

La Tavola dei
300



by
ARL
Associazione Ristoratori Lubrensi

RASSEGNA STAMPA

ANNO 2025



25 NOVEMBRE 2025

Associazione Ristoratori Lubrensi: eletto il nuovo direttivo, con la conferma del presidente Francesco Gargiulo

Prima iniziativa? Nuovi fondi per il centro ustioni pediatrico Regionale del Santobono, e ora si punta al Natale Massese.

Nuovo direttivo per l'Associazione Ristoratori Lubrensi. L'assemblea di circa 60 ristoratori di Massa Lubrense, in Penisola Sorrentina, ha confermato il Presidente Francesco Gargiulo, patron del ristorante Antico Francischiello "Da Peppino" per guidare l'associazione per i prossimi 3 anni. Ed è stato nominato il nuovo direttivo, composto dai ristoratori: Sergio Fontana (Il Cantuccio a Massa Centro e a Nerano) Vice Presidente delegato ai rapporti istituzionali, e Domenico De Gregorio (Lo Stuzzichino a Sant'Agata sui Due Golfi) Vice Presidente delegato alla comunicazione e alle public relation, Francesco Gargiulo (ristorante da Riccardo Francischiello a Massa centro) e Raffaele Mastellone (La Tavernetta a Marina di Puolo), rispettivamente tesoriere e vice tesoriere, Amelia Mazzola (La Torre One Fire all'Annunziata) e Salvatore Spasiano (King Beef a Monticchio), rispettivamente Segretaria e vice Segretario, Ivan Smith (ristorante/hotel Delle Palme a Sant'Agata sui Due Golfi), delegato alla comunicazione con associazioni del territorio, Alfonso Caputo (Le Sirene a Nerano), Lucio Esposito (Da Francesco a Schiazzano) e Claudio Cacace (ristorante La Primavera a Massa Centro). Presidente onorario Antonino Mazzola di La Torre One Fire.

Un team che rappresenta in pieno le varie frazioni del territorio massese, tipologie di cucina e varietà ristorativa che da sempre rendono questo territorio punta di diamante della fascia di costa a Sud di Napoli. Del resto Massa Lubrense, con le sue bellezze ambientali e bontà gastronomiche, è da sempre un riferimento nel Mediterraneo, situata tra il Golfo di Napoli e Salerno, tra penisola sorrentina e costiera amalfitana; territorio dalle acque limpide e incontaminate dell'Area Marina Protetta di Punta Campanella, e terreni coltivati in modo sano con produzioni uniche come la mela limoncella.

“Come prima iniziativa, approvata dall’assemblea di tutti i ristoratori iscritti – illustra Francesco Gargiulo, Presidente dell’Associazione Ristoratori Lubrensi – per brindare al nuovo direttivo, abbiamo voluto rafforzare il nostro impegno nei confronti del Centro Ustioni Pediatrico Regionale del Santobono, a cui avevamo stanziato con l’evento La Tavola dei 300 ben 2 mila euro, aggiungendo ora altri 4mila euro. Inoltre ci stiamo organizzando, per divertire i bambini del ns. territorio, decidendo di girare in Paese, tra le varie frazioni, durante il periodo di Natale regalando colori e giocattoli ai più piccoli. Stiamo decidendo date e piazze, per creare dei punti di ritrovo e per Natale, unire l’intera comunità con i sorrisi più belli e sinceri, quelli appunto dei bambini di Massa Lubrense”.



In allegato la foto di Francesco Gargiulo, Presidente ARL

www.associazioneristoratorilubrensi.com

Ufficiostampa a cura della società By Tourist srl

travel&wine

14 GENNAIO 2025



ALFONSO IACCARINO AMBASCIATORE NEL MONDO DELLA CULTURA GASTRONOMICA DI MASSA LUBRENSE

Il Direttivo dell'Ass. Ristoratori Lubrensi inaugura il nuovo Anno con la nomina di Iaccarino quale memoria storica territoriale di Massa Lubrense.

Redazione

Il nuovo anno nel mondo della **ristorazione a Massa Lubrense**, si apre con una nomina importantissima per il territorio ed il mondo del Gusto. Un riconoscimento alla memoria storica territoriale e alla grande competenza, anche dal punto di vista comunicativo, nel mondo della ristorazione internazionale. Si tratta del riconoscimento ad **Alfonso Iaccarino** di Don Alfonso dal 1890 di "**Ambasciatore nel Mondo della Cultura Gastronomica**" di Massa Lubrense.

*“Una scelta – spiega **Francesco Gargiulo, Presidente dell’Ass. Ristoratori Lubrensi** – decisa all’unanimità. Questa nomina permetterà all’associazione e al territorio stesso di avere un portavoce autorevole agli appuntamenti e meeting internazionali, per la sua memoria storica, competenza gastronomica e conoscenza del nostro territorio”.*

Grande entusiasmo come sempre tra i ristoratori massesi, già pronti per nuove iniziative di promozione territoriale per l’anno 2025, tra cui la **II edizione di “La Tavola dei 300” in programma a giugno.**

*“Sono molto emozionato, perché si tratta della mio territorio di origine e, come del resto facciamo da sempre, da quando esiste Don Alfonso, sarà per me un piacere poter promuovere Massa Lubrense e la sua cultura gastronomica nel mondo – commenta **Alfonso Iaccarino** – ringrazio gli amici ristoratori, con i quali stiamo programmando una serie di incontri anche con l’amministrazione comunale, per rafforzare anche aspetti logistici a favore di tutte le attività del territorio”.*

(Nella foto: Il Presidente Arl Francesco Gargiulo con Alfonso ed Ernesto Iaccarino del ristorante Don Alfonso dal 1890@ARL)

ASSOCIAZIONE RISTORATORI LUBRENSI – CHI SIAMO

L'associazione ristoratori Lubrensi è stata fondata da un gruppo di **storici imprenditori di Massa Lubrense**, da antiche Osterie a rinomati stellati. L'Associazione oggi vanta circa **60 iscritti** tra locali Stellati, Bib Gourmand, Chioccioline Slow Food, Locali storici d'Italia, Trattorie, Pub ed Enotecche, i quali da decenni rendono unica l'accoglienza e l'ospitalità a Massa Lubrense. L'obiettivo principale è promuovere il proprio territorio, i borghi massesi e le esperienze culinarie che li contraddistinguono. Tant'è che per la loro immagine, per il logo dell'Associazione, è stato scelto il **Vervece** stilizzato, isolotto situato davanti al porto di Marina della Lobra, dove a settembre ha luogo una cerimonia con Messa a cui assistono centinaia di imbarcazioni locali e non, con deposizione di corone di fiori sulla statua della Madonna collocata sul fondale a circa 11 m di profondità, nei pressi dello scoglio, in memoria di quanti sono stati portati via dal mare.

Un esplicito richiamo dunque ad un luogo identificativo del territorio massese, in cui si riconosce l'intera popolazione. Le attività dell'associazione sono realmente tante, dal settore formativo all'organizzazione di eventi ai progetti di promozione territoriale con partnership universitarie e/o istituzionali.

Gli strumenti messi in campo saranno tanti: **formazione, eventi, partecipazione a fiere e kermesse all'estero, nuove sinergie** con associazioni del territorio di ogni forma e categoria, meeting e workshop.

www.associazioneristoratorilubrensi.com (<http://www.associazioneristoratorilubrensi.com/>)

RAGÙ & BABÀ

14 GENNAIO 2025

ALFONSO IACCARINO NOMINATO AMBASCIATORE NEL MONDO
DELLA CULTURA GASTRONOMICA DI MASSA LUBRENSE



**Alfonso Iaccarino nominato Ambasciatore nel Mondo della
Cultura Gastronomica di Massa Lubrense, quale memoria storica
territoriale. La decisione del Direttivo dell'Ass. Ristoratori
Lubrensi per inaugurare il nuovo Anno.**

Il nuovo anno nel mondo della ristorazione a Massa Lubrense, si apre con una nomina importantissima per il territorio ed il mondo del Gusto. Un riconoscimento alla memoria storica territoriale e alla grande competenza, anche dal punto di vista comunicativo, nel mondo della ristorazione internazionale. Si tratta del riconoscimento ad

Alfonso Iaccarino di Don Alfonso dal 1890 di "Ambasciatore nel Mondo della Cultura Gastronomica" di Massa Lubrense.

“Una scelta - spiega Francesco Gargiulo, Presidente dell’Ass.

Ristoratori Lubrensi - decisa all’unanimità. Questa nomina permetterà all’associazione e al territorio stesso di avere un portavoce autorevole agli appuntamenti e meeting internazionali, per la sua memoria storica, competenza gastronomica e conoscenza del nostro territorio”.

Grande entusiasmo come sempre tra i ristoratori massesi, già pronti per nuove iniziative di promozione territoriale per l’anno 2025, tra cui la II edizione di "La Tavola dei 300" in programma a giugno.

“Sono molto emozionato, perché si tratta della mio territorio di origine e, come del resto facciamo da sempre, da quando esiste Don Alfonso, sarà per me un piacere poter promuovere Massa Lubrense e la sua cultura gastronomica nel mondo - commenta Alfonso Iaccarino - ringrazio gli amici ristoratori, con i quali stiamo programmando una serie di incontri anche con l’amministrazione comunale, per rafforzare anche aspetti logistici a favore di tutte le attività del territorio”.

Nella foto: Il Presidente Arl Francesco Gargiulo con Alfonso ed Ernesto Iaccarino del ristorante Don Alfonso dal 1890



ASSOCIAZIONE RISTORATORI LUBRENSI - CHI SIAMO

L'associazione ristoratori Lubrensi è stata fondata da un gruppo di **storici imprenditori di Massa Lubrense**, da antiche Osterie a rinomati stellati. L'Associazione oggi vanta circa **60 iscritti** tra locali Stellati, Bib Gourmand, Chiocciole Slow Food, Locali storici d'Italia, Trattorie, Pub ed Enotecche, i quali da decenni rendono unica l'accoglienza e l'ospitalità a Massa Lubrense. L'obiettivo principale è promuovere il proprio territorio, i borghi massesi e le esperienze culinarie che li contraddistinguono. Tant'è che per la loro immagine, per il logo dell'Associazione, è stato scelto il **Vervece** stilizzato, isolotto situato davanti al porto di Marina della Lobra, dove a settembre ha luogo una cerimonia con Messa a cui assistono centinaia di imbarcazioni locali e non, con deposizione di corone di fiori sulla statua della Madonna collocata sul fondale a circa 11 m di profondità, nei pressi dello scoglio, in memoria di quanti sono stati portati via dal mare.

Un esplicito richiamo dunque ad un luogo identificativo del territorio massese, in cui si riconosce l'intera popolazione. Le attività dell'associazione sono realmente tante, dal settore formativo all'organizzazione di eventi ai progetti di promozione territoriale con partnership universitarie e/o istituzionali.

