


San Giorgio a Cremano: invito col porcino alla Posta de' Cavalieri

News News News

 venerdì 07 dicembre 2007



Sua maestà il fungo porcino è il protagonista della serata-degustazione di venerdì 7 dicembre (dalle 20,30) 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).

Un'occasione ghiotta per interpretare il territorio attraverso la tradizione culinaria partenopea ispirata ai ricettari di Ippolito Cavalcanti e di Vincenzo Corrado, con un menu costruito per esaltare il profumo e il sapore del fungo porcino fresco dell'avellinese: dalla millefoglie di melanzane e funghi porcini al riso carnaroli ai funghi porcini mantecati con zafferano e formaggio caprino, per passare ai secondi e ai contorni a base del prelibato prodotto del bosco. La golosa selezione enogastronomica è curata da Antonio Basile, responsabile della struttura, e preparata dagli chef Carlo Riccio e Pino Nuzzo.

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 spazio gourmand per veri buongustai 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

lapostadecavalieri@sirericevimenti.it

Venerdì 7 dicembre menu degustazione: 40 euro