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini, Gidal, Le Colline Lubrensi, Caputo, Caseificio Due Golfi, Lavanderia La Minerva, Vitica – Consorzio tutela vini Caserta, Edil Sud, Fantinel, Food Safety Consulting, Studio Gaeta, Olio Gargiulo, Gerli, Il Convento, Ipei;



13 GIUGNO 2025

## La Tavola dei 300 torna a Massa Lubrense il 19 giugno: gusto, territorio e spettacolo sotto le stelle!



### Un evento di marketing territoriale per esaltare Massa Lubrense

Il 19 giugno torna a Massa Lubrense l'attesissimo evento gastronomico "La Tavola dei 300", giunto alla sua seconda edizione. Una serata unica, tra profumi di mare e sapori della terra, che celebra l'eccellenza della ristorazione locale con ben **63 ristoratori dell'Associazione Ristoratori Lubrensi (ARL)** protagonisti. Ecco tutti i dettagli di una festa che unisce tradizione, innovazione e bellezza del territorio.

Organizzata da ARL con il patrocinio del Comune di Massa Lubrense, "La Tavola dei 300" è un progetto itinerante nato per valorizzare ogni angolo del territorio, tra i **Golfi di Napoli e Salerno**. Quest'anno la manifestazione si svolgerà nel cuore di **Massa Centro**, trasformato per una sera in un elegante ristorante a cielo aperto.

## I menù della serata: un viaggio tra mare e terra

gli ospiti potranno degustare:

- **Antipasto:** Totano e patate in chiave creativa
- **Primo:** Risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte
- **Secondo:** Trancio di pesce al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante
- **Dessert:** "Il Sole di Massa" – una creazione esclusiva di **Massimo Di Sarno**, della storica pasticceria Di Sarno. Un dolce a base di crumble d'olio extravergine Dop, gelée di arancia bionda, mousse al cioccolato bianco e limone Femminiello Massese, con cremoso all'arancio.

## I 63 protagonisti del gusto: l'eccellenza dei ristoratori ARL

Tra i nomi più noti della gastronomia lubrense che parteciperanno all'evento:

Ristorante Pizzeria Da Francesco, Ristorante Lo Stuzzichino, Ristorante Il Cantuccio con sede a Massa Centro e a Nerano, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, Ristorante La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, Ristorante La Tavernetta, Ristorante Maria Grazia, Ristorante Il Fienile, Ristorante Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello;

Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Hotel Iaccarino;

Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blue, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Ristorante Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato;

Ristorante Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello, Terrazza Iride, Smeshamm, Hotel Oasi Olimpia.

A sostenere l'iniziativa anche pasticcerie come **Mille Voglie**, **Grace**, **Dolcevi**, **Ikigai**, oltre a hotel, bar, fioristi e produttori locali.

## **Partner e sponsor: un network d'eccellenza tra brand internazionali e produttori locali**

L'evento si avvale di partnership importanti come **Acqua S. Pellegrino, Villa Sandi, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania – Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini, Gidal, Le Colline Lubrensi, Caputo, Caseificio Due Golfi, Lavanderia La Minerva, Vitica – Consorzio tutela vini Caserta, Edil Sud, Fantinel, Food Safety Consulting, Studio Gaeta, Olio Gargiulo, Gerli, Il Convento, Ipei;**

**Irpinia Consorzio Tutela Vini, Clipper ITPoint, La Roncaia, Hotel Rifiuti Zero, Caseificio Marcello, Marisa Cuomo, Palazzo Raja, Pollio Carni, Consorzio Vita Salernum Vites, Sannio Consorzio Tutela Vini, SchönhuberFranchi, Socom Nuova, Consorzio Prodotti Penisola Sorrentina DOP, Consorzio Tutela Vini Vesuvio, Workline, Roxy Bar, La Costiera, MilleVoglie, L'Agricola, Caseificio del Monte, The Gang Caffè;**

**Bar Di Sarno, Fiorentino Bar Pasticceria, Ceda, Ikigai, Trippaldella, Gourmet Bar, Ingrosso Agrumi Gargiulo Massimo, Fontanella Piante, lamaya Fiori piante, L'arte dei Fiori, Casa dei Fiori, Fiorista Luca Terrecuso, Dolcevì** e numerose altre realtà che credono nello sviluppo locale sostenibile e nella qualità.

## **Una notte di emozioni: musica, balli e sapori autentici**

Non solo gastronomia: la serata si concluderà con **musica dal vivo e balli sotto le stelle**, per festeggiare la seconda edizione de *La Tavola dei 300* nel segno della convivialità, dell'identità culturale e del gusto autentico.

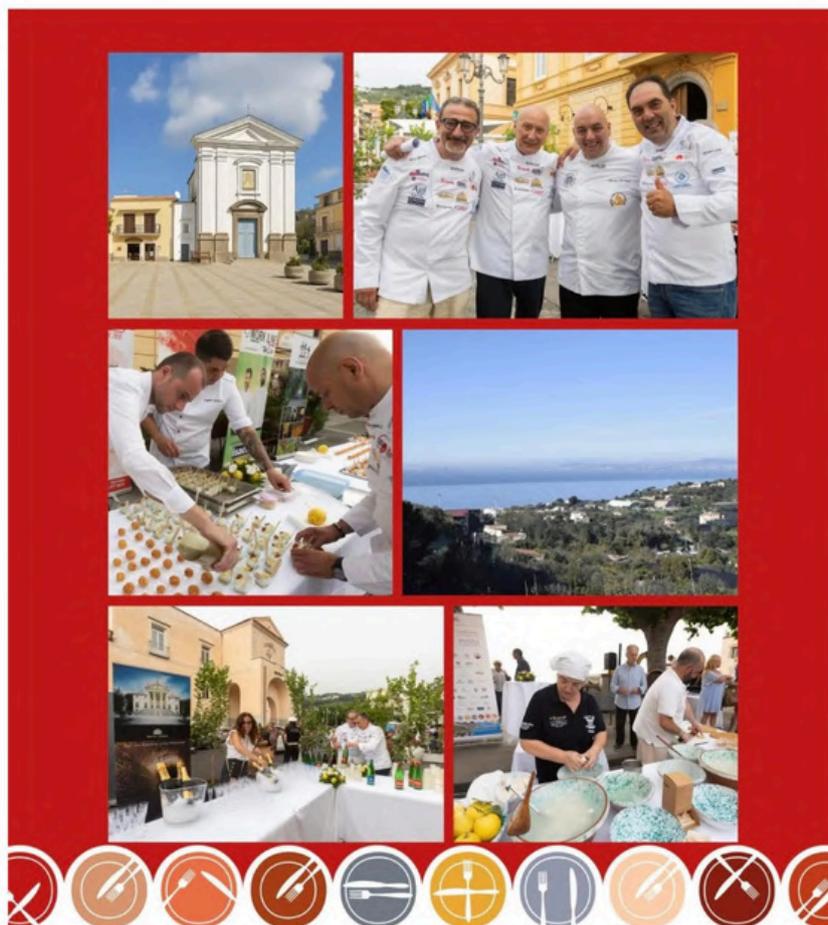
Nella foto allegata il dolce della pasticceria **DI SARNO: IL SOLE DI MASSA**  
contatti: [info@latavoladei300.com](mailto:info@latavoladei300.com) – [www.latavoladei300.com](http://www.latavoladei300.com)