Gli strumenti messi in campo saranno tanti: **formazione, eventi, partecipazione a fiere e kermesse all'estero, nuove sinergie** con associazioni del territorio di ogni forma e categoria, meeting e workshop.

www.associazioneristoratorilubrensi.com



14 GENNAIO 2025

Don Alfonso Iaccarino ambasciatore della gastronomia di Massa Lubrense nel mondo



Il nuovo anno della ristorazione a Massa Lubrense, si apre con una nomina importantissima per il territorio ed il mondo del gusto. Un riconoscimento alla memoria storica territoriale ed alla grande competenza, anche dal punto di vista comunicativo, nel comparto della ristorazione internazionale. Si tratta del titolo assegnato ad Alfonso Iaccarino, patron del Don Alfonso 1890, di "Ambasciatore nel Mondo della Cultura Gastronomica" di Massa Lubrense.

“Una scelta presa all’unanimità – spiega Francesco Gargiulo, presidente dell’associazione Ristoratori Lubrensi -. Questa nomina permetterà all’associazione ed al territorio stesso di avere un portavoce autorevole agli appuntamenti e meeting internazionali, per la sua memoria storica, competenza gastronomica e conoscenza del nostro comprensorio”.

Grande entusiasmo come sempre tra i ristoratori di Massa Lubrense, già pronti per nuove iniziative di promozione territoriale per l’anno 2025, tra cui la II edizione de “La Tavola dei 300” in programma a giugno.

“Sono molto emozionato, perché si tratta del mio territorio di origine e, come del resto facciamo da sempre, da quando esiste Don Alfonso, sarà per me un piacere poter promuovere Massa Lubrense e la sua cultura gastronomica nel mondo – commenta Alfonso Iaccarino -. Ringrazio gli amici ristoratori, con i quali stiamo programmando una serie di incontri anche con l’amministrazione comunale, per rafforzare aspetti logistici a favore di tutte le attività del territorio”.

L’associazione ristoratori Lubrensi è stata fondata da un gruppo di storici imprenditori di Massa Lubrense, da antiche Osterie a rinomati stellati. Il sodalizio vanta oggi circa 60 iscritti tra locali stellati, Bib Gourmand, Chioccioline Slow Food, Locali storici d’Italia, trattorie, pub ed enoteche, i quali da decenni rendono unica l’accoglienza e l’ospitalità a Massa Lubrense.

L’obiettivo principale è quello di promuovere il proprio territorio, i borghi massesi e le esperienze culinarie che li contraddistinguono. Tant’è che per la loro immagine, per il logo dell’associazione, è stato scelto il Vervece stilizzato, isolotto situato davanti al porto di Marina della Lobra, dove a settembre ha luogo una cerimonia con messa a cui assistono centinaia di imbarcazioni locali e non, con deposizione di corone di fiori ai piedi della statua della Madonna collocata sul fondale a circa 11 metri di profondità, nei pressi dello scoglio, in memoria di quanti hanno perso la vita in mare.

Un esplicito richiamo dunque ad un luogo identificativo del territorio massese, in cui si riconosce l’intera popolazione. Le attività dell’associazione sono realmente tante, dal settore formativo

Gli strumenti messi in campo sono tanti: formazione, eventi, partecipazione a fiere e kermesse all’estero, nuove sinergie con associazioni del territorio di ogni forma e categoria, meeting e workshop.



15 GENNAIO 2025

Alfonso Iaccarino nominato Ambasciatore della cultura gastronomica



Il nuovo anno nel mondo della ristorazione a Massa Lubrense, si apre con una nomina importantissima per il territorio ed il mondo del Gusto. Un riconoscimento alla memoria storica territoriale e alla grande competenza, anche dal punto di vista comunicativo, nel mondo della ristorazione internazionale. Si tratta del riconoscimento ad Alfonso Iaccarino di Don Alfonso dal 1890 di "Ambasciatore nel Mondo della Cultura Gastronomica" di Massa Lubrense.

"Una scelta – spiega Francesco Gargiulo, Presidente dell'Ass. Ristoratori Lubrensi – decisa all'unanimità. Questa nomina permetterà all'associazione e al territorio stesso di avere un

portavoce autorevole agli appuntamenti e meeting internazionali, per la sua memoria storica, competenza gastronomica e conoscenza del nostro territorio”.

Grande entusiasmo come sempre tra i ristoratori massesi, già pronti per nuove iniziative di promozione territoriale per l’anno 2025, tra cui la II edizione di “La Tavola dei 300” in programma a giugno.

“Sono molto emozionato, perché si tratta della mio territorio di origine e, come del resto facciamo da sempre, da quando esiste Don Alfonso, sarà per me un piacere poter promuovere Massa Lubrense e la sua cultura gastronomica nel mondo – commenta Alfonso Iaccarino – ringrazio gli amici ristoratori, con i quali stiamo programmando una serie di incontri anche con l’amministrazione comunale, per rafforzare anche aspetti logistici a favore di tutte le attività del territorio”.



15 GENNAIO 2025

Alfonso Iaccarino nominato Ambasciatore nel Mondo della Cultura Gastronomica di Massa Lubrense



Il ristoratore è memoria storica territoriale. La decisione del Direttivo dell'Ass. Ristoratori Lubrensi per inaugurare il nuovo anno

Il nuovo anno nel mondo della ristorazione a Massa Lubrense, si apre con una nomina importantissima per il territorio ed il mondo del Gusto. Un riconoscimento alla memoria storica territoriale e alla grande competenza, anche dal punto di vista comunicativo, nel mondo della ristorazione internazionale. Si tratta del riconoscimento ad Alfonso Iaccarino di Don Alfonso dal 1890 di "Ambasciatore nel Mondo della Cultura Gastronomica" di Massa Lubrense.

“Una scelta – spiega Francesco Gargiulo, Presidente dell’Ass. Ristoratori Lubrensi – decisa all’unanimità. Questa nomina permetterà all’associazione e al territorio stesso di avere un portavoce autorevole agli appuntamenti e meeting internazionali, per la sua memoria storica, competenza gastronomica e conoscenza del nostro territorio”.

Grande entusiasmo come sempre tra i ristoratori massesi, già pronti per nuove iniziative di promozione territoriale per l’anno 2025, tra cui la II edizione di “La Tavola dei 300” in programma a giugno.

“Sono molto emozionato, perché si tratta della mio territorio di origine e, come del resto facciamo da sempre, da quando esiste Don Alfonso, sarà per me un piacere poter promuovere Massa Lubrense e la sua cultura gastronomica nel mondo – commenta Alfonso Iaccarino – ringrazio gli amici ristoratori, con i quali stiamo programmando una serie di incontri anche con l’amministrazione comunale, per rafforzare anche aspetti logistici a favore di tutte le attività del territorio”.

VICO EQUENSE ONLINE

14 GENNAIO 2025

Alfonso Iaccarino nominato Ambasciatore nel Mondo della Cultura Gastronomica di Massa Lubrense, quale memoria storica territoriale



La decisione del Direttivo dell'Ass. Ristoratori Lubrensi per inaugurare il nuovo Anno

Massa Lubrense - Il nuovo anno nel mondo della ristorazione a Massa Lubrense, si apre con una nomina importantissima per il territorio ed il mondo del Gusto. Un riconoscimento alla memoria storica territoriale e alla grande competenza, anche dal punto di vista comunicativo, nel mondo della ristorazione internazionale. Si tratta del riconoscimento ad Alfonso Iaccarino di Don Alfonso dal 1890 di "Ambasciatore nel Mondo della

Cultura Gastronomica" di Massa Lubrense. "Una scelta - spiega Francesco Gargiulo, Presidente dell'Ass. Ristoratori Lubrensi - decisa all'unanimità. Questa nomina permetterà all'associazione e al territorio stesso di avere un portavoce autorevole agli appuntamenti e meeting internazionali, per la sua memoria storica, competenza gastronomica e conoscenza del nostro territorio". Grande entusiasmo come sempre tra i ristoratori massesi, già pronti per nuove iniziative di promozione territoriale per l'anno 2025, tra cui la II edizione di "La Tavola dei 300" in programma a giugno. "Sono molto emozionato, perché si tratta della mio territorio di origine e, come del resto facciamo da sempre, da quando esiste Don Alfonso, sarà per me un piacere poter promuovere Massa Lubrense e la sua cultura gastronomica nel mondo - commenta Alfonso Iaccarino - ringrazio gli amici ristoratori, con i quali stiamo programmando una serie di incontri anche con l'amministrazione comunale, per rafforzare anche aspetti logistici a favore di tutte le attività del territorio". Nella foto: Il Presidente Arl Francesco Gargiulo con Alfonso ed Ernesto Iaccarino del ristorante Don Alfonso dal 1890

ASSOCIAZIONE RISTORATORI LUBRENSI - CHI SIAMO

L'associazione ristoratori Lubrensi è stata fondata da un gruppo di storici imprenditori di Massa Lubrense, da antiche Osterie a rinomati stellati. L'Associazione oggi vanta circa 60 iscritti tra locali Stellati, Bib Gourmand, Chioccioline Slow Food, Locali storici d'Italia, Trattorie, Pub ed Enotecche, i quali da decenni rendono unica l'accoglienza e l'ospitalità a Massa Lubrense. L'obiettivo principale è promuovere il proprio territorio, i borghi massesi e le esperienze culinarie che li contraddistinguono. Tant'è che per la loro immagine, per il logo dell'Associazione, è stato scelto il Vervece stilizzato, isolotto situato davanti al porto di Marina della Lobra, dove a settembre ha luogo una cerimonia con Messa a cui assistono centinaia di imbarcazioni locali e non, con deposizione di corone di fiori sulla statua della Madonna collocata sul fondale a circa 11 m di profondità, nei pressi dello scoglio, in memoria di quanti sono stati portati via dal mare. Un esplicito richiamo dunque ad un luogo identificativo del territorio massese, in cui si riconosce l'intera popolazione. Le attività dell'associazione sono realmente tante, dal settore formativo all'organizzazione di eventi ai progetti di promozione territoriale con partnership universitarie e/o istituzionali. Gli strumenti messi in campo saranno tanti: formazione, eventi, partecipazione a fiere e kermesse all'estero, nuove sinergie con associazioni del territorio di ogni forma e categoria, meeting e workshop.

www.associazioneristoratorilubrensi.com

positano 20⁰⁵₂₅ news

14 GENNAIO 2025

Alfonso Iaccarino nominato Ambasciatore nel Mondo della Cultura Gastronomica di Massa Lubrense



Alfonso Iaccarino nominato Ambasciatore nel Mondo della Cultura
Gastronomica di Massa Lubrense.

**Nella foto: Il Presidente Arl Francesco Gargiulo con Alfonso ed Ernesto
Iaccarino del ristorante Don Alfonso dal 1890**



Alfonso Iaccarino nominato Ambasciatore nel Mondo della Cultura Gastronomica di Massa Lubrense, quale memoria storica territoriale. La decisione del Direttivo dell'Ass. Ristoratori Lubrensi per inaugurare il nuovo Anno.



