



GIOVANNI E MARIA IOVINE

# Storie e sapori di Procida

Ricette di Libera Iovine

La nostra storia, i nostri ricordi, sono sempre in qualche modo impastati con gli odori, i sapori della terra in cui abbiamo fatto le nostre prime esperienze del mondo. Tornare ai primi, ci farà automaticamente riassaporare i secondi.

A rendere particolarmente sapide le storie di questo libro sono i ricordi di una famiglia procidana, quella di Maria e Giovanni Iovine, che nei loro racconti tornano a far vivere una Procida verace, quella in cui funzionava ancora la Tonnara, dove si iniziava a costruire il ponte per Vivara, o in cui partivano in tanti per pescare e ci si appellava ai santi perché tutti tornassero. Un piccolo universo fatto anche di piatti e sapori della tradizione, di un gusto legato al mare e alla terra.

**Con le ricette di Libera Iovine, moglie di Giovanni, e stella Michelin nel ristorante Il Melograno di Ischia.**

isbn: **978-88-6594-571-1**

pp.: **120**

prezzo: **euro 10,00**

collana: **fuori collana**

uscita: **dicembre 2017**

settore: **cucina**

## GLI AUTORI

**Giovanni Iovine** muove i primi passi all'interno del locale di famiglia, lo storico ristorante Crescenzo di Procida. Insieme a sua moglie Libera aprono nei primi anni Ottanta due pub: l'Old Rock e il Malibu e, dopo una breve esperienza milanese, la "tavola del re" oggi celebre ristorante da Girone gestito con successo, a Procida, da suo fratello Ciro e le sue figlie. Nel 1993 si trasferiscono ad Ischia dove nasce Il Melograno.

**Maria Iovine**, sorella di Giovanni, insegna nella scuola primaria di Procida. Appassionata di scrittura, ha pubblicato alcune sue poesie nel libro *Del sale e la rosa*, ha raccolto i proverbi, i modi di dire e i motti del suo paese nell'opera *Antica sagacia procidana*, ha pubblicato il libro di ricette *Procidane in cucina*. È stata finalista in vari premi letterari, tra cui il Premio Teramo, il Premio Udine, il Premio Elsa Morante, il Premio Caracalé.