13 GIUGNO 2025

**LA TAVOLA DEI 300, IL 19 GIUGNO TRA “IL SOLE DI MASSA” DELLA PASTICCERIA DI SARNO**



## **LA TAVOLA DEI 300, IL 19 GIUGNO**

### **TRA "IL SOLE DI MASSA" DELLA PASTICCERIA DI SARNO**

### **E LE SPECIALITÀ DI MARE DEI 63 RISTORATORI ARL**

Massa Lubrense in pieno fermento per La Tavola dei 300 del 19 giugno. I 63 ristoratori dell'Associazione Ristoratori Lubrensi, bar, pasticcerie, hotel, fiorai, lavanderia Minerva, produttori del territorio ed artigiani del gusto, sono tutti all'opera per rendere unica ed esclusiva la II edizione di La Tavola dei 300, che quest'anno si svolgerà il 19 giugno a Massa Centro.

Un evento creato come progetto di marketing territoriale, itinerante tra le frazioni di Massa, con l'obiettivo di esaltare bellezze e bontà di questo meraviglioso territorio, al confine tra i Golfi di Napoli e Salerno. La kermesse organizzata da ARL con il Patrocinio del Comune di Massa Lubrense, è dunque alle porte. La settimana prossima si apriranno infatti le danze ed ecco pronto il menù della serata: Come antipasto "la nostra interpretazione di totano e patate", Primo piatto il "risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte", Secondo "trancio di pesce cotto al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante", Dessert "il sole di Massa" a cura dello storico bar pasticceria Di Sarno, creato appositamente da Massimo Di Sarno per l'evento La Tavola dei 300: Crumble di olio di oliva massese Dop con gelée di arancia bionda e mousse di cioccolato bianco e limone Femminiello Massese e cremoso all'arancio. Un'esaltazione al prodotto tipico di Massa Lubrense, il limone "Femminiello", e al sole e alle meravigliose temperature del territorio massese.

Per concludere la serata, buona musica e balli, che animeranno gli ospiti, salutano così la II edizione di La Tavola dei 300, degustando le specialità delle pasticcerie di Massa Lubrense: Mille Voglie, Grace, Pasticceria Gourmet, Dolcevi bar e Ikigai gelateria e pasticceria.

Ma chi sono i ristoratori dell'Associazione Lubrense? Ecco i nomi dei protagonisti di questa importante iniziativa alla II edizione: Ristorante Pizzeria Da Francesco, Ristorante Lo Stuzzichino, Ristorante Il Cantuccio con sede a Massa Centro e a Nerano, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, Ristorante La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, Ristorante La Tavernetta, Ristorante Maria Grazia, Ristorante Il Fienile, Ristorante Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E..., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Hotel Iaccarino, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blue, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Ristorante Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Ristorante Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello, Terrazza Iride, Smeshamm, Hotel Oasi Olimpia.

Evento che si avvale di partnership di prestigio, da brand internazionali ai produttori locali:

Acqua S. Pellegrino, Villa Sandi, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania – Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini, Gidal, Le Colline Lubrensi, Caputo, Caseificio Due Golfi, Lavanderia La Minerva, Vitica – Consorzio tutela vini Caserta, Edil Sud, Fantinel, Food Safety Consulting, Studio Gaeta, Olio Gargiulo, Gerli, Il Convento, Ipei, Ircinia Consorzio Tutela Vini, Clipper ITPoint, La Roncaia, Hotel Rifiuti Zero, Caseificio Marcello, Marisa Cuomo, Palazzo Raja, Pollio Carni, Consorzio Vita Salernum Vites, Sannio Consorzio Tutela Vini, SchönhuberFranchi, Socom Nuova, Consorzio Prodotti Penisola Sorrentina DOP, Consorzio Tutela Vini Vesuvio, Workline, Roxy Bar, La Costiera, MilleVoglie, L'Agricola, Caseificio del Monte, The Gang Caffè, Bar Di Sarno, Fiorentino Bar Pasticceria, Ceda, Ikigai, Trippaldella, Gourmet Bar, Ingrosso Agrumi Gargiulo Massimo, Fontanella Piante, Iamaya Fiori piante, L'arte dei Fiori, Casa dei Fiori, Fiorista Luca Terrecuso, Dolcevi.



---

13 GIUGNO 2025



LA TAVOLA DEI 300, IL 19 GIUGNO TRA "IL SOLE  
DI MASSA" DELLA PASTICCERIA DI SARNO



La Tavola dei  
**300**

ARL  
Associazione Ristoratori Lubrensi

Il edizione | MASSA  
18-19 giugno 2025 | LUBRENSE

LA TAVOLA DEI 300, IL 19 GIUGNO

TRA "IL SOLE DI MASSA" DELLA PASTICCERIA DI SARNO

E LE SPECIALITA' DI MARE DEI 63 RISTORATORI ARL

Massa Lubrense in pieno fermento per La Tavola dei 300 del 19 giugno. I 63 ristoratori dell'Associazione Ristoratori Lubrensi, bar, pasticcerie, hotel, fiorai, lavanderia Minerva, produttori del territorio ed artigiani del gusto, sono tutti all'opera per rendere unica ed esclusiva la II edizione di La Tavola dei 300, che quest'anno si svolgerà il 19 giugno a Massa Centro.

Un evento creato come progetto di marketing territoriale, itinerante tra le frazioni di Massa, con l'obiettivo di esaltare bellezze e bontà di

questo meraviglioso territorio, al confine tra i Golfi di Napoli e Salerno. La kermesse organizzata da Arl con il Patrocinio del Comune di Massa Lubrense, è dunque alle porte. La settimana prossima si apriranno infatti le danze ed ecco pronto il menù della serata: Come antipasto "la nostra interpretazione di totano e patate", Primo piatto il "risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte", Secondo "trancio di pesce cotto al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante", Dessert "il sole di Massa" a cura dello storico bar pasticceria Di Sarno, creato appositamente da Massimo Di Sarno per l'evento La Tavola dei 300: Crumble di olio di oliva massese Dop con gelée di arancia bionda e mousse di cioccolato bianco e limone Femminiello Massese e cremoso all'arancio. Un'esaltazione al prodotto tipico di Massa Lubrense, il limone "Femminiello", e al sole e alle meravigliose temperature del territorio massese.

Per concludere la serata, buona musica e balli, che animeranno gli ospiti, salutano così la II edizione di La Tavola dei 300, degustando le specialità delle pasticcerie di Massa Lubrense: Mille Voglie, Grace, Pasticceria Gourmet, Dolcevi bar e Ikigai gelateria e pasticceria.