Il nuovo anno nel mondo della ristorazione a Massa Lubrense, si apre con una nomina importantissima per il territorio ed il mondo del Gusto. Un riconoscimento alla memoria storica territoriale e alla grande competenza, anche dal punto di vista comunicativo, nel mondo della ristorazione internazionale. Si tratta del riconoscimento ad Alfonso Iaccarino di Don Alfonso dal 1890 di “Ambasciatore nel Mondo della Cultura Gastronomica” di Massa Lubrense.

“Una scelta – spiega Francesco Gargiulo, Presidente dell’Ass. Ristoratori Lubrensi – decisa all’unanimità. Questa nomina permetterà all’associazione e al territorio stesso di avere un portavoce autorevole agli appuntamenti e meeting internazionali, per la sua memoria storica, competenza gastronomica e conoscenza del nostro territorio”.



Grande entusiasmo come sempre tra i ristoratori massesi, già pronti per nuove iniziative di promozione territoriale per l'anno 2025, tra cui la II edizione di "La Tavola dei 300" in programma a giugno.

"Sono molto emozionato, perché si tratta del mio territorio di origine e, come del resto facciamo da sempre, da quando esiste Don Alfonso, sarà per me un piacere poter promuovere Massa Lubrense e la sua cultura gastronomica nel mondo – commenta Alfonso Iaccarino – ringrazio gli amici ristoratori, con i quali stiamo programmando una serie di incontri anche con

l'amministrazione comunale, per rafforzare anche aspetti logistici a favore di tutte le attività del territorio".



Nella foto: Il Presidente Arl Francesco Gargiulo con Alfonso ed Ernesto Iaccarino del ristorante Don Alfonso dal 1890

ASSOCIAZIONE RISTORATORI LUBRENSI – CHI SIAMO

L'associazione ristoratori Lubrensi è stata fondata da un gruppo di **storici imprenditori di Massa Lubrense**, da antiche Osterie a rinomati stellati. L'Associazione oggi vanta circa **60 iscritti** tra locali Stellati, Bib Gourmand, Chiocciole Slow Food, Locali storici d'Italia, Trattorie, Pub ed Enotecche, i quali da decenni rendono unica l'accoglienza e l'ospitalità a Massa Lubrense. L'obiettivo principale è promuovere il proprio territorio, i borghi massesi e le esperienze culinarie che li contraddistinguono. Tant'è che per la loro immagine, per il logo dell'Associazione, è stato scelto il **Vervece** stilizzato, isolotto situato davanti al porto di Marina della Lobra, dove a settembre ha luogo una cerimonia con Messa a cui assistono centinaia di imbarcazioni locali e non, con deposizione di corone di fiori sulla statua della Madonna collocata sul fondale a circa 11 m di profondità, nei pressi dello scoglio, in memoria di quanti sono stati portati via dal mare.

Un esplicito richiamo dunque ad un luogo identificativo del territorio massese, in cui si riconosce l'intera popolazione. Le attività dell'associazione sono realmente tante, dal settore formativo all'organizzazione di eventi ai progetti di promozione territoriale con partnership universitarie e/o istituzionali.

Gli strumenti messi in campo saranno tanti: **formazione, eventi, partecipazione a fiere e kermesse all'estero, nuove sinergie** con associazioni del territorio di ogni forma e categoria, meeting e workshop.

www.associazioneristoratorilubrensi.com

ROMA

16 GENNAIO 2025

L'EVENTO

Alfonso Iaccarino ambasciatore nel mondo della cultura gastronomica

La nomina dell'Associazione Ristoratori Lubrensi



Il nuovo anno a Massa Lubrense si apre con un riconoscimento di grande prestigio nel mondo della gastronomia. L'Associazione Ristoratori Lubrensi ha nominato all'unanimità Alfonso Iaccarino, celebre chef del ristorante Don Alfonso 1890, come Ambasciatore nel Mondo della Cultura Gastronomica di Massa Lubrense, riconoscendolo quale memoria storica territoriale. Francesco Gargiulo, Presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi, ha dichiarato: "Questa nomina

permetterà all'associazione e al territorio stesso di avere un portavoce autorevole a livello internazionale, per la sua memoria storica, competenza gastronomica e conoscenza del nostro territorio".

Alfonso Iaccarino, dal canto suo, visibilmente emozionato, ha commentato: "Sono molto emozionato perché si tratta del mio territorio di origine e, come del resto facciamo da sempre, da quando esiste Don Alfonso, sarà per me un piacere poter promuovere Massa Lubrense e la sua cultura gastronomica nel mondo. Ringrazio gli amici ristoratori, con i quali stiamo programmando una serie di incontri anche con l'amministrazione comunale per rafforzare anche aspetti logistici a favore di tutte le attività del territorio".

L'Associazione Ristoratori Lubrensi, fondata da storici imprenditori locali, vanta circa 60 iscritti, tra cui ristoranti stellati, Bib Gourmand, Chioccioline Slow Food e locali storici d'Italia. Il suo obiettivo principale è promuovere il territorio, i borghi massesi e le esperienze culinarie che li contraddistinguono. Tra le iniziative in programma per il 2025, spicca la seconda edizione de "La Tavola dei 300", prevista per giugno, che mira a promuovere e tutelare gli antichi borghi di Massa Lubrense, valorizzando tradizioni culinarie e sapori tipici del territorio.

La nomina di Alfonso Iaccarino rappresenta un passo significativo per la valorizzazione della cultura gastronomica di Massa Lubrense, consolidando il legame tra tradizione e innovazione culinaria e rafforzando la presenza del territorio sulla scena gastronomica internazionale.

GUSTO Mediterraneo

15 GENNAIO 2025

Alfonso Iaccarino ambasciatore Massese per ARL

Il nuovo anno nel mondo della ristorazione a Massa Lubrense, si apre con una nomina importantissima per il territorio ed il mondo del Gusto. Un riconoscimento alla memoria storica territoriale e alla grande competenza, anche dal punto di vista comunicativo, nel mondo della ristorazione internazionale. Si tratta del riconoscimento ad Alfonso Iaccarino di Don Alfonso dal 1890 di "Ambasciatore nel Mondo della Cultura Gastronomica" di Massa Lubrense. "Una scelta – spiega Francesco Gargiulo, Presidente dell'Ass. Ristoratori Lubrensi – decisa all'unanimità. Questa nomina permetterà

all'associazione e al territorio stesso di avere un portavoce autorevole agli appuntamenti e meeting internazionali, per la sua memoria storica, competenza gastronomica e conoscenza del nostro territorio". Grande entusiasmo come sempre tra i ristoratori massesi, già pronti per nuove iniziative di promozione territoriale per l'anno 2025, tra cui la II edizione di "La Tavola dei 300" in programma a giugno. "Sono molto emozionato, perché si tratta della mio territorio di origine e, come del resto facciamo da sempre, da quando esiste Don Alfonso, sarà per me un piacere poter promuovere Massa Lubrense e la sua cultura gastronomica nel mondo – commenta Alfonso Iaccarino – ringrazio gli amici ristoratori, con i quali stiamo programmando una serie di incontri anche con l'amministrazione comunale, per rafforzare anche aspetti logistici a favore di tutte le attività del territorio".



Nella foto: Il Presidente Arl Francesco Gargiulo con Alfonso ed Ernesto Iaccarino del ristorante Don Alfonso dal 1890

Associazione Ristoratori Lubrensi – chi siamo

L'associazione ristoratori Lubrensi è stata fondata da un gruppo di storici imprenditori di Massa Lubrense, da antiche Osterie a rinomati stellati.

L'Associazione oggi vanta circa 60 iscritti tra locali Stellati, Bib Gourmand, Chioccioline Slow Food, Locali storici d'Italia, Trattorie, Pub ed Enotecche, i quali da decenni rendono unica l'accoglienza e l'ospitalità a Massa Lubrense.

L'obiettivo principale è promuovere il proprio territorio, i borghi massesi e le esperienze culinarie che li contraddistinguono. Tant'è che per la loro immagine,

per il logo dell'Associazione, è stato scelto il **Vervece** stilizzato, isolotto situato davanti al porto di Marina della Lobra, dove a settembre ha luogo una cerimonia

con Messa a cui assistono centinaia di imbarcazioni locali e non, con

deposizione di corone di fiori sulla statua della Madonna collocata sul fondale a circa 11 m di profondità, nei pressi dello scoglio, in memoria di quanti sono

stati portati via dal mare. Un esplicito richiamo dunque ad un luogo

identificativo del territorio massese, in cui si riconosce l'intera popolazione. Le

attività dell'associazione sono realmente tante, dal settore formativo

all'organizzazione di eventi ai progetti di promozione territoriale con partnership universitarie e/o istituzionali. Gli strumenti messi in campo saranno tanti:

formazione, eventi, partecipazione a fiere e kermesse all'estero, nuove

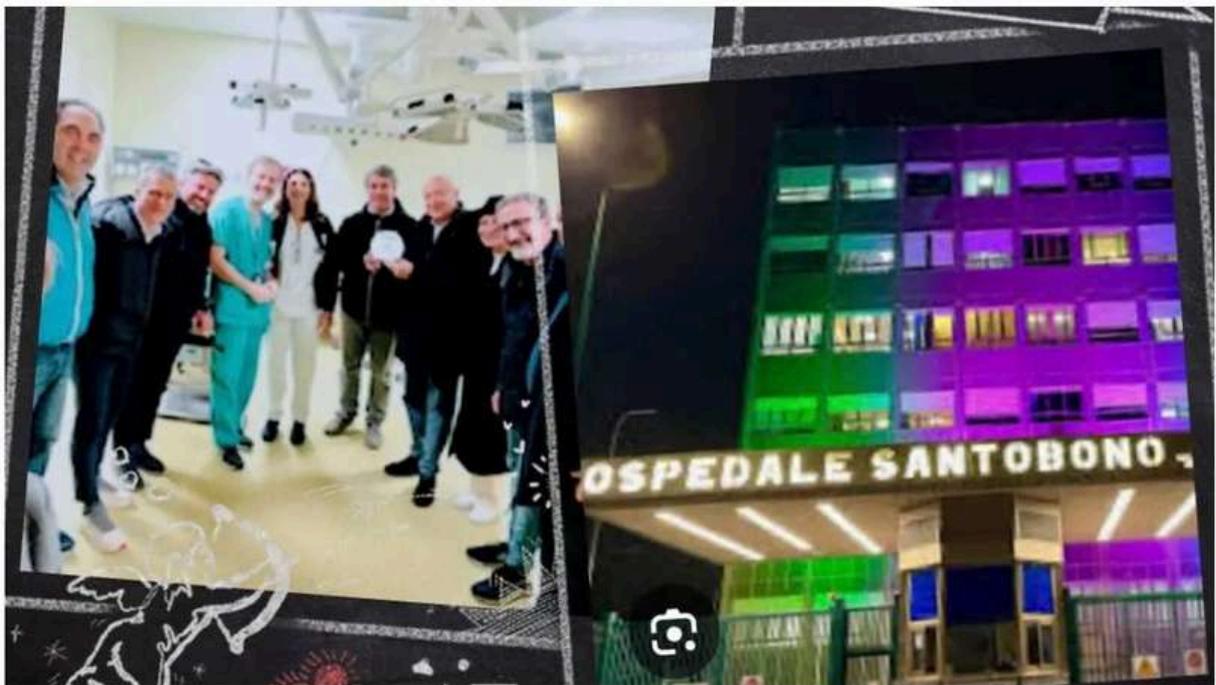
sinergie con associazioni del territorio di ogni forma e categoria, meeting e workshop.

www.associazioneristoratorilubrensi.com

positano 20⁰⁵₂₅ news

7 Febbraio 2025

Inaugurazione della Sala Multimediale all'Ospedale Santobono, realizzata anche col contributo dei ristoratori di Massa Lubrense.



