

Sei in: [Home](#) > [Varie](#)

[Avvisa un amico](#) | [Stampa comunicato](#)

La Posta de' Cavalieri rende omaggio al porcino fresco avellinese venerdì

05/12/2007 20:30 - inviato da [Ufficio Stampa](#)

COMUNICATO STAMPA

LA POSTA DE' CAVALIERI celebra il porcino fresco dell'avellinese venerdì 7 dicembre ore 20,30

Villa Bruno - San Giorgio a Cremano (NA)

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

» Contatti con la stampa »

Mariacristina Coppeto per Ogham | m.coppeto@libero.it | 338 2425968