Ma chi sono i ristoratori dell'Associazione Lubrense? Ecco i nomi dei protagonisti di questa importante iniziativa alla II edizione: Ristorante Pizzeria Da Francesco, Ristorante Lo Stuzzichino, Ristorante Il Cantuccio con sede a Massa Centro e a Nerano, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, Ristorante La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, Ristorante La Tavernetta, Ristorante Maria Grazia, Ristorante Il Fienile, Ristorante Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Hotel Iaccarino, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blue, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Ristorante Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Ristorante Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello, Terrazza Iride, Smeshamm, Hotel Oasi Olimpia.

Evento che si avvale di partnership di prestigio, da brand internazionali ai produttori locali:

Evento che si avvale di partnership di prestigio, da brand internazionali ai produttori locali:

Acqua S. Pellegrino, Villa Sandi, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania – Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini, Gidal, Le Colline Lubrensi, Caputo, Caseificio Due Golfi, Lavanderia La Minerva, Vitica – Consorzio tutela vini Caserta, Edil Sud, Fantinel, Food Safety Consulting, Studio Gaeta, Olio Gargiulo, Gerli, Il Convento, Ipei, Irpinia Consorzio Tutela Vini, Clipper ITPoint, La Roncaia, Hotel Rifiuti Zero, Caseificio Marcello, Marisa Cuomo, Palazzo Raja, Pollio Carni, Consorzio Vita Salernum Vites, Sannio Consorzio Tutela Vini, SchönhuberFranchi, Socom Nuova, Consorzio Prodotti Penisola Sorrentina DOP, Consorzio Tutela Vini Vesuvio, Workline, Roxy Bar, La Costiera, MilleVoglie, L'Agricola, Caseificio del Monte, The Gang Caffè, Bar Di Sarno, Fiorentino Bar Pasticceria, Ceda, Ikigai, Trippaldella, Gourmet Bar, Ingrosso Agrumi Gargiulo Massimo, Fontanella Piante, lamaya Fiori piante, L'arte dei Fiori, Casa dei Fiori, Fiorista Luca Terrecuso, Dolcevi.

Nella foto allegata il dolce della pasticceria DI SARNO: IL SOLE DI MASSA

contatti: [info@latavoladei300.com](mailto:info@latavoladei300.com) – [www.latavoladei300.com](http://www.latavoladei300.com)

**positano**  
**20<sup>05</sup><sub>25</sub>** news

---

13 GIUGNO 2025

**LA TAVOLA DEI 300, IL 19 GIUGNO TRA “IL SOLE DI MASSA” DELLA PASTICCERIA DI SARNO E LE SPECIALITA’ DI MARE DEI 63 RISTORATORI ARL**



a cura di Dora Chiariello

Massa Lubrense in pieno fermento per La Tavola dei 300 del 19 giugno. I 63 ristoratori dell'Associazione Ristoratori Lubrensi, bar, pasticcerie, hotel, fiorai, lavanderia Minerva, produttori del territorio ed artigiani del gusto, sono tutti all'opera per rendere unica ed esclusiva la II edizione di La Tavola dei 300, che quest'anno si svolgerà il 19 giugno a Massa Centro.



Un evento creato come progetto di marketing territoriale, itinerante tra le frazioni di Massa, con l'obiettivo di esaltare bellezze e bontà di questo meraviglioso territorio, al confine tra i Golfi di Napoli e Salerno. La kermesse organizzata da Arl con il Patrocinio del Comune di Massa Lubrense, è dunque alle porte.



La Tavola dei  
**300**

ARL  
 Associazione Ristoratori Lubrenesi

Il edizione | MASSA  
 18-19 giugno 2025 | LUBRENSE

La settimana prossima si apriranno infatti le danze ed ecco pronto il menù della serata: Come antipasto “la nostra interpretazione di totano e patate”, Primo piatto il “risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte”, Secondo “trancio di pesce cotto al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante”, Dessert “il sole di Massa” a cura dello storico bar pasticceria Di Sarno, creato appositamente da Massimo Di Sarno per l’evento La Tavola dei 300: Crumble di olio di oliva massese Dop con gelée di arancia bionda e mousse di cioccolato bianco e limone Femminiello Massese e cremoso all’arancio. Un’esaltazione al prodotto tipico di Massa Lubrense, il limone “Femminiello”, e al sole e alle meravigliose temperature del territorio massese.

Per concludere la serata, buona musica e balli, che animeranno gli ospiti, salutano così la II edizione di La Tavola dei 300, degustando le specialità delle pasticcerie di Massa Lubrense: Mille Voglie, Grace, Pasticceria Gourmet, Dolcevi bar e Ikigai gelateria e pasticceria.



Ma chi sono i ristoratori dell'Associazione Lubrense? Ecco i nomi dei protagonisti di questa importante iniziativa alla II edizione: Ristorante Pizzeria Da Francesco, Ristorante Lo Stuzzichino, Ristorante Il Cantuccio con sede a Massa Centro e a Nerano, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, Ristorante La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, Ristorante La Tavernetta, Ristorante Maria Grazia, Ristorante Il Fienile, Ristorante Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E..., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Hotel Iaccarino, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blue, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Saponi, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Ristorante Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Ristorante Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello, Terrazza Iride, Smeshamm, Hotel Oasi Olimpia.

Evento che si avvale di partnership di prestigio, da brand internazionali ai produttori locali:

Acqua S. Pellegrino, Villa Sandi, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania – Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini, Gidal, Le Colline Lubrensi, Caputo, Caseificio Due Golfi, Lavanderia La Minerva, Vitica – Consorzio tutela vini Caserta, Edil Sud, Fantinel, Food Safety Consulting, Studio Gaeta, Olio Gargiulo, Gerli, Il Convento, Ipei, Irpinia Consorzio Tutela Vini, Clipper ITPoint, La Roncaia, Hotel Rifiuti Zero, Caseificio Marcello, Marisa Cuomo, Palazzo Raja, Pollio Carni, Consorzio Vita Salernum Vites, Sannio Consorzio Tutela Vini, SchönhuberFranchi, Socom Nuova, Consorzio Prodotti Penisola Sorrentina DOP, Consorzio Tutela Vini Vesuvio, Workline, Roxy Bar, La Costiera, MilleVoglie, L'Agricola, Caseificio del Monte, The Gang Caffè, Bar Di Sarno, Fiorentino Bar Pasticceria, Ceda, Ikigai, Trippaldella, Gourmet Bar, Ingrosso Agrumi Gargiulo Massimo, Fontanella Piante, Iamaya Fiori piante, L'arte dei Fiori, Casa dei Fiori, Fiorista Luca Terrecuso, Dolcevì.