Grazie all'associazione "Sos", Sostenitori Ospedale Santobono, fondata da circa venti anni da alcuni medici del Santobono, è stata inaugurata oggi, 7 febbraio 2025, una Sala Multimediale attrezzata, con computer di ultima generazione ed un sistema di videoconferenza.

L'ospedale già collabora con importanti centri ustioni in Europa e Nord America, e l'equipe di chirurgia plastica ed ustioni del Santobono, guidata dal dottor Marcello Zamparelli, da oggi con questa speciale sala potrà migliorare ulteriormente lo scambio di esami e dati clinici, programmare terapie e garantire migliori cure ai piccoli pazienti ustionati del reparto.

I fondi per il finanziamento di questa sala multimediale sono stati donati dai 60 ristoratori di Massa Lubrense riuniti nell'Associazione Ristoratori Lubrensi, oltre che dalla Euronics Gruppo Tufano e la famiglia Cafarelli.

positano 20⁰⁵₂₅ news

8 Febbraio 2025

Massa Lubrense: Ristoratori uniti per la solidarietà, un sostegno concreto al Centro Ustioni Pediatriche del Santobono



Massa Lubrense: Ristoratori uniti per la solidarietà, un sostegno concreto al Centro Ustioni Pediatriche del Santobono

Ancora una volta, l'Associazione Ristoratori Lubrensi dimostra un **cuore grande** e una **profonda sensibilità** verso le problematiche del territorio, ma anche dell'intera regione. Il presidente **Francesco Gargiulo** ha annunciato con orgoglio un nuovo, importante gesto di solidarietà a favore del Centro Ustioni Pediatriche Regionale del Santobono.

Dopo il successo dell'evento *"La Tavola dei 300"*, che aveva permesso di raccogliere ben 2mila euro, l'associazione ha deciso di raddoppiare l'impegno, stanziando ulteriori 4mila euro. Una somma preziosa, che andrà a completare gli allestimenti dell'area multimediale del centro. Un progetto ambizioso, che mira a offrire ai piccoli pazienti un ambiente confortevole e tecnologicamente avanzato, dove possano affrontare il delicato percorso di cura con maggiore serenità.

"La solidarietà è un valore fondamentale per tutti i nostri associati" – ha dichiarato il presidente Gargiulo – *"Per questo nuovo anno, abbiamo voluto rafforzare il nostro impegno verso il Centro Ustioni Pediatriche, una struttura di eccellenza che svolge un lavoro straordinario a supporto dei bambini e delle loro famiglie"*.

L'iniziativa dell'Associazione Ristoratori Lubrensi non è un caso isolato. Da sempre, i **60 ristoratori di Massa Lubrense** che ne fanno parte si distinguono per la loro attenzione verso le esigenze della comunità locale, ma anche per la capacità di farsi promotori di progetti a respiro regionale e internazionale. Un impegno costante, che testimonia un forte legame con il territorio e una profonda consapevolezza del ruolo sociale che la ristorazione può svolgere.

IL MATTINO

7 Febbraio 2025

Inaugurata la sala multimediale del Santobono realizzata grazie al contributo dei ristoratori di Massa Lubrense

Ha contribuito al progetto anche il gruppo Euronics Tufano



Inaugurazione sala multimediale Santobono

di Massimiliano D'Esposito

Con l'inaugurazione della **Sala Multimediale**, avvenuta il 7 febbraio 2025, la Sos (Sostenitori Ospedale Santobono), associazione fondata vent'anni fa da un gruppo di medici del Santobono, oggi guidata dal presidente Ugo de Luca, si chiude l'ultimo dei 14 interventi progettuali che l'associazione non profit napoletana ha destinato a supporto del Centro Ustioni: il primo dedicato alla pediatria voluto e realizzato dalla Aorn Santobono Pausilipon.

L'obiettivo della Sos è stato quello di **migliorare sia le condizioni di degenza dei bambini**, curando l'umanizzazione (decori, arredi, letti per le mamme, cucina, lavanderia), sia l'assistenza sanitaria, con la dotazione di arredi tecnici (medicherie, letti e cullette speciali antidecubito, **sistema di movimentazione del paziente**, arredi della sala procedure, work station ecc.), oltre a quello di fornire ulteriori strumenti ai medici per assicurare le cure più moderne e all'avanguardia ai piccoli pazienti ustionati.

Il reparto collabora da alcuni anni con **partner internazionali, come il Kinder Spital di Zurigo** e con i principali centri ustioni in Europa e Nord America. Per questo motivo l'equipe di chirurgia plastica e delle ustioni del Santobono, guidata dal dottor Marcello Zamparelli, **grazie alla sala multimediale, che comprende computer di ultima generazione ed un sistema per videoconferenze**, sarà utile per il confronto con specialisti e tecnici internazionali, per scambiare esami e informazioni su casi clinici, e programmare le terapie più efficaci ed all'avanguardia, oltre che a garantire la migliore qualità di vita post intervento ai piccoli pazienti ustionati.

I fondi

I fondi per il finanziamento della sala multimediale sono stati raccolti e donati alla Sos ets dall'Associazione Ristoratori Lubrensi, con ulteriore contributo migliorativo di **Euronics Gruppo Tufano**, grazie all'immane sostegno della famiglia Cafarelli.

«C'è massima attenzione da parte degli associati al tema della solidarietà – illustra Francesco Gargiulo, presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi –. In tal senso per il nuovo anno abbiamo voluto rafforzare il nostro impegno nei confronti del Centro Ustioni Pediatrico Regionale del Santobono, a cui avevamo stanziato con l'evento La Tavola dei 300 ben 2mila euro, aggiungendo ora altri 4mila euro, che servivano per concludere gli allestimenti dell'area multimediale».

Del resto ogni iniziativa indetta dall'Associazione Ristoratori Lubrensi esprime da sempre grande sensibilità dei 60 associati, ristoratori di Massa Lubrense, verso il proprio territorio di origine ma anche nei confronti di quanto capita alla comunità locale, ma anche regionale ed internazionale.

GUSTO Mediterraneo

7 Febbraio 2025

“Sala Multimediale Centro Ustioni Pediatrico”



Con l'inaugurazione della **Sala Multimediale**, avvenuta il 7 febbraio 2025, la **S.O.S. Sostenitori Ospedale Santobono ets**, -l'associazione fondata vent'anni fa da un gruppo di medici del Santobono, oggi guidata dal **Presidente dr. Ugo de Luca**, – si chiude l'ultimo dei 14 interventi progettuali che l'associazione non



7 Febbraio 2025

Inaugurata la sala multimediale del Santobono donata dai Ristoratori Lubrensi



Con l'inaugurazione della Sala Multimediale, avvenuta il 7 febbraio 2025, la Sos (Sostenitori Ospedale Santobono) ets, associazione fondata vent'anni fa da un gruppo di medici del Santobono, oggi guidata dal presidente Ugo de Luca, si chiude l'ultimo dei 14 interventi progettuali che l'associazione non profit napoletana ha destinato a supporto del Centro Ustioni: il primo dedicato alla pediatria voluto e realizzato dalla Aorn Santobono Pausilipon.

L'obiettivo della Sos ets è stato quello di migliorare sia le condizioni di degenza dei bambini, curando l'umanizzazione (decori, arredi, letti per le mamme, cucina, lavanderia), sia l'assistenza sanitaria, con la dotazione di arredi tecnici (medicherie, letti e cullette speciali antidecubito, sistema di movimentazione del paziente, arredi della sala procedure, work station ecc.), oltre a quello di fornire ulteriori strumenti ai medici per assicurare le cure più moderne e all'avanguardia ai piccoli pazienti ustionati.

Il reparto collabora da alcuni anni con partner internazionali, come il Kinder Spital di Zurigo e con i principali centri ustioni in Europa e Nord America. Per questo motivo l'equipe di chirurgia plastica e delle ustioni del Santobono, guidata dal dottor Marcello Zamparelli, grazie alla "Sala Multimediale", che comprende computer di ultima generazione ed un sistema per videoconferenze, sarà utile per il confronto con specialisti e tecnici internazionali, per scambiare esami e informazioni su casi clinici, e programmare le terapie più efficaci ed all'avanguardia, oltre che a garantire la migliore qualità di vita post intervento ai piccoli pazienti ustionati.

I fondi per il finanziamento della sala multimediale sono stati raccolti e donati alla Sos ets dall'Associazione Ristoratori Lubrensi, con ulteriore contributo migliorativo di Euronics Gruppo Tufano, grazie all'immane sostegno della famiglia Cafarelli.

"C'è massima attenzione da parte degli associati al tema della solidarietà - illustra Francesco Gargiulo, presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi -. In tal senso per il nuovo anno abbiamo voluto rafforzare il nostro impegno nei confronti del Centro Ustioni Pediatrico Regionale del Santobono, a cui avevamo stanziato con l'evento La Tavola dei 300 ben 2mila euro, aggiungendo ora altri 4mila euro, che servivano per concludere gli allestimenti dell'area multimediale".

Del resto ogni iniziativa indetta dall'Associazione Ristoratori Lubrensi esprime da sempre grande sensibilità dei 60 associati, ristoratori di Massa Lubrense, verso il proprio territorio di origine ma anche nei confronti di quanto capita alla comunità locale, ma anche regionale ed internazionale.

profit napoletana ha destinato a supporto del Centro Ustioni: il primo dedicato alla pediatria voluto e realizzato dalla **A.O.R.N. Santobono Pausilipon**.

L'obiettivo della **S.O.S. ets** è stato quello di migliorare sia le condizioni di degenza dei bambini, curando l'umanizzazione (decori, arredi, letti per le mamme, cucina, lavanderia), sia l'assistenza sanitaria, con la dotazione di arredi tecnici (medicherie, letti e cullette speciali antidecubito, sistema di movimentazione del paziente, arredi della sala procedure, work station ecc.), oltre a quello di fornire ulteriori strumenti ai medici per assicurare le cure più moderne e all'avanguardia ai piccoli pazienti ustionati. Il reparto, infatti, collabora da alcuni anni con partner internazionali, come il Kinder Spital di Zurigo e con i principali centri ustioni in Europa e Nord America. Per questo

motivo l'equipe di chirurgia plastica e delle ustioni del Santobono, guidata dal **dr. Marcello Zamparelli**, grazie alla "Sala Multimediale", che comprende computer di ultima generazione ed un sistema per videoconferenze, sarà utile per il confronto con specialisti e tecnici internazionali, per scambiare esami e informazioni su casi clinici, e programmare le terapie più efficaci ed all'avanguardia, oltre che a garantire la migliore qualità di vita post intervento ai piccoli pazienti ustionati. I fondi per il finanziamento della sala multimediale sono stati raccolti e donati alla **S.O.S. ets** dall'**A.R.L. Associazione Ristoratori Lubrensi**, con ulteriore contributo migliorativo di **Euronics Gruppo Tufano**, grazie all'immane sostegno della famiglia **Cafarelli**.

