

# LAMÀDIA™

1984  
2019  
35  
ANNI

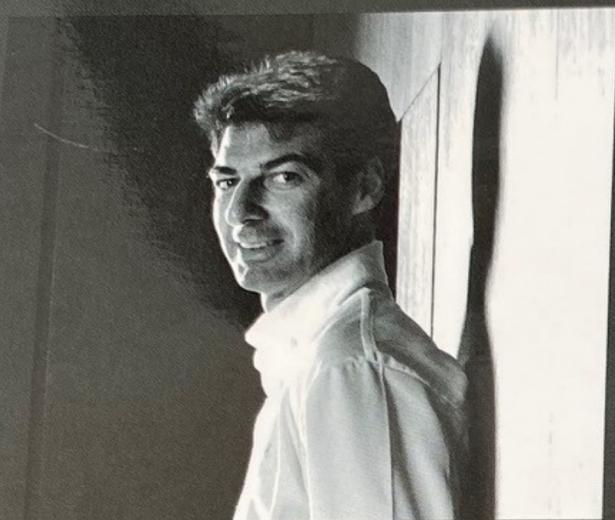
www.lamadia.com

ANNO XXXV

Aprile/Maggio/Giugno 2020 - N. 344 - € 4,00

Direttore ELSA MAZZOLINI

T R A V E L F O O D



## ... DOVE ERAVAMO

# RIMASTI?

## I VOLTI DELLA RIPARTENZA



GLI INTERROGATIVI,  
LE CONSIDERAZIONI,  
LE STRATEGIE, DI CHI SI STA  
ADOPERANDO PER RIDARE VITA  
ALLA RISTORAZIONE E ALL'OSPITALITÀ



LA MADIA EDITORE

# Casa Angelina

Casa Angelina è la realizzazione del sogno di un imprenditore lungimirante, Tonino Cappiello, cosmopolita, appassionato sin da giovane di hotellerie che, al culmine del suo successo imprenditoriale, ha voluto realizzare questa realtà dedicandola all'amata madre, Angelina.

Un progetto completamente innovativo per la Costiera Amalfitana: una casa contemporanea, dallo stile semplice ma raffinato, in cui spazi bianchi e linee minimaliste si alternano ad opere d'arte contemporanea fondendosi, senza difficoltà, con l'incantevole panorama che si vede dalle grandi vetrate.

Deliberatamente Praiano, un'oasi di pace non lontana dal glamour di Positano, un ritorno alla Dolce Vita con uno charme che riporta ai movie di Fellini.

La scorsa primavera è nata l'idea di creare un ulteriore ristorante nel Roof Top Terrace dell'Hotel, per offrire all'ospite la possibilità di vivere un'esperienza unica, individuale, di live show cooking del talentuoso Executive Chef Leopoldo Elefante.

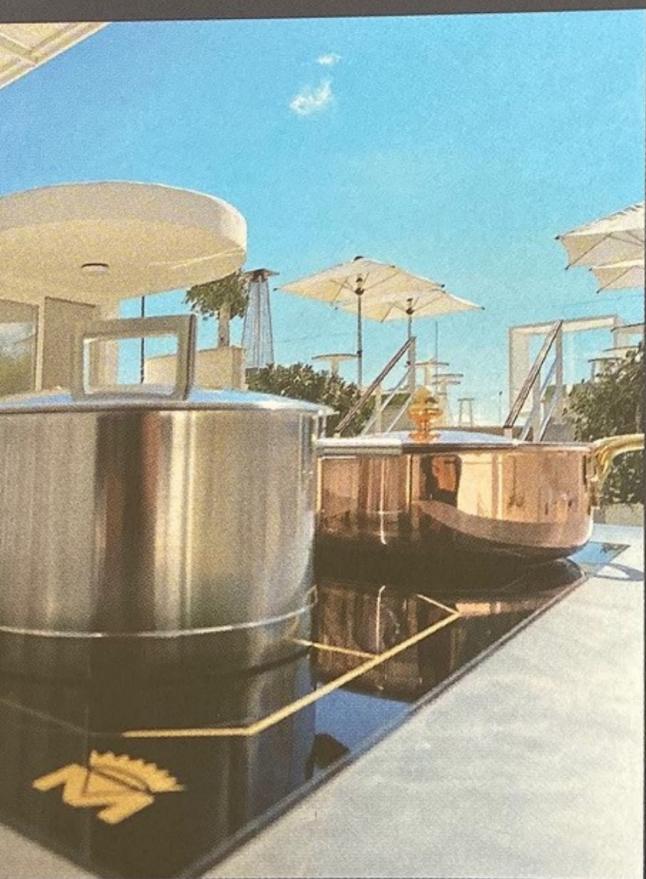
---

**Raffinatezza e contesto mozzafiato.**

**Un incantevole ed elegante  
boutique hotel 5 stelle a Praiano,  
sulla Costiera Amalfitana  
per un'accoglienza senza confini**

---





Per questo palcoscenico d'eccezione l'anima di Molteni ha trovato la sua perfetta collocazione sdoppiandosi in due isole di cottura nella versione Caractère, la nuova linea del marchio della tradizione culinaria più ricercata. Rispondente a quelli che sono i trend di mercato in fatto di design, Caractère ben si integra con gli elementi di ultima generazione che contraddistinguono Casa Angelina. In questa linea, può sembrare incredibile, passato e futuro riescono a convivere perfettamente: artigianalità, materiali, dettagli ed essenzialità sono solo alcune delle caratteristiche che rendono unico questo gioiello senza tempo. I ruoli sono ben chiari: un blocco è dedicato alla preparazione, l'altro alle cotture. Su quest'ultimo sono state installate solo due funzioni, limitate nel numero ma non nella potenza e versatilità. E così ritroviamo la piastra freecooking, una soluzione molto innovativa e multifunzione che permette di cuocere direttamente sulla superficie di cottura oppure indirettamente con l'utilizzo di pentole e padelle, con una temperatura che può arrivare fino a 350°C. Ad affiancarla, il top a induzione tutta superficie, utilizzato sia per le cotture



### CASA ANGELINA

Via Gennaro Capriglione, 147 - 84010 Praiano (SA) - Tel. 089 813 1333

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

ate che, messo a piena potenza,  
er un servizio espresso.

malate di colore blu turchese, co-  
e il mare al loro cospetto, queste  
e cucine sono arrivate dal cielo  
asportate da un elicottero specia-  
izzato.

o sempre lavorato con Electrolux  
professional, apprezzandone la tec-  
logia all'avanguardia. Molteni,  
r uno Chef, è il massimo della  
estria artigianale, la compagna  
r tutta la vita!", afferma lo Chef  
opoldo Elefante.