Nella foto allegata il dolce della pasticceria DI SARNO: IL SOLE DI MASSA

# RAGÙ & BABÀ

---

13 GIUGNO 2025

LA TAVOLA DEI 300, IL 19 GIUGNO TRA "IL SOLE DI MASSA" DELLA PASTICCERIA DI SARNO E LE SPECIALITÀ DI MARE DEI 63 RISTORATORI ARL



## **LA TAVOLA DEI 300, IL 19 GIUGNO TRA “IL SOLE DI MASSA” DELLA PASTICCERIA DI SARNO E LE SPECIALITA’ DI MARE DEI 63 RISTORATORI ARL**

Massa Lubrense in pieno fermento per La Tavola dei 300 del 19 giugno. I 63 ristoratori dell’Associazione Ristoratori Lubrensi, bar, pasticcerie, hotel, fiorai, lavanderia Minerva, produttori del territorio ed artigiani del gusto, sono tutti all’opera per rendere unica ed

esclusiva la II edizione di La Tavola dei 300, che quest’anno si svolgerà il 19 giugno a Massa Centro.

Un evento creato come progetto di marketing territoriale, itinerante tra le frazioni di Massa, con l’obiettivo di esaltare bellezze e bontà di questo meraviglioso territorio, al confine tra i Golfi di Napoli e Salerno. La kermesse organizzata da Arl con il Patrocinio del Comune di Massa Lubrense, è dunque alle porte. La settimana prossima si apriranno infatti le danze ed ecco pronto il menù della serata: Come antipasto "la nostra interpretazione di totano e patate", Primo piatto il "risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte", Secondo "trancio di pesce cotto al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante", Dessert "il sole di Massa" a cura dello storico bar pasticceria Di Sarno, creato appositamente da Massimo Di Sarno per l’evento La Tavola dei 300: Crumble di olio di oliva massese Dop con gelée di arancia bionda e mousse di cioccolato bianco e limone Femminiello Massese e cremoso all’arancio. Un’esaltazione al prodotto tipico di Massa Lubrense, il limone "Femminiello", e al sole e alle meravigliose temperature del territorio massese.

Per concludere la serata, buona musica e balli, che animeranno gli ospiti, salutano così la II edizione di La Tavola dei 300, degustando le specialità delle pasticcerie di Massa Lubrense: Mille Voglie, Grace, Pasticceria Gourmet, Dolcevi bar e Ikigai gelateria e pasticceria.

Ma chi sono i ristoratori dell'Associazione Lubrense? Ecco i nomi dei protagonisti di questa importante iniziativa alla II edizione: Ristorante Pizzeria Da Francesco, Ristorante Lo Stuzzichino, Ristorante Il Cantuccio con sede a Massa Centro e a Nerano, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, Ristorante La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, Ristorante La Tavernetta, Ristorante Maria Grazia, Ristorante Il Fienile, Ristorante Mary's Da Luigi, Hote/Ristorante La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Hotel Iaccarino, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blue, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Ristorante Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Ristorante Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello, Terrazza Iride, Smeshamm, Hotel Oasi Olimpia.

Evento che si avvale di partnership di prestigio, da brand internazionali ai produttori locali:

Acqua S. Pellegrino, Villa Sandi, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania - Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini, Gidal, Le Colline Lubrensi, Caputo, Caseificio Due Golfi, Lavanderia La Minerva, Vitica - Consorzio tutela vini Caserta, Edil Sud, Fantinel, Food Safety Consulting, Studio Gaeta, Olio Gargiulo, Gerli, Il Convento, Ipei, Irpinia Consorzio Tutela Vini, Clipper ITPoint, La Roncaia, Hotel Rifiuti Zero, Caseificio Marcello, Marisa Cuomo, Palazzo Raja, Pollio Carni, Consorzio Vita Salernum Vites, Sannio Consorzio Tutela Vini, SchönhuberFranchi, Socom Nuova, Consorzio Prodotti Penisola Sorrentina DOP, Consorzio Tutela Vini Vesuvio, Workline, Roxy Bar, La Costiera, MilleVoglie, L'Agricola, Caseificio del Monte, The Gang Caffè, Bar Di Sarno, Fiorentino Bar Pasticceria, Ceda, Ikigai, Trippaldella, Gourmet Bar, Ingrosso Agrumi Gargiulo Massimo, Fontanella Piante, Iamaya Fiori piante, L'arte dei Fiori, Casa dei Fiori, Fiorista Luca Terrecuso, Dolcevi.

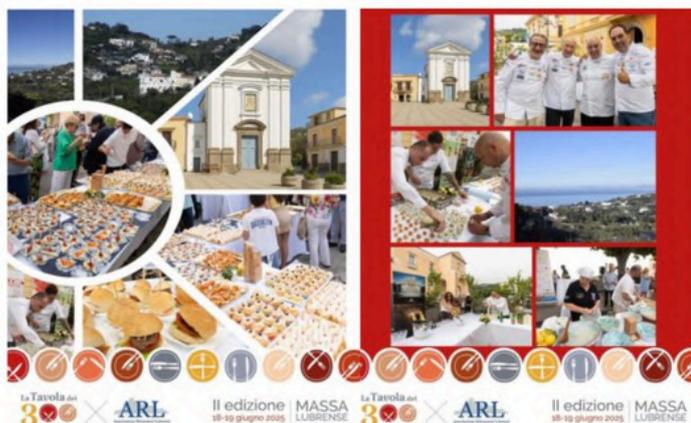
Nella foto allegata il dolce della pasticceria DI SARNO: IL SOLE DI MASSA

contatti: [info@latavoladei300.com](mailto:info@latavoladei300.com) - [www.latavoladei300.com](http://www.latavoladei300.com)

# Newseventi

13 GIUGNO 2025

**La Tavola dei 300 torna a Massa Lubrense il 19 giugno: gusto, territorio e spettacolo sotto le stelle!**



Un evento di marketing territoriale per esaltare Massa Lubrense

**Il menù della serata: un viaggio tra mare e terra**

Gli ospiti potranno degustare:

- **Antipasto:** Totano e patate in chiave creativa
- **Primo:** Risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte
- **Secondo:** Trancio di pesce al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante
- **Dessert:** "Il Sole di Massa" – una creazione esclusiva di **Massimo Di Sarno**, della storica pasticceria Di Sarno. Un dolce a base di crumble d'olio extravergine Dop, gelée di arancia bionda, mousse al cioccolato bianco e limone Femminiello Massese, con cremoso all'arancio.

## **I 63 protagonisti del gusto: l'eccellenza dei ristoratori ARL**

Tra i nomi più noti della gastronomia lubrense che parteciperanno all'evento:

**Ristorante Pizzeria Da Francesco, Ristorante Lo Stuzzichino, Ristorante Il Cantuccio con sede a Massa Centro e a Nerano, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, Ristorante La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, Ristorante La Tavernetta, Ristorante Maria Grazia, Ristorante Il Fienile, Ristorante Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello;**

**Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Hotel Iaccarino;**

**Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blue, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Ristorante Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato;**

**Ristorante Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello, Terrazza Iride, Smeshamm, Hotel Oasi Olimpia.**

A sostenere l'iniziativa anche pasticcerie come **Mille Voglie, Grace, Dolcevi, Ikigai**, oltre a hotel, bar, fioristi e produttori locali.