<<C'è massima attenzione da parte degli associati al tema della solidarietà – illustra **Francesco Gargiulo, Presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi** – In tal senso per il nuovo anno abbiamo voluto rafforzare il nostro impegno nei confronti del Centro Ustioni Pediatrico Regionale del Santobono, a cui avevamo stanziato con l'evento La Tavola dei 300 ben 2mila euro, aggiungendo ora altri 4mila euro, che servivano per concludere gli allestimenti dell'area multimediale". Del resto ogni iniziativa indetta dall'Associazione Ristoratori Lubrensi esprime da sempre grande sensibilità dei 60 associati, ristoratori di Massa Lubrense, verso il proprio territorio di origine ma anche nei confronti di quanto capita alla comunità locale, ma anche regionale ed internazionale>>.



il CORRIERINO *on line*

16 Febbraio 2025

Donata sala multimediale per i bambini ustionati, i ristoratori di Massa Lubrense in aiuto del Santobono

Ieri l'inaugurazione



Donano una sala multimediale per aiutare i bambini ustionati ricoverati al Santobono. L'inaugurazione della **Sala Multimediale**, avvenuta il 7 febbraio 2025, la **S.O.S. Sostenitori Ospedale Santobono ets**, - l'associazione fondata vent'anni fa da un gruppo di medici del Santobono, oggi guidata dal **Presidente dr. Ugo de Luca**, - si chiude l'ultimo dei 14 interventi progettuali che l'associazione non profit napoletana ha destinato a supporto del Centro Ustioni: il primo dedicato alla pediatria voluto e realizzato dalla **A.O.R.N. Santobono Pausilipon**.

L'obiettivo della S.O.S. ets è stato quello di migliorare sia le condizioni di degenza dei bambini, curando l'umanizzazione (decori, arredi, letti per le mamme, cucina, lavanderia), sia l'assistenza sanitaria, con la dotazione di arredi tecnici (medicherie, letti e cullette speciali antidecubito, sistema di movimentazione del paziente, arredi della sala procedure, work station ecc.), oltre a quello di fornire ulteriori strumenti ai medici per assicurare le cure più moderne e all'avanguardia ai piccoli pazienti ustionati.

Il reparto, infatti, collabora da alcuni anni con partner internazionali, come il Kinder Spital di Zurigo e con i principali centri ustioni in Europa e Nord America. Per questo motivo l'equipe di chirurgia plastica e delle ustioni del Santobono, guidata dal **dr. Marcello Zamparelli**, grazie alla "Sala Multimediale", che comprende computer di ultima generazione ed un sistema per videoconferenze, sarà utile per il confronto con specialisti e tecnici internazionali, per scambiare esami e informazioni su casi clinici, e programmare le terapie più efficaci ed all'avanguardia, oltre che a garantire la migliore qualità di vita post intervento ai piccoli pazienti ustionati.

I fondi per il finanziamento della sala multimediale sono stati raccolti e donati alla S.O.S. ets dall'A.R.L. **Associazione Ristoratori Lubrensi**, con ulteriore contributo migliorativo di **Euronics Gruppo Tufano**, grazie all'immane sostegno della famiglia **Cafarelli**.

*<<C'è massima attenzione da parte degli associati al tema della solidarietà – illustra **Francesco Gargiulo, Presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi** – In tal senso per il nuovo anno abbiamo voluto rafforzare il nostro impegno nei confronti del Centro Ustioni Pediatrico Regionale del Santobono, a cui avevamo stanziato con l'evento La Tavola dei 300 ben 2mila euro, aggiungendo ora altri 4mila euro, che servivano per concludere gli allestimenti dell'area multimediale". Del resto ogni iniziativa indetta dall'Associazione Ristoratori Lubrensi esprime da sempre grande sensibilità dei 60 associati, ristoratori di Massa Lubrense, verso il proprio territorio di origine ma anche nei confronti di quanto capita alla comunità locale, ma anche regionale ed internazionale>>.*

CORRIERE DELLA SERA

8 APRILE 2025

Alfonso Iaccarino ambasciatore di Massa Lubrense nel mondo. Riconoscimento dei colleghi al fondatore del Don Alfonso 1890

Il presidente dei ristoratori Gargiulo: «L'abbiamo deciso all'unanimità»



Da sinistra, Alfonso Iaccarino, Francesco Gargiulo, Ernesto Iaccarino

Giovedì 10 aprile, alle 11,30 al ristorante La Tavernetta di **Marina di Puolo a Massa Lubrese** la consegna del **premio dell'Associazione Ristoratori Lubrensi allo chef Alfonso Iaccarino**. Un riconoscimento alla memoria storica territoriale e alla grande competenza, anche dal punto di vista comunicativo, nel mondo della ristorazione internazionale, per il fondatore del Don Alfonso dal 1890, nominato **Ambasciatore nel Mondo della Cultura Gastronomica di Massa Lubrese**.

«Una scelta - spiega **Francesco Gargiulo, presidente dell'associazione** - decisa all'unanimità. Questa nomina permetterà alla nostra organizzazione e al territorio stesso di avere un portavoce autorevole agli appuntamenti e meeting internazionali, per la sua memoria storica, competenza

«Una scelta - spiega **Francesco Gargiulo, presidente dell'associazione** - decisa all'unanimità. Questa nomina permetterà alla nostra organizzazione e al territorio stesso di avere un portavoce autorevole agli appuntamenti e meeting internazionali, per la sua memoria storica, competenza gastronomica e conoscenza della nostra realtà». L'occasione sarà importante anche per confrontarsi con alcuni esponenti del mondo del gusto sulla **prossima edizione di La Tavola dei 300**, evento alla II edizione in programma a giugno organizzato dall'associazione per la promozione dei borghi massesi. «Sono molto emozionato - commenta **Iaccarino** - perché **si tratta della mio territorio di origine** e, come del resto facciamo da sempre, da quando esiste Don Alfonso, sarà per me un piacere poter promuovere Massa Lubrese e la sua cultura gastronomica nel mondo».

IL MATTINO

9 APRILE 2025

Alfonso Iaccarino ambasciatore della cucina di Massa Lubrense nel mondo

Domani la consegna del riconoscimento dell'associazione Ristoratori Lubrensi



Francesco Gargiulo presidente Ristoratori Lubrensi con Alfonso ed Ernesto Iaccarino del Don Alfonso 1890

È in programma domani, giovedì 10 aprile, a Massa Lubrense, presso il ristorante **La Tavernetta di Marina di Puolo**, alle ore 11.30 la consegna del premio dell'associazione Ristoratori Lubrensi allo chef Alfonso Iaccarino. Un riconoscimento alla memoria storica territoriale ed alla grande competenza, anche dal punto di vista comunicativo, nel mondo della ristorazione internazionale, **al patron del Don Alfonso 1890** come «Ambasciatore nel Mondo della Cultura Gastronomica di Massa Lubrense».

«Una scelta – spiega Francesco Gargiulo, presidente dell'**associazione Ristoratori Lubrensi** – decisa all'unanimità.

Questa nomina permetterà all'associazione e al territorio stesso di avere un portavoce autorevole agli appuntamenti e meeting internazionali, per la sua memoria storica, competenza gastronomica e conoscenza del nostro territorio».

Al momento celebrativo di domani prevista la presenza di rappresentanti dell'amministrazione comunale di Massa Lubrense e di vari esponenti della ristorazione italiana ed internazionale. **A consegnare la targa il giornalista Antonino Siniscalchi.**

L'occasione sarà importante anche per confrontarsi con alcuni rappresentanti del mondo del gusto sulla prossima edizione de «La Tavola dei 300», evento alla II edizione in programma a giugno organizzato dall'associazione Ristoratori Lubrensi per la promozione dei borghi di Massa Lubrense.

«Sono molto emozionato, perché si tratta del mio territorio di origine e, come del resto facciamo da sempre, da quando esiste il **Don Alfonso**, sarà per me un piacere poter promuovere Massa Lubrense e la sua cultura gastronomica nel mondo – commenta Alfonso Iaccarino -. Ringrazio gli amici ristoratori, con i quali stiamo programmando una serie di incontri anche con l'amministrazione comunale, per rafforzare aspetti logistici a favore di tutte le attività della zona».

IL MATTINO

12 APRILE 2025

«Ambasciatore del gusto» premio allo chef Iaccarino

Massa Lubrense

Massimiliano D'Esposito

Il suggestivo borgo dei pescatori di Marina di Puolo, lungo la linea di costa al confine tra Sorrento e Massa Lubrense, ha fatto da cornice alla consegna del premio che l'associazione Ristoratori Lubrensi ha conferito allo chef Alfonso Iaccarino. Un riconoscimento alla memoria storica territoriale ed alla grande competenza, anche dal punto di vista comunicativo, nel mondo della ristorazione internazionale, al patron dello stellato Don

Alfonso 1890, che gode ora del titolo di «ambasciatore nel mondo della cultura gastronomica» di Massa Lubrense. «Una scelta decisa all'unanimità - mette in chiaro Francesco Gargiulo, presidente del sodalizio -. Questa nomina permetterà all'associazione ed alla nostra città di avere

**IL RICONOSCIMENTO
DEI RISTORATORI
«CON IL DON ALFONSO
PROMOSSA NEL MONDO
LA NOSTRA CULTURA
GASTRONOMICA»**

un portavoce autorevole agli appuntamenti e meeting internazionali». La cerimonia, alla quale hanno preso parte tutti gli associati, si è tenuta al ristorante La Tavernetta. A consegnare la targa il giornalista Antonino Siniscalchi. «Sono molto emozionati, perché si tratta del mio territorio di origine e, come del resto facciamo da sempre da quando esiste Don Alfonso, sarà per me un piacere poter promuovere Massa Lubrense e la sua cultura gastronomica nel mondo - il commento di Alfonso Iaccarino -. Ringrazio gli amici ristoratori, con i quali stiamo programmando una serie di incontri anche con l'amministra-



LA CONSEGNA Alfonso Iaccarino riceve la targa

zione comunale, per rafforzare aspetti logistici a favore di tutte le attività del territorio».

A questo proposito già si guarda alla seconda edizione della Tavola dei 300, che a giugno vedrà 300 commensali seduti intorno ad un'unica enorme tavola. Proprio in questi giorni si stanno limando i dettagli con il sindaco Lorenzo Balducci ed il suo staff. Alla cerimonia ha partecipato anche il vice sindaco Giovanna Staiano. «Questo riconoscimento è una

ulteriore dimostrazione - dice - che il Don Alfonso 1890 rappresenta un modello di alta cucina, attenta alla dimensione etica e sostenibile, simbolo di "buona impresa", un esempio virtuoso per coloro che intendono creare una gastronomia autentica, capace di sottrarsi a logiche di massa e mercificazione. Ristoratori che continuano a fare lavoro di squadra, rappresentando anch'essi un esempio virtuoso per la nostra amata terra».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ANSA

7 APRILE 2025

TERRA&GUSTO / Campania

Alfonso Iaccarino, premiato a Massa Lubrense il 10 aprile

"Ambasciatore nel Mondo della Cultura Gastronomica"



Va allo chef Alfonso Iaccarino di Don Alfonso dal 1890 il premio dell'Associazione Ristoratori Lubrensi.

Motivo: come "Ambasciatore nel Mondo della Cultura Gastronomica" di Massa Lubrense.

La consegna avverrà il 10 aprile, , alle ore 11.30, a Massa Lubrense, presso ristorante La Tavernetta di Marina di Puolo "Una scelta - spiega Francesco Gargiulo, Presidente dell'Ass.

Ristoratori Lubrensi - decisa all'unanimità. Questa nomina permetterà all'associazione e al territorio stesso di avere un portavoce autorevole agli appuntamenti e meeting internazionali, per la sua memoria storica, competenza gastronomica e conoscenza del nostro territorio".

Il momento celebrativo avverrà il 10 aprile a Marina di Puolo, dove interverranno anche i rappresentanti dell'amministrazione comunale massese e vari esponenti del mondo della ristorazione internazionale. A consegnare la targa il giornalista Antonino Siniscalchi, storica firma di Il Mattino, originario di Massa Lubrense e da sempre attivo e partecipe alle trasformazioni territoriali in ambito turistico e del mondo del gusto.

L'occasione sarà importante anche per confrontarsi con alcuni esponenti del mondo del gusto sulla prossima edizione di La Tavola dei 300, evento alla II edizione in programma a giugno organizzato dall'Associazione Ristoratori Lubrensi per la promozione dei borghi di Massa Lubrense. "Sono molto emozionato, perché si tratta del mio territorio di origine e, come del resto facciamo da sempre, da quando esiste Don Alfonso, sarà per me un piacere poter promuovere Massa Lubrense e la sua cultura gastronomica nel mondo - commenta Alfonso Iaccarino - ringrazio gli amici ristoratori, con i quali stiamo programmando una serie di incontri anche con l'amministrazione comunale, per rafforzare aspetti logistici a favore di tutte le attività del territorio".

ROMA

14 APRILE 2025

LA CERIMONIA

Alfonso Iaccarino Ambasciatore nel mondo della cultura gastronomica di Massa Lubrense



Nel respiro profondo del mare di Marina di Puolo, si è svolta una cerimonia che ha avuto il sapore delle cose vere e durature. È nella suggestiva cornice del ristorante La Tavernetta, cuore pulsante della ristorazione locale, che l'Associazione Ristoratori Lubrensi ha voluto celebrare l'eccellenza di un uomo, un simbolo, un maestro: Alfonso Iaccarino. Non un semplice riconoscimento, ma un atto d'amore verso chi, con la propria opera quotidiana, ha trasformato la cucina in narrazione, il gusto in identità, e la memoria gastronomica in bandiera di un'intera comunità. Il premio assegnato a Iaccarino – figura di riferimento mondiale grazie all'esperienza di Don Alfonso 1890 – porta il nobile titolo di "Ambasciatore nel Mondo della Cultura Gastronomica di Massa Lubrense". "Una scelta decisa all'unanimità – ha dichiarato Francesco Gargiulo, presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi – Questa nomina permetterà all'associazione e al territorio stesso di avere un portavoce autorevole agli appuntamenti e meeting internazionali, per la sua memoria storica, competenza gastronomica e conoscenza del nostro territorio". Parole che raccontano più di un semplice atto formale: sono l'espressione di un sentimento condiviso, di un'identità collettiva che si riconosce nella figura di un uomo capace di trasmettere con grazia e determinazione il valore della cucina mediterranea, intesa come cultura, come civiltà.

Alla cerimonia, impreziosita dalla presenza dei rappresentanti dell'amministrazione comunale massese e di numerosi esponenti del mondo del gusto, ha preso parte anche il giornalista Antonino Siniscalchi, figura storica del racconto enogastronomico e turistico del territorio, che ha consegnato la targa al maestro Iaccarino. Ma l'evento non è stato solo celebrazione: nell'intreccio di brindisi, specialità locali e riflessioni, si è discusso della prossima edizione de La Tavola dei 300, evento giunto alla sua seconda edizione in programma a giugno, che l'Associazione Ristoratori Lubrensi organizzerà per esaltare i borghi di Massa Lubrense e rafforzarne l'appeal culturale e gastronomico. "Sono molto emozionato, perché si tratta del mio territorio di origine e, come del resto facciamo da sempre, da quando esiste Don Alfonso, sarà per me un piacere poter promuovere Massa Lubrense e la sua cultura gastronomica nel mondo – ha affermato Alfonso Iaccarino – Ringrazio gli amici ristoratori, con i quali stiamo programmando una serie di incontri anche con l'amministrazione comunale, per rafforzare aspetti logistici a favore di tutte le attività del territorio". Con queste parole, che profumano di appartenenza e visione, Alfonso Iaccarino ha tracciato ancora una volta la rotta di una cucina che educa, che racconta e che, proprio come il mare di Puolo, unisce sponde lontane.

ROMA

14 APRILE 2025

L'ASSOCIAZIONE LOCALE DEI RISTORATORI LO NOMINA AMBASCIATORE NEL MONDO DELLA CULTURA GASTRONOMICA LOCALE

Massa Lubrense celebra il super chef Alfonso Iaccarino

DI GIUSEPPE GIORGIO

Nel respiro profondo del mare di Marina di Puolo, si è svolta una cerimonia che ha avuto il sapore delle cose vere e durature. È nella suggestiva cornice del ristorante La Tavernetta, cuore pulsante della ristorazione locale, che l'Associazione Ristoratori Lubrensi ha voluto celebrare l'eccellenza di un uomo, un simbolo, un maestro: Alfonso Iaccarino. Non un semplice riconoscimento, ma un atto d'amore verso chi, con la propria opera quotidiana, ha trasformato la cucina in narrazione, il gusto in identità, e la memoria gastronomica in bandiera di un'intera comunità. Il premio assegnato a Iaccarino – figura di riferimento mondiale grazie all'esperienza di Don Alfonso 1890 – porta il nobile titolo di "Ambasciatore nel Mondo della Cultura Gastronomica di Massa Lubrense". "Una scelta



decisa all'unanimità – ha dichiarato Francesco Gargiulo, presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi – Questa nomina permetterà all'associazione e al territorio stesso di avere un portavoce autorevole agli appuntamenti e meeting internazionali, per la sua memoria

storica, competenza gastronomica e conoscenza del nostro territorio". Parole che raccontano più di un semplice atto formale: sono l'espressione di un sentimento condiviso, di un'identità collettiva che si riconosce nella figura di un uomo capace di trasmettere con grazia e determinazione il valore della cucina mediterranea, intesa come cultura, come civiltà. Alla cerimonia, impreziosita dalla presenza dei rappresentanti dell'amministrazione comunale massese e di numerosi esponenti del mondo del gusto, ha preso parte anche il giornalista Antonino Siniscalchi, figura storica del racconto enogastronomico e turistico del territorio, che ha consegnato la targa al maestro Iaccarino. Ma l'evento non è stato solo celebrazione: nell'intreccio di brindisi, specialità locali e riflessioni, si è discusso della prossima edizione de La Tavola dei 300, evento giunto alla sua seconda edizione in program-

ma a giugno, che l'Associazione Ristoratori Lubrensi organizzerà per esaltare i borghi di Massa Lubrense e rafforzarne l'appeal culturale e gastronomico. "Sono molto emozionato, perché si tratta del mio territorio di origine e, come del resto facciamo da sempre, da quando esiste Don Alfonso, sarà per me un piacere poter promuovere Massa Lubrense e la sua cultura gastronomica nel mondo – ha affermato Alfonso Iaccarino – Ringrazio gli amici ristoratori, con i quali stiamo programmando una serie di incontri anche con l'amministrazione comunale, per rafforzare aspetti logistici a favore di tutte le attività del territorio". Con queste parole, che profumano di appartenenza e visione, Alfonso Iaccarino ha tracciato ancora una volta la rotta di una cucina che educa, che racconta e che, proprio come il mare di Puolo, unisce sponde lontane.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SorrentoPress

7 APRILE 2025

Massa Lubrense. I ristoratori premiano Don Alfonso Iaccarino



È in programma il 10 aprile, a Massa Lubrense, al ristorante La Tavernetta di Marina di Puolo, alle ore 11:30 la consegna del premio dell'associazione Ristoratori Lubrensi allo chef Alfonso Iaccarino. Un riconoscimento alla memoria storica territoriale ed alla grande competenza, anche dal punto di vista comunicativo, nel mondo della ristorazione internazionale, al patron del Don Alfonso 1890 come "Ambasciatore nel Mondo della Cultura Gastronomica" di Massa Lubrense.

"Una scelta – spiega Francesco Gargiulo, presidente dell'associazione Ristoratori Lubrensi – decisa all'unanimità. Questa nomina permetterà all'associazione e al territorio stesso di avere un portavoce autorevole agli appuntamenti e meeting internazionali, per la sua memoria storica, competenza gastronomica e conoscenza del nostro territorio".

Il momento celebrativo avverrà il 10 aprile a Marina di Puolo, dove interverranno anche i rappresentanti dell'amministrazione comunale di Massa Lubrense e vari esponenti del mondo della ristorazione internazionale. A consegnare la targa il giornalista Antonino Siniscalchi.

L'occasione sarà importante anche per confrontarsi con alcuni rappresentanti del mondo del gusto sulla prossima edizione di La Tavola dei 300, evento alla II edizione in programma a giugno organizzato dall'associazione Ristoratori Lubrensi per la promozione dei borghi di Massa Lubrense.

"Sono molto emozionato, perché si tratta del mio territorio di origine e, come del resto facciamo da sempre, da quando esiste Don Alfonso, sarà per me un piacere poter promuovere Massa Lubrense e la sua cultura gastronomica nel mondo – commenta Alfonso Iaccarino -. Ringrazio gli amici ristoratori, con i quali stiamo programmando una serie di incontri anche con l'amministrazione comunale, per rafforzare aspetti logistici a favore di tutte le attività del territorio".



7 APRILE 2025

Riconoscimento per Alfonso Iaccarino: Ambasciatore della Cultura Gastronomica a Massa Lubrense

Alfonso Iaccarino, chef del ristorante Don Alfonso, sarà premiato come "Ambasciatore della Cultura Gastronomica" il 10 aprile a Marina di Puolo, riconoscendo il suo contributo alla tradizione culinaria di Massa Lubrense.



