

**La costiera magica con i giardini pensili che si tuffano in mare**

**Campania piena di storia e storie di cucina e sapori**



*Daniele e la figlia Emanuela vincitori a Cuochi d'Italia*



*Domenico Haines nel Porto*



*Lo chef Bruno Unione*



*Golding Ricevimenti*



*working progress delle pastiere*



*Working progress delle zeppele*



*Spigola fritta*



Il mare è un grande contenitore di sapori e profumi. In Campania, la cucina di mare è una tradizione che si è conservata nel tempo, con piatti che sono diventati parte integrante della cultura gastronomica della regione. La cucina di mare campana è caratterizzata dall'uso di ingredienti freschi e di alta qualità, che vengono preparati con tecniche tradizionali. I piatti di mare campani sono spesso ricchi di sapori e profumi, e sono ideali per essere gustati in compagnia. La cucina di mare campana è una vera e propria arte, che si è sviluppata nel corso dei secoli, e che continua a essere apprezzata da tutti gli amanti della buona cucina.