## **Partner e sponsor: un network d'eccellenza tra brand internazionali e produttori locali**

L'evento si avvale di partnership importanti come **Acqua S. Pellegrino, Villa Sandi, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania – Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini, Gidal, Le Colline Lubrensi, Caputo, Caseificio Due Golfi, Lavanderia La Minerva, Vitica – Consorzio tutela vini Caserta, Edil Sud, Fantinel, Food Safety Consulting, Studio Gaeta, Olio Gargiulo, Gerli, Il Convento, Ipei;**

**Irpina Consorzio Tutela Vini, Clipper ITPoint, La Roncaia, Hotel Rifiuti Zero, Caseificio Marcello, Marisa Cuomo, Palazzo Raja, Pollio Carni, Consorzio Vita Salernum Vites, Sannio Consorzio Tutela Vini, SchönhuberFranchi, Socom Nuova, Consorzio Prodotti Penisola Sorrentina DOP, Consorzio Tutela Vini Vesuvio, Workline, Roxy Bar, La Costiera, MilleVoglie, L'Agricola, Caseificio del Monte, The Gang Caffè;**

**Bar Di Sarno, Fiorentino Bar Pasticceria, Ceda, Ikigai, Trippaldella, Gourmet Bar, Ingrosso Agrumi Gargiulo Massimo, Fontanella Piante, lamaya Fiori piante, L'arte dei Fiori, Casa dei Fiori, Fiorista Luca Terrecuso, Dolcevì e numerose altre realtà che credono nello sviluppo locale sostenibile e nella qualità.**



## Una notte di emozioni: musica, balli e sapori autentici

Non solo gastronomia: la serata si concluderà con **musica dal vivo** e **balli sotto le stelle**, per festeggiare la seconda edizione de *La Tavola dei 300* nel segno della convivialità, dell'identità culturale e del gusto autentico.

Nella foto allegata il dolce della pasticceria **DI SARNO: IL SOLE DI MASSA**

contatti: [info@latavoladei300.com](mailto:info@latavoladei300.com) - [www.latavoladei300.com](http://www.latavoladei300.com)



# La Buona Tavola

IL GIORNALE CHE PARLA E SA DI BUONO

---

## 13 GIUGNO 2025

### LA TAVOLA DEI 300, Pronto il menù tra “Il Sole di Massa” della pasticceria Di Sarno e le specialità di mare dei 60 ristoratori

13 Giugno 2025 / Carmen Buonocore

*IL 19 GIUGNO SI GUSTA IL TERRITORIO A MASSA LUBRENSE*

Massa Lubrense in pieno fermento per La Tavola dei 300 del 19 giugno. I 63 ristoratori dell'Associazione Ristoratori Lubrensi, bar, pasticcerie, hotel, fiorai, lavanderia Minerva, produttori del territorio ed artigiani del gusto, sono tutti all'opera per rendere unica ed esclusiva la II edizione di La Tavola dei 300, che quest'anno si svolgerà il 19 giugno a Massa Centro.

Un evento creato come progetto di marketing territoriale, itinerante tra le frazioni di Massa, con l'obiettivo di esaltare bellezze e bontà di questo meraviglioso territorio, al confine tra i Golfi di Napoli e Salerno.

La kermesse organizzata da Arl con il Patrocinio del Comune di Massa Lubrense, è dunque alle porte. La settimana prossima si apriranno infatti le danze e d ecco pronto il menù della serata: Come antipasto **“la nostra interpretazione di totano e patate”**, Primo piatto **“risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte”**, Secondo **“trancio di pesce cotto al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante”**, Dessert **“il sole di Massa”** a cura dello storico bar pasticceria Di Sarno, creato appositamente da Massimo Di Sarno per l'evento La Tavola dei 300: Crumble di olio di oliva massese Dop con gelée di arancia bionda, mousse di cioccolato bianco e limone Femminiello Massese e cremoso all'arancio. Un'esaltazione al prodotto tipico di Massa Lubrense, il limone “Femminiello”, al sole e alle meravigliose temperature del territorio massese.

Per concludere la serata, buona musica e balli, che animeranno gli ospiti, salutano così la II edizione di La Tavola dei 300, degustando le specialità delle pasticcerie di Massa Lubrense: Millevoglie, Grace e Pasticceria Gourmet, Dolcevi bar e Ikigai gelateria e pasticceria.

Ma chi sono i ristoratori dell'Associazione Lubrense? Ecco i nomi dei protagonisti di questa importante iniziativa alla II edizione: *Ristorante Pizzeria Da Francesco, Ristorante Lo Stuzzichino, Ristorante Il Cantuccio* con sede a Massa Centro e a Nerano, *Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, Ristorante La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, Ristorante La Tavernetta, Ristorante Maria Grazia, Ristorante Il Fienile, Ristorante Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante*

*Pizzeria, Capitan Cook, Hotel Iaccarino, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, RelaisBlue, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Saponi, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Ristorante Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Ristorante Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, JammBell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello, Terrazza Iride, Smeshamm, Hotel Oasi Olimpia.*

Evento che si avvale di partnership di prestigio, da brand internazionali ai produttori locali:

Acqua S. Pellegrino, Villa Sandi, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania – Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini, Gidal, Le Colline Lubrensi, Caputo, Caseificio Due Golfi, Lavanderia La Minerva, Vitica – Consorzio tutela vini Caserta, Edil Sud, Fantinel, Food Safety Consulting, Studio Gaeta, Olio Gargiulo, Gerli, Il Convento, Ipei, Irpinia Consorzio Tutela Vini, Clipper ITPoint, La Roncaia, Hotel Rifiuti Zero, Caseificio Marcello, Marisa Cuomo, Palazzo Raja, Pollio Carni, Consorzio Vita Salernum Vites, Sannio Consorzio Tutela Vini, SchönhuberFranchi, Socom Nuova, Consorzio Prodotti Penisola Sorrentina DOP, Consorzio Tutela Vini Vesuvio, Workline, Roxy Bar, La Costiera, MilleVoglie, L'Agricola, Caseificio del Monte, The Gang Caffè, Bar Di Sarno, Fiorentino Bar Pasticceria, Ceda, Ikigai, Trippaldella, Gourmet Bar, Ingrosso Agrumi Gargiulo Massimo, Fontanella Pianta, lamaya Fiori piante, L'arte dei Fiori, Casa dei Fiori, Fiorista Luca Terrecuso, Dolcevi.



14 GIUGNO 2025

## Massa Lubrense, La tavola dei Trecento: tutti i protagonisti e il menu



*La tavola dei Trecento, Il Sole di Massa – pasticceria DI SARNO*

Massa Lubrense in pieno fermento per La Tavola dei 300 del 19 giugno. I 63 ristoratori dell'Associazione Ristoratori Lubrensi, bar, pasticcerie, hotel, fiorai, lavanderia Minerva, produttori del territorio ed artigiani del gusto, sono tutti all'opera per rendere unica ed esclusiva la II edizione di La Tavola dei 300, che quest'anno si svolgerà il 19 giugno a Massa Centro.