Un'importante notizia per il mondo della gastronomia a **Massa Lubrense**: **Alfonso Iaccarino**, noto chef del ristorante **Don Alfonso** dal 1890, riceverà un riconoscimento significativo dall'**Associazione Ristoratori Lubrensi**. Questo

premio, conferito per il suo ruolo di "Ambasciatore nel Mondo della **Cultura Gastronomica**", verrà consegnato il 10 aprile prossimo, durante una cerimonia che si svolgerà alle ore 11.30, presso il ristorante **La Tavernetta di Marina di Puolo**. Questo riconoscimento è stato espresso all'unanimità da parte dei membri dell'associazione, sottolineando l'importanza di avere una figura di riferimento per rappresentare le tradizioni e le peculiarità culinarie del territorio.

La scelta di **Alfonso Iaccarino** come ambasciatore gastronomico

Francesco Gargiulo, Presidente dell'**Associazione Ristoratori Lubrensi**, ha spiegato che la nomina di **Iaccarino** è stata una decisione unanime, vista la sua lunga carriera e il suo attaccamento alle radici culinarie locali. Il ruolo di ambasciatore non si limita solo alla promozione di piatti tipici, ma si estende anche agli incontri e alle fiere internazionali, dove **Iaccarino** potrà condividere la memoria storica della cultura gastronomica di **Massa Lubrense**. Tra i motivi di questa scelta, la competenza di **Iaccarino** nel settore e una spiccata conoscenza delle materie prime locali, che lo hanno reso un ambasciatore naturale della gastronomia del luogo.

La cerimonia di premiazione a **Marina di Puolo**

La cerimonia di premiazione si svolgerà all'interno di un evento che vedrà la partecipazione di diverse personalità, inclusi rappresentanti dell'amministrazione comunale e figure di spicco nel panorama della ristorazione internazionale. A consegnare il premio sarà il giornalista **Antonino Siniscalchi**, una figura storica de **Il Mattino**, noto per il suo impegno nei cambiamenti turistici e gastronomici del territorio. La presenza di **Siniscalchi** sottolinea ulteriormente l'importanza di questo riconoscimento, che non solo celebra il lavoro di **Iaccarino**, ma anche il patrimonio culinario di **Massa Lubrense**.

L'importanza dell'evento e futuri progetti gastronomici

In occasione della premiazione, si parlerà anche della seconda edizione de "La Tavola dei 300", un evento che si terrà a giugno e che ha come obiettivo la promozione dei borghi di **Massa Lubrense**. I ristoratori locali, insieme ad **Iaccarino**, discuteranno delle strategie da adottare per valorizzare ulteriormente la cultura gastronomica della zona. Nel corso dell'incontro, **Iaccarino** ha espresso la sua emozione per il riconoscimento, sottolineando il suo desiderio di far conoscere l'unicità di **Massa Lubrense** nel panorama culinario globale. *Ha ringraziato inoltre i suoi colleghi, i ristoratori locali, per il supporto e l'impegno congiunto nel promuovere le iniziative che rendono viva la tradizione gastronomica del luogo.*

La consegna di questo premio rappresenta un'importante tappa nel percorso di valorizzazione della cultura gastronomica locale, rendendo **Massa Lubrense** sempre più un punto di riferimento nel panorama culinario internazionale.

VICO EQUENSE ONLINE

10 APRILE 2025

Alfonso Iaccarino ambasciatore della cucina di Massa Lubrense nel mondo



Oggi la consegna del riconoscimento dell'associazione Ristoratori Lubrensi

Massa Lubrense - Oggi, a Massa Lubrense, presso il ristorante La Tavernetta di Marina di Puolo la consegna del premio dell'associazione Ristoratori Lubrensi allo chef Alfonso Iaccarino. Un riconoscimento alla memoria storica territoriale ed alla grande competenza, anche dal punto di vista comunicativo, nel mondo della ristorazione internazionale, al patron del Don Alfonso 1890 come

«Ambasciatore nel Mondo della Cultura Gastronomica di Massa Lubrense». «Una scelta – spiega Francesco Gargiulo, presidente dell'associazione Ristoratori Lubrensi – decisa all'unanimità. Questa nomina permetterà all'associazione e al territorio stesso di avere un portavoce autorevole agli appuntamenti e meeting internazionali, per la sua memoria storica, competenza gastronomica e conoscenza del nostro territorio». Alla cerimonia ha partecipato il vice sindaco e assessore al Turismo, Giovanna Staiano. A consegnare la targa il giornalista Antonino Siniscalchi. L'occasione è stata importante anche per confrontarsi con alcuni rappresentanti del mondo del gusto sulla prossima edizione de «La Tavola dei 300», evento alla II edizione in programma a giugno organizzato dall'associazione Ristoratori Lubrensi per la promozione dei borghi di Massa Lubrense. «Sono molto emozionato, perché si tratta del mio territorio di origine e, come del resto facciamo da sempre, da quando esiste il Don Alfonso, sarà per me un piacere poter promuovere Massa Lubrense e la sua cultura gastronomica nel mondo – commenta Alfonso Iaccarino -. Ringrazio gli amici ristoratori, con i quali stiamo programmando una serie di incontri anche con l'amministrazione comunale, per rafforzare aspetti logistici a favore di tutte le attività della zona».

IL  MATTINO.it

6 MAGGIO 2025**La Tavola dei 300 a Massa Lubrense: ecco la seconda edizione**

Quest'anno la maxi tavolata per 300 commensali sarà allestita nel centro cittadino



Tutto pronto per la seconda edizione de **La Tavola dei 300**, organizzata a **Massa Lubrense** dall'**Associazione Ristoratori Lubrensi**. Prossima tappa l'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 **Aniello Mastellone**, per scoprire le cultivar della penisola sorrentina, tra fiori, verdure e ortaggi, limoni, ulivi e arance.

«La conferenza stampa di presentazione de 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 evidenziato anche che la cittadina della **Costiera** vanta ben 18 borghi, tra mare 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 casali massesi.

Il Cilento ottiene la Bandiere Blu: ora si tenta l'assalto al podio

«Un territorio da scoprire e per la nuova edizione della kermesse - illustra **Gargiulo** - abbiamo dato grande spazio 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 de 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.

il denaro.it

9 APRILE 2025

“Ambasciatore della cultura gastronomica nel mondo”: premio allo chef Alfonso Iaccarino



E' in programma il 10 aprile a Massa Lubrense, al ristorante La Tavernetta di Marina di Puolo, alle ore 11.30 la consegna del premio dell'Associazione Ristoratori Lubrensi allo chef Alfonso Iaccarino. Un riconoscimento alla memoria storica territoriale e alla grande competenza, anche dal punto di vista comunicativo, nel mondo della ristorazione internazionale, ad Alfonso Iaccarino di Don Alfonso dal 1890 come "Ambasciatore nel Mondo della Cultura Gastronomica" di Massa Lubrense.

"Una scelta – spiega Francesco Gargiulo, Presidente dell'Ass. Ristoratori Lubrensi – decisa all'unanimità. Questa nomina permetterà all'associazione e al territorio stesso di avere un portavoce autorevole agli appuntamenti e meeting internazionali, per la sua memoria storica, competenza gastronomica e conoscenza del nostro territorio".

Il momento celebrativo avverrà il 10 aprile a Marina di Puolo, dove interverranno anche i rappresentanti dell'amministrazione comunale massese e vari esponenti del mondo della ristorazione internazionale. A consegnare la targa il giornalista Antonino Siniscalchi, storica firma di Il Mattino, originario di Massa Lubrense e da sempre attivo e partecipe alle trasformazioni territoriali in ambito turistico e del mondo del gusto.

L'occasione sarà importante anche per confrontarsi con alcuni esponenti del mondo del gusto sulla prossima edizione di La Tavola dei 300, evento alla II edizione in programma a giugno organizzato dall'Associazione Ristoratori Lubrensi per la promozione dei borghi di Massa Lubrense.

"Sono molto emozionato, perché si tratta della mio territorio di origine e, come del resto facciamo da sempre, da quando esiste Don Alfonso, sarà per me un piacere poter promuovere Massa Lubrense e la sua cultura gastronomica nel mondo – commenta Alfonso Iaccarino – ringrazio gli amici ristoratori, con i quali stiamo programmando una serie di incontri anche con l'amministrazione comunale, per rafforzare aspetti logistici a favore di tutte le attività del territorio".



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



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
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 20⁰⁵₂₅ 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



La Tavola dei
300

ARL
Associazione Ristoratori Lubrenesi

Il edizione | MASSA
18-19 giugno 2025 | LUBRENSE

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 Jannicelli

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 - 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

© IPW/STUDIO/STUDIO/STUDIO



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 – www.latavoladei300.com

ROMA

15 MAGGIO 2025

TRA OLIVI SECOLARI E LIMONETI 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 Locate

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 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.

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 Saporì, 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/>)

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 – 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

MONICA SARNELLI
Associati ARL

www.latavoladei300.com
www.associazioneristoratorilubrensi.com

- RISTORANTE POZZERANA DI FRANCESCO
- RISTORANTE LO STUZZICINO
- IL CANTUCCIO MASSA CENTRO
- IL CANTUCCIO MARANO
- RISTORANTE ALBERGO LE SIRENE
- RUPIONE
- RISTORANTE LA FORNE ONE FINE
- ANTICO FRANCESCHELLO 1899 DA PEPPE
- RISTORANTE LA TAVOLATA
- RISTORANTE MARIA GRACIA
- RISTORANTE IL PENALE
- RISTORANTE MARY'S DA LUCA
- LA RIBOVISTA
- RISTORANTE LA NAIOME
- RISTORANTE RICCARDO FRANCESCHELLO
- TUTT'APPOTI ENOTECA WINE BAR
- PALERMO SPRING PUB
- RISTORANTE GABRIELLA
- AGRITURISMO S. GIORDANO DI VIGLIANO
- TAVOLINA EUROPEA
- RISTORANTE SALUTORE E RAFFAELA
- TAVOLINA EUROPEA S. VITO
- HOTEL RISTORANTE DELLE PALME
- RISTORANTE DA MICHELLE
- AGRITURISMO FATTORIA STERAMENO
- GARDEN BAR
- PASTALE
- DON AL FONDO SPA
- RISTORANTE PULSTENELLA
- INFO RISTORANTE POZZERANA
- RISTORANTE DAN ENUS
- TONNOCAMPANO BY SOCCO
- IL VESPERS
- RISTORANTE PRINARI
- CANCA DEL SOCCO
- RISTORANTE POZZERANA A VENTI
- STREET ME
- BELLA BELLE
- ANGIKOS BISTROT
- ANTICHEL VILLERIBELLA
- TERRAZZA FIORELLA
- DA CARUZZO LARGO DEL MARE
- RISTORANTE VANTON SAVORI
- TRUCCA DEL CAPRANO
- P. NIELLI PUNICOLA
- AFRICANO BEACH
- VILLARINA RESTAURANT
- LA PERLA
- RISTORANTE DA NINE
- RISTORANTE POZZERANA ANTEZI SCANTINATE
- RISTORANTE DON VITO
- IL SOGGIOLU DA TOMMASO
- BELLAINE
- SMOCCINA VINCIGLIATA THE KING BEEF
- RISTORANTE POZZERANA TRAMONTO VINO
- HOTEL SACRAMENTO
- JAFFE BELL'AI
- MARCON FERRANDELLI
- CAPRANA COCCA
- GRACE KITCHEN BAR
- DAL HONELLI
- TERRAZZA BRIO

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 Saporì, 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 – 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

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

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

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.



