


## Venerdì 23 novembre il Beaujolais Nouveau incontra la gastronomia vesuviana a LA POSTA DE' CAVALIERI

 venerdì 23 novembre 2007



I profumi, i sapori e i colori della terra vesuviana incontrano il Beaujolais Nouveau venerdì 23 novembre a La Posta de' Cavalieri, Centro di cultura enogastronomica e ristorante ospitato nelle antiche scuderie della settecentesca Villa Bruno di San Giorgio a Cremano (Na).

Una serata di degustazione a base di prodotti tipici del territorio, materie prime di stagione e novello francese. La golosa selezione enogastronomica curata da Antonio Basile, responsabile della struttura, e preparata dagli chef Carlo Riccio e Pino Nuzzo, abbina i sapori autunnali di scarole, papaccelle, 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.

La Posta de' Cavalieri è un ritrovo gestito dal Gruppo Sire, nato per promuovere la tradizione culinaria napoletana di fine '700-inizio '800 e dove

l'interesse e l'attenzione sono rivolti ai temi della valorizzazione della cultura enogastronomica del territorio. Un luogo ideale dove rilassarsi e trascorrere un piacevole viaggio nel tempo e nel gusto.

Info utili:

La Posta de' Cavalieri è in via Cavalli di Bronzo, 20 - Villa Bruno - San Giorgio a Cremano (NA)

Tel. 081 471271

[www.sirericevimenti.it](http://www.sirericevimenti.it)

[lapostadecavalieri@sirericevimenti.it](mailto:lapostadecavalieri@sirericevimenti.it)

**Venerdì 23 novembre menu degustazione: 40 euro**