

CAMPANIA CHE VAI

LA CAMPANIA CHE SA E CHE FA, CHE SI FA TROVARE E CHE ACCOGLIE. E' LA CAMPANIA DEI PARCHI E DELLE OASI, DELLE TOURNEE INTERNAZIONALI E DEI POSTEGGIATORI, DELLE MOSTRE D'ARTE, DEI GRANDI VINI E DEI PRODOTTI TIPICI. LA CAMPANIA DEI CAMPANI, CHE È PATRIMONIO DEL MONDO. E' LA CAMPANIA CHE SI RACCONTA IN REAL TIME VIVENDO IN UN PASSATO DI TRADIZIONI, LA CAMPANIA CHE SI PROIETTA NEL FUTURO DA PROTAGONISTA. LA CAMPANIA MIA.

23 novembre 2007 Beaujolais Nouveau coprotagonista con i sapori del Vesuvio alla Posta de' Cavalieri

Dopo l'inaugurazione del 12 novembre scorso, torna **venerdì 23 novembre** l'appuntamento con le degustazioni alla Posta de' Cavalieri, il nuovo nato in caso **Sire**.

Il locale, che punta a promuovere la **tradizione culinaria napoletana di fine '700 e inizio '800**, ed inserito nelle ex scuderie della settecentesca Villa Bruno di San Giorgio a Cremano, in provincia di Napoli, si propone come un luogo per rilassarsi e trascorrere un piacevole viaggio nel tempo e nel gusto.

I profumi, i sapori e i colori della terra vesuviana incontrano venerdì il Beaujolais Nouveau con un **menù degustazione su prenotazione del costo di 40 euro**.

La selezione enogastronomica curata da Antonio Basile, responsabile della struttura, ed elaborata dagli chef Carlo Riccio e Pino Nuzzo, abbina i sapori autunnali di scarole, papacelle, cime napoletane e castagne al **Beaujolais Nouveau P. Ferraud et Fils**, vino dal sapore fruttato, dal gusto morbido e dalla freschezza inconfondibile, ottimo in tutte le occasioni conviviali.

Per informazioni e prenotazioni contattare il locale allo 081471271 o scrivere a: lapostadecavalieri@sirericevimenti.it.

PUBBLICATO DA MONICA PISCITELLI A 17.55 0 COMMENTI 

ETICHETTE: DEGUSTAZIONI, LOCALI, NAPOLI E PROVINCIA, VINO



PROFILO

MONICA PISCITELLI

Giornalista ed esperta di comunicazione integrata specializzata nel settore enogastronomico e della comunicazione per il territorio