ARL
Associazione Ristoratori Lubrensi

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



TESTIMONIAL
MONICA SARNELLI

www.latavoladei300.com
www.associazioneristoratorilubrensi.com

Associati ARL

- RISTORANTE PIZZERIA DA FRANCESCO
- RISTORANTE LO STUZZICHINO
- IL CANTILICIO MASSA CENTRO
- IL CANTILICIO NERANO
- RISTORANTE ALBERGO LE SIRENE
- PAPPONE
- RISTORANTE LA TORRE ONE FINE
- ANTICO FRANCESCO NELLO 1909 DA PEPPINO
- RISTORANTE LA TAVOLINETTA
- RISTORANTE MARIA GRAZIA
- RISTORANTE IL FINELE
- RISTORANTE MARY'S DALL'EGE
- LA PRIMAVERA
- RISTORAZZERIA LA MACINA
- RISTORANTE INCANUDO FRANCESCO NELLO
- TUTT'APPOST ENOTECA E WINE BAR
- MALIBU EL GRINGO PUI
- RISTORANTE CAROLLO
- AGRI TURISMO IL GIARDINO DI VIGLIANO
- TRATTORIA EUGENES
- RISTORANTE SALVATORE E MANFALDA
- ZAPPERA COCKTAIL & KITCHEN
- HOTEL RISTORANTE DELLE PALME
- RISTORANTE DA MICHELLE
- AGRI TURISMO FATTORIA TEBBRANNOVA
- GARDEN BAR
- PASTA E
- DON ALFONSO 1899
- RISTORANTE PULCENELLA
- YAGO RISTORANTE PIZZERIA
- RISTORANTE BARI EMILIA
- TONNOCAMPANI BY COCCE
- IL VESPERO
- RISTORANTE TRAMAR
- CONCA DEL SOGNO
- RISTORANTE PIZZERIA I 4 VENTI
- DISTRICT 88
- RELASTBLUE
- MELROSE DISTROT
- ARI HOTEL VILLA FIORELLA
- TERRAZZA FIORELLA
- DA CAPUZZO L'ANGOLO DEL MARE
- RISTORANTE ANTICHI SAPORI
- TAVOLINA DEL CAPITANO
- FUNICOLI FUNICOLA
- AFRICANO BEACH
- VILLARENA RESTAURANT
- LA PERLA
- RISTORANTE DA MIMI
- RISTORANTE PIZZERIA L'ANTICO SCANTINATO
- RISTORANTE DON VITO
- LO SCOGGIO DA TOMMASO
- BEL MAIE
- BRACCIERA MACELLERIA THE KING BEEF
- RISTORANTE PIZZERIA TRAMONTO ROSSO
- HOTEL UCCARINO
- JAMM BELL'VA
- MASON FERNANDA
- CAPTAN COOK
- GRACE KITCHEN BAR
- DAL MONELLO
- TERRAZZA RIDE
- SNEBBAMA

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 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 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

www.latavoladei300.com



11 GIUGNO 2025

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

Publicato 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, Dolcevì. 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.

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 maessese, 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 Fiorentino.
- **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.

ANSAit

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



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.

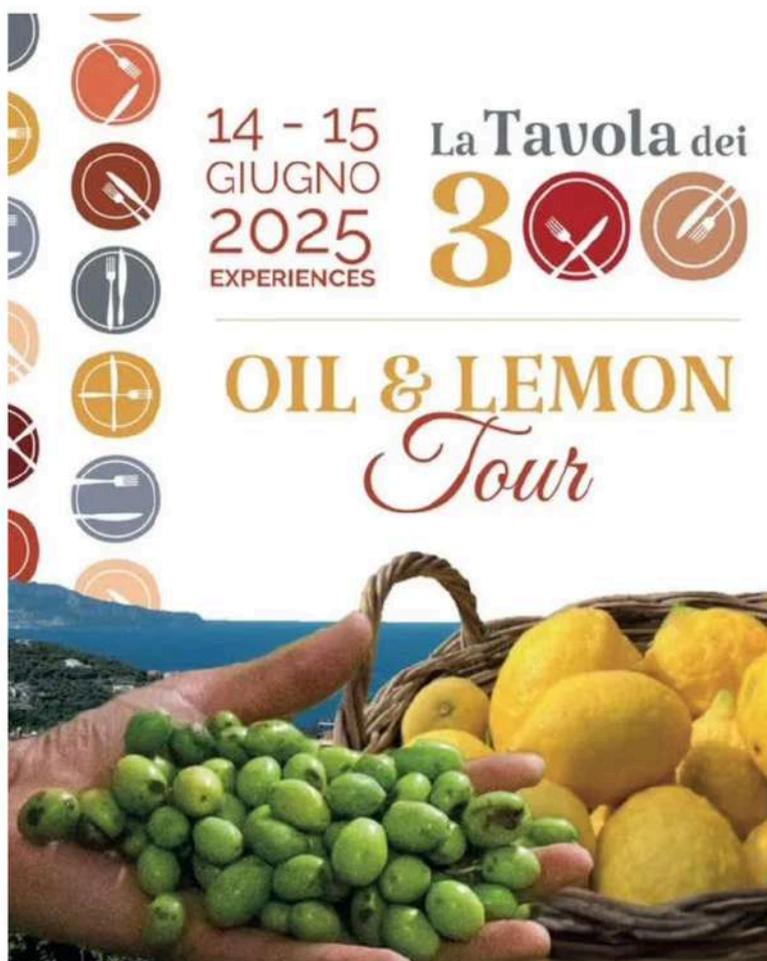
"Sarà l'occasione per ricordare il Sindaco Lorenzo Balducelli, che ha tanto creduto in questo progetto e ci ha accompagnato ad ogni passo – continua Francesco Gargiulo, Presidente dell'Associazione Ristoratori Lubrensi – Ringrazio il Vice Sindaco Staiano, che la continua collaborazione, i nostri sponsor 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 - 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 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 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)

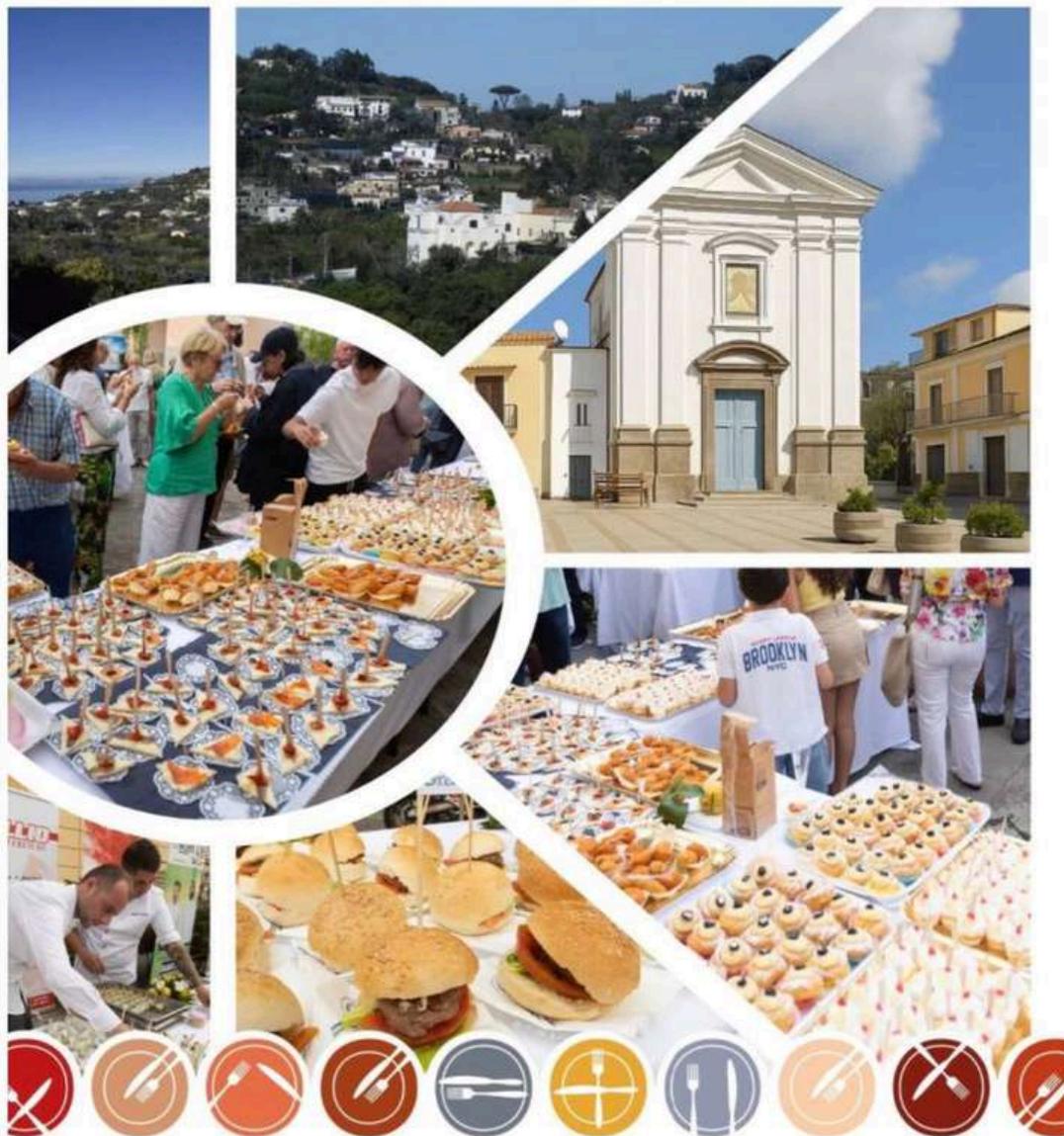
L'anno scorso Edoardo Raspelli aveva pronunciato parole di grande elogio : "Luisa Del Sorbo ha contribuito in modo determinante alla riuscita della manifestazione, nel pubblicizzare questo evento unico, nato dalla singolare e rara associazione di 60 ristoratori diversi e tutti professionali ed entusiasti. 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 20⁰⁵₂₅ news

13 GIUGNO 2025



La Tavola dei
30 

ARL
Associazione Ristoratori Lubrensi

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



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 – 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

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

🌐 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 – www.latavoladei300.com



13 GIUGNO 2025

La Tavola dei 300 a Massa Lubrense celebra borghi e sapori

04/2025



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, Iamaya 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, Iamaya 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 Stalano, 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 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 Capuzzo 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 Olimpica.

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.