Un evento creato come progetto di marketing territoriale, itinerante tra le frazioni di Massa, con l'obiettivo di esaltare bellezze e bontà di questo meraviglioso territorio, al confine tra i Golfi di Napoli e Salerno. La kermesse organizzata da Arl con il Patrocinio del Comune di Massa Lubrense, è dunque alle porte. La settimana prossima si apriranno infatti le danze ed ecco pronto il menù della serata:

Come antipasto "la nostra interpretazione di totano e patate",

Primo piatto il "risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte"

Secondo "trancio di pesce cotto al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante",

Dessert "il sole di Massa" a cura dello storico bar pasticceria Di Sarno, creato appositamente da Massimo Di Sarno per

l'evento La Tavola dei 300: Crumble di olio di oliva massese Dop con gelée di arancia bionda e mousse di cioccolato bianco e limone Femminiello Massese e cremoso all'arancio. Un'esaltazione al prodotto tipico di Massa Lubrense, il limone "Femminiello", e al sole e alle meravigliose temperature del territorio massese.

Per concludere la serata, buona musica e balli, che animeranno gli ospiti, salutano così la II edizione di La Tavola dei 300, degustando le specialità delle pasticcerie di Massa Lubrense: Mille Voglie, Grace, Pasticceria Gourmet, Dolcevi bar e Ikigai gelateria e pasticceria.

Ma chi sono i ristoratori dell'Associazione Lubrense? Ecco i nomi dei protagonisti di questa importante iniziativa alla II edizione:

Ristorante Pizzeria Da Francesco, Ristorante Lo Stuzzichino, Ristorante Il Cantuccio con sede a Massa Centro e a Nerano, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, Ristorante La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, Ristorante La Tavernetta, Ristorante Maria Grazia, Ristorante Il Fienile, Ristorante Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Hotel Iaccarino, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blue, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Ristorante Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Ristorante Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello, Terrazza Iride, Smeshamm, Hotel Oasi Olimpia.

Evento che si avvale di partnership di prestigio, da brand internazionali ai produttori locali:

Acqua S. Pellegrino, Villa Sandi, Federalberghi Penisola Sorrentina, AIS Campania – Penisola Sorrentina e Capri, Barone Pizzini, Gidal, Le Colline Lubrensi, Caputo, Caseificio Due Golfi, Lavanderia La Minerva, Vitica – Consorzio tutela vini Caserta, Edil Sud, Fantinel, Food Safety Consulting, Studio Gaeta, Olio Gargiulo, Gerli, Il Convento, Ipei, Irpinia Consorzio Tutela Vini, Clipper ITPoint, La Roncaia, Hotel Rifiuti Zero, Caseificio Marcello, Marisa Cuomo, Palazzo Raja, Pollio Carni, Consorzio Vita Salernum Vites, Sannio Consorzio Tutela Vini, SchönhuberFranchi, Socom Nuova, Consorzio Prodotti Penisola Sorrentina DOP, Consorzio Tutela Vini Vesuvio, Workline, Roxy Bar, La Costiera, MilleVoglie, L'Agricola, Caseificio del Monte, The Gang Caffè, Bar Di Sarno, Fiorentino Bar Pasticceria, Ceda, Ikigai, Trippaldella, Gourmet Bar, Ingrosso Agrumi Gargiulo Massimo, Fontanella Piante, Iamaya Fiori piante, L'arte dei Fiori, Casa dei Fiori, Fiorista Luca Terrecuso, Dolcevi.



La tavola dei 300, la tavolata



La tavola dei 300, la cena



*La tavola dei 300, pescato del giorno*



*La tavola dei 300, sospiro al limone*



*La tavola dei 300, festa dopo cena*



*La tavola dei 300, festa in piazza*



---

14 GIUGNO 2025

## Massa Lubrense: al via il tour 'La tavola dei 300'



**Grandi aspettative per l'evento giunto alla II edizione e che porta con sé il valore della riscoperta e valorizzazione dei 18 borghi massesi, tra antichi limoneti, ulivi e prelibatezze del territorio.**

Torna con entusiasmo la bella e sentita kermesse animata dall'Associazione Ristoratori Lubrensi, con il patrocinio del Comune di Massa Lubrense, il più esteso della Penisola Sorrentina e che si allunga da Sorrento a Punta Campanella, fino al golfo di Salerno. **'La tavola dei 300'** è nata nel 2024, un'iniziativa del territorio che insegna quanto sia necessario fare rete e costruire insieme per il bene comune. Obiettivo condiviso è valorizzare le bellezze naturali, storiche e gastronomiche della zona, dunque un vero e proprio progetto di marketing locale finalizzato alla riscoperta dei 18 borghi sparsi nel massese, ricordando che Massa Lubrense è il comune più esteso della Penisola Sorrentina, da Sorrento a Punta Campanella, fino alla costa sul golfo di Salerno.

## **Il programma**

L'evento avrà inizio sabato 14 e domenica 15 giugno, attraverso una serie di tour guidati e percorsi di trekking aperti al pubblico su prenotazione. I percorsi, creati con la partnership della società By Tourist, inizieranno tutti da Massa Centro, per poter visitare varie frazioni del Paese, tra cui Termini, San Francesco e Schiazzano. Si visiteranno antichi limoneti e si passeggerà tra gli Ulivi, con la possibilità di approfondire la conoscenza delle cultivar locali, apprendendo le tecniche di trasformazione e produzione di limoncello e marmellate di agrumi locali, con la collaborazione degli agriturismi "Il Convento" e "Il Giardino di Vigliano".

A seguire, sono previsti pranzi e degustazioni guidate, immersi in ambientazioni bucoliche vista mare. Per quanto riguarda gli ulivi, grazie alla sinergia con il brand Le Colline Lubrensi, si potrà partecipare ad un interessante percorso di analisi sensoriale dell'olio, approfondendo le tecniche di raccolta e di trasformazione che caratterizzano le Dop di Massa Lubrense.

È prevista la visita guidata del borgo di Schiazzano e della Chiesa del Santissimo Salvatore, costruita alla fine del 500 e, per concludere, verrà allestita una divertente Pizza Class Da Francesco, nota insegna a Schiazzano: subito dopo ci sarà un pranzo con abbinamento dell'olio DOP di Massa Lubrense.

Il 18 luglio ci sarà la Serata Street Food, in programma nella frazione di Monticchio, dove l'Associazione Ristoratori Lubrensi premierà il Relais Blu – boutique hotel con ristorante stellato di Marciano Termini – nonché Taverna del Capitano, storico ristorante stellato di Marina del Cantone.

**<<I premi sono un riconoscimento importante, il nostro grazie va a queste famiglie storiche della zona, da sempre impegnate per la promozione del territorio – spiega Francesco Gargiulo, Presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi – ristoranti che hanno saputo esaltare, con creatività, formazione ed innovazione, le proprie radici massesi e la cultura gastronomica del territorio, garantendo sempre servizi eccellenti e di altissima qualità>>.**

Il 19 giugno si continuerà con l'attesissima cena, 'La Tavola dei 300'. Per l'edizione 2025 la location sarà il borgo di Massa Centro, sulla strada principale dove è situato il Municipio.



## Il menu della serata

Totano e patate alla massese

Risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte

Trancio di pesce cotto al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante

Il sole di Massa (dessert)

Gran finale con il dolce firmato da Alfonso Iaccarino del 'Don Alfonso dal 1890', baluardo del territorio e Ambasciatore ARL della cultura gastronomica massese nel mondo. La sua creazione si chiama Frivolezza all'arancia con mousse di cioccolato bianco.

Per concludere la serata, buona musica e balli, che animeranno gli ospiti, salutando così la II edizione di un evento che mette al centro il territorio e l'impegno costante di chi ci vive.

## I ristoranti partecipanti

I ristoratori presenti sono tutti di Massa Lubrense: Ristorante Pizzeria Da Francesco, Ristorante Lo Stuzzichino, Ristorante Il Cantuccio con sede a Massa Centro e a Nerano, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, Ristorante La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, Ristorante La Tavernetta, Ristorante Maria Grazia, Ristorante Il Fienile, Ristorante Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Hotel Iaccarino, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blue, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Ristorante Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Ristorante Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello, Terrazza Iride, Smeshamm, Hotel Oasi Olimpia.

## Beneficenza

Non mancherà un momento filantropico coordinato dal ristoratore Alfonso Caputo dell'hotel/ristorante Le Sirene di Nerano. Lo scorso anno, va ricordato, La Tavola dei 300 permise la raccolta di 6000 euro interamente devoluti all'Ospedale Pediatrico Santobono di Napoli.

Per l'edizione 2025 sarà devoluta invece una cospicua somma a favore del progetto "I Bambini prima di tutto" dell'associazione "Noi Genitori di Tutti", una onlus fondata dalle mamme della Terra dei Fuochi, che condividono il dolore di aver perso i propri bambini per gli effetti collaterali causati dai materiali tossici che hanno devastato la loro terra.

**<<Le attività sono svolte a tutela dei diritti dell'infanzia – illustra Marzia Caccioppoli, Presidente dell'associazione Noi Genitori di Tutti Onlus –a favore di soggetti, bambini e adulti, affetti da patologie considerate diretta conseguenza dello scempio ambientale. Il nostro obiettivo è diffondere una cultura del rispetto dell'ambiente e del territorio e dei diritti della persona. La nostra associazione è presente anche sul territorio Ligure, con soci e volontari che si occupano delle famiglie Campane che si trasferiscono a Genova per curare i loro bambini all'istituto Giannina Gaslini>>.**

Per info e prenotazioni:

[info@latavoladei300.com](mailto:info@latavoladei300.com)

Il Sole **24 ORE**

18 GIUGNO 2025

## Massa Lubrense, 63 ristoratori si promuovono con la “Tavola dei 300»

di Vera Viola



Promuovere l' enogastronomia di Massa Lubrense, ultimo comune del Golfo di Napoli al confine con quello di Salerno. A questo scopo I 63 ristoratori dell'Associazione Ristoratori Lubrensi, con bar, pasticcerie, hotel, fiorai, e altri numerosi produttori del territorio ed artigiani del gusto, hanno promosso la seconda edizione della manifestazione intitolata “La Tavola dei 300”, che si svolgerà domani nel centro di Massa Lubrense.

Un evento creato come progetto di marketing territoriale itinerante tra le frazioni di Massa, con l'obiettivo di esaltare bellezze e bontà del territorio. La kermesse organizzata da Arl con il Patrocinio del Comune di Massa Lubrense, avrà come prima tappa la frazione di Monticchio, in collina, dove si svolgerà un evento Street Food, aperto al pubblico. Il 19 giugno, poi, la serata si aprirà con la premiazione dei ristoranti Relais Blu e Taverna del Capitano; per poi continuare tra musica e degustazioni, con ben 300 persone sedute a tavola.

L'organizzazione della manifestazione ha visto l'intero paese coinvolto: non solo i ristoratori locali ma anche le gelaterie, pasticcerie e artigiani di Massa Lubrense, dal pane ai fiori; tutti coinvolti nell'organizzazione di un evento diventato, in appena due anni, un importante momento di aggregazione.

«Massa Lubrense è il comune con la maggior concentrazione di ristoranti in Italia - illustra Francesco Gargiulo, presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi - una realtà territoriale unica, dove ogni ristoratore ha secoli di storia da raccontare e una cucina completamente identificativa. La Tavola dei 300 nasce come evento per celebrare il territorio. Non a caso abbiamo invitato a partecipare tutti gli artigiani del luogo, dai caseifici ai fiorai, panifici e gelaterie. Perché ognuno di noi rappresenta un'esclusività nel proprio settore merceologico».

## **Ma chi sono i ristoratori dell'Associazione Lubrense?**

Ecco i nomi dei protagonisti: Ristorante Pizzeria Da Francesco, Ristorante Lo Stuzzichino, Ristorante Il Cantuccio con sede a Massa Centro e a Nerano, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, Ristorante La Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, Ristorante La Tavernetta, Ristorante Maria Grazia, Ristorante Il Fienile, Ristorante Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Hotel Iaccarino, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blue, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Ristorante Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Ristorante Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello, Terrazza Iride, Smeshamm, Hotel Oasi Olimpia.

## Il menu proposto

Ecco pronto il menù della serata: come antipasto totano e patate, per Primo piatto il risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte. Il secondo, trancio di pesce cotto al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante. Infine, per dessert “il sole di Massa” dello storico bar pasticceria Di Sarno, creato appositamente da Massimo Di Sarno per l’evento, con olio di oliva massese Dop con gelée di arancia bionda e mousse di cioccolato bianco e limone Femminiello Massese e cremoso all’arancio.

Naturalmente non mancherà un momento di beneficenza, settore curato e coordinato dal ristoratore Alfonso Caputo dell’hotel/ristorante Le Sirene di Nerano. Lo scorso anno, va ricordato, La Tavola dei 300 permise la raccolta di 6mila euro stanziati all’Ospedale Santobono. Per l’edizione 2025 sarà devoluta invece una cospicua somma a favore del progetto “I Bambini prima di tutto” dell’associazione “Noi Genitori di Tutti”, onlus fondata dalle mamme della Terra dei Fuochi, che condividono il dolore di aver perso i propri bambini a causa del cancro; impegnate in prima linea per aiutare altre mamme sfortunate e contrastare lo smaltimento illegale dei rifiuti industriali, che ha devastato il loro territorio di origine.

# la Repubblica

19 GIUGNO 2025

## Massa Lubrense, la tavola dei 300

di Carmen Davolo



Terminata da qualche giorno la collaudata “Festa a Vico” che richiama tantissimi chef e produttori italiani e stranieri a Vico Equense, ecco che risponde Massa Lubrense, con tutti i suoi ristoratori, pasticceri, panettieri e anche i responsabili di altra attività commerciali. Tutti uniti per promuovere questo estremo lembo della Penisola Sorrentina, meta di un turismo più lento. Lo fanno con la “Tavola dei 300”, alla sua seconda edizione.

Evento pensato dall' Arl (Associazione Ristoratori Lubrensi) come promozione territoriale e che vedrà già domani, 18 giugno, alle ore 19,00, nella borgata di Monticchio, uno spazio dedicato allo street food. Tutti i 63 associati avranno la loro postazione dove offriranno, gratuitamente, assaggi dai primi al dolce, in base alle propria attività. Per poi passare il giorno dopo, il 19 giugno a "La Tavola dei 300" un'immensa tavola nel cuore della città, in piazza Vescovado, nei pressi del Municipio.

Commensali allietati dalla voce di Monica Sarnelli. Tutti assieme dislocati in un immenso tavolo. Una forma di aggregazione sociale oltre che culinaria. "L'abbiamo ideata per far conoscer al grande pubblico tutta la nostra città, ricca dei suoi 18 borghi, i tanti agrumeti, la nostra gastronomia "ha dichiarato Francesco Gargiulo, presidente Arl e proprietario del ristorante "Antico Francischiello" .

Non solo grande cena, che inizierà alle 19,30 con le varie specialità, ma anche premi alle attività produttive. "I premi sono un riconoscimento e il nostro grazie va a queste famiglie storiche della zona, da sempre impegnate per la promozione del territorio" spiega Francesco Gargiulo, "ristoratori i che hanno saputo esaltare, con creatività, formazione ed innovazione, le proprie radici e la cultura gastronomica del territorio, garantendo sempre servizi eccellenti e di altissima qualità". Previsto una destinazione di beneficenza, curata e coordinata dal ristoratore Alfonso Caputo dell'hotel/ristorante Le Sirene di Nerano. Per l'edizione 2025 sarà devoluta invece una cospicua somma a favore del progetto "I Bambini prima di tutto" dell'associazione "Noi Genitori di Tutti", onlus fondata dalle mamme della Terra dei Fuochi, che condividono il dolore di aver perso i propri bambini a causa del cancro.

# IL MATTINO

FONDATO NEL 1892

19 GIUGNO 2025

32

Questioni di gusto

M MACRO Giovedì 19 Giugno 2025  
ilmattino.it



IL PERCORSO  
GASTRONOMICO

Stasera gran finale con la mega tavolata nelle strade organizzata dall'Associazione Ristoratori Lubrensi. Una sforzo corale dei protagonisti della Penisola con la solidarietà al Santobono. Testimonial Monica Sarnelli

Nella foto a lato un momento della straordinaria manifestazione a Massa Lubrense. In basso, il presidente dei ristoratori lubrensi Francesco Gargiulo

Antonino Siniscalchi

È un menù che racconta il territorio, che parla il linguaggio autentico dei suoi ingredienti e della sua gente, quello pensato per questa sera, appuntamento conclusivo della seconda edizione de «La Tavola dei 300». L'evento, promosso dall'Associazione Ristoratori Lubrensi, presieduta da Francesco Gargiulo, con il patrocinio del Comune di Massa Lubrense, è giunto alla sua serata finale con un appuntamento che è insieme festa, omaggio gastronomico e celebrazione culturale. Il cuore pulsante di questa serata è il menù. In apertura, l'antipasto "La nostra interpretazione di totano e patate" si presenta come una chiave di lettura contemporanea di un abbinamento storico, in cui il mare e la terra dialogano armoniosamente.

Primo piatto focalizzato sul «Risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte», una vera esplosione di mediterraneità. Il risotto, cremoso e intenso, riprende la tradizione della parmigiana di melanzane, pietanza amatissima nelle case campane, elevandola con una lavorazione che sorprende al palato.

Il secondo piatto è una sintesi perfetta di leggerezza e carattere: "Trancio di pesce cotto al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante". La cottura al sale esalta la purezza del pesce, preservandone la succosità, mentre le zucchine, marinate come vuole la tradizione partenopea, introducono una nota agrodolce che bilancia i sapori. La cialda croccante chiude il piatto con una texture inattesa che conquista.

E infine il dessert, "Il sole di Massa", ideato per l'occasione



## La Tavola dei 300 menu da favola a Massa Lubrense

da Massimo Di Sarno: un nome poetico, che evoca luce, energia e calore. Un dolce che incarna la gioia della condivisione, l'abbraccio del territorio in chiave dolcissima, con ingredienti che ricordano l'infanzia. L'estate e le colazioni lente delle domeniche massesi.

E si continua con il dopo cena, con musica, brindisi e degustazione di dolci delle pasticcerie di Massa Lubrense: Mille Voglie, Grace, DolceVi, Pastic-



ceria Gourmet e Ikigai. A chiudere la serata un gesto d'onore: la Frivolozza all'arancia con mousse di cioccolato bianco, firmata da Alfonso Iaccarino del celebre ristorante Don Alfonso 1890, in qualità di Ambasciatore ARL della cultura gastronomica massese nel mondo. Un dessert che è un dono, un sigillo, una carezza gentile alla serata e al palato, che intreccia il profumo agrumato della costiera alla vellutata dolcezza del cioccolato bianco. La serata sarà animata dalla musica e dai balli in piazza, nella suggestiva cornice di Massa Centro, proprio davanti al Municipio. Testimonial dell'evento la voce inconfondibile di Monica Sarnelli, che accompagnerà il pubblico prima e dopo la cena, per una vera festa open air sotto le stelle.

«La Tavola dei 300» è un progetto di marketing territoriale finalizzato alla riscoperta e promozione dei 18 borghi massesi, un viaggio tra sapori, storia e paesaggi - spiega Francesco Gargiulo - Una chiusura colma di significato, dunque, per una manifestazione che ha saputo unire la cultura del gusto all'identità di un territorio meraviglioso. Un evento che non si limita a essere una vetrina, ma che diventa esperienza viva, racconto collettivo, emozione condivisa».

Naturalmente non mancherà un momento di beneficenza, settore curato e coordinato dal ristoratore Alfonso Caputo dell'hotel-ristorante Le Sirene di Nerano. Lo scorso anno, va ricordato, «La Tavola dei 300» alimentò la raccolta di 6mila euro stanziati all'Ospedale Santobono. Per l'edizione 2025 sarà devoluta, invece, una cospicua somma a favore del progetto "I Bambini prima di tutto" dell'associazione "Noi Genitori di Tutti" Onlus fondata dalle mamme della Terra dei Fuochi, che condividono il dolore di aver perso i propri bambini a causa del cancro; impegnate in prima linea per aiutare altre mamme sfortunate e contrastare lo smaltimento illegale dei rifiuti industriali, che ha devastato il loro territorio di origine.

© RIPRODUZIONE RISERVATA