

APPUNTAMENTI

L'ENOLOGIA CAMPANA ALLA RISCOSSA

Al Centro di Cultura Enogastronomica "La Posta de' Cavalieri" (Villa Bruno, San Giorgio a Cremano) domani sera alle ore 21 parte la rassegna "Saranno famosi", a cura di Antonio Basile e dedicata ai vini prodotti da aziende vitivinicole campane emergenti. Un modo, insomma, per valorizzare la new wave enologica campana.

E' prevista una degustazione guidata dagli stessi produttori, che "racconteranno" con passione il proprio vino, in abbinamento a menu tipici preparati con cura dagli chef Pino Nuzzo e Carlo Riccio.

Gli ospiti del primo incontro sono Toni e Romeo De Cicco dell'azienda Terra di Briganti di Casalduni in provincia di Benevento.

Si tratta di una piccola azienda a conduzione familiare che produce vini ottenuti con uve da agricoltura biologica. (www.terradibriganti.it)

Ed ecco gli abbinamenti proposti:

- Tagliere di salumi: capicollo, salsiccia, soppressata e pancetta agli aromi con ricottina e mozzarellina di bufala - in abbinamento Sannio bianco Doc;
- Paccheri al ragù di lepre - in abbinamento Aglianico Sannio Doc;
- Variazione di ragù napoletano "braciola, polpetta e salsiccia" su crema di patata sarnese - in abbinamento Martummè Aglianico Sannio;
- Flan di formaggio con riduzione di aceto balsamico e miele d'acacia - in abbinamento Passito Terra di Briganti.

Il costo di partecipazione per questa nuova iniziativa che abbina la gastronomia e l'enologia del territorