

NAMI, TEMPIO DELL'OSPITALITÀ: AMIRA NAPOLI CELEBRA MAÎTRE E CHEF TRA GUSTO E TRADIZIONE

Publicato il 21 Novembre 2025 di Daniela Del Prete



Eleganza, accoglienza e creatività gastronomica: al Nami di Maddaloni AMIRA celebra maître e chef tra innovazione e tradizione

Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA MANO](#)

Etichette: [Amira Napoli](#), [Carminè Castaldi](#), [Dario Duro](#), [Vincenzo Riccio](#)



Maddaloni, 18 novembre 2025 – Si è svolto presso il Ristorante **Nami** di Maddaloni un nuovo e significativo appuntamento promosso da **AMIRA – Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi**, che ha visto protagonista la sezione di Napoli. L'iniziativa è stata guidata con passione e competenza da **Dario Duro**, fiduciario dal 2019.

Alla serata hanno preso parte figure di rilievo dell'associazione, tra cui la Vice Fiduciaria **Anna Di Sandro**, il Maestro dei Vini e maître sommelier **Pasquale Brillante**, e il Socio Onorario **Giuseppe De Girolamo**, noto giornalista enogastronomico, Segretario Generale e Coordinatore del **Premio Nazionale Amira Progress**.

Momento centrale della serata

L'incontro ha visto l'**intronizzazione ufficiale** del Direttore della struttura **Vincenzo Riccio**, insignito del titolo di **Socio Maître Effettivo**. A lui si è affiancato lo chef **Carmine Castaldi**, che ha ricevuto la tessera di **Socio Simpatizzante**, riconoscimento del suo impegno e della sua professionalità.

Sponsor e collaborazioni

L'evento è stato reso possibile anche grazie al contributo degli sponsor **Fairi e Marco**, che hanno presentato la **Cantina Francesca Fiasco**, eccellenza del territorio campano. A supportare il servizio di sala: **Angelo Fauci** e **Nicla Iacobelli**. In cucina hanno operato con maestria **Antonio Esposito** e **Antonio Fico**.

Numerosi giornalisti, fotografi e televisioni locali hanno partecipato, contribuendo a dare visibilità all'iniziativa e a valorizzare il lavoro dell'associazione.

Complimenti al maître e allo chef

La serata al Ristorante **Nami di Maddaloni** ha brillato grazie alla professionalità del maître **Vincenzo Riccio**, capace di incarnare con eleganza e rigore i valori dell'accoglienza e del servizio. La sua intronizzazione come **Socio Maître Effettivo** rappresenta un riconoscimento meritato per un percorso fatto di dedizione, passione e attenzione ai dettagli, qualità che rendono ogni esperienza di

sala un momento unico e memorabile.

Accanto a lui, lo **chef Carmine Castaldi** ha conquistato i presenti con la sua cucina innovativa e raffinata. Originalità, creatività e abbinamenti di sapori eccellenti hanno caratterizzato un menù che ha saputo sorprendere e deliziare, trasformando la cena in un vero viaggio sensoriale. La sua tessera di **Socio Simpatizzante** è il segno tangibile di un impegno costante nel valorizzare la tradizione gastronomica campana con uno sguardo moderno e internazionale.































Il menù della serata

- Cheesecake di salmone con crumble di nachos, philadelphia e tartare di salmone
- Risotto al limone con gamberi
- Cubotto di tonno rosso con puré di patate e demi-glacé al brodo dashi
- Dessert: crumble di frutti di bosco e cheesecake all'amarena con demi-glacé al limone

In abbinamento, i vini **Apifero** e **Lapazio** della **Cantina Francesca Fiasco di Paestum**, selezionati per

esaltare i sapori e completare l'esperienza gastronomica.

Valorizzazione della figura del maître

L'incontro ha rappresentato un ulteriore passo nel percorso di valorizzazione della figura del **maître** e della cultura dell'accoglienza, obiettivi centrali dell'attività di **AMIRA**, che continua a promuovere eccellenza, professionalità e passione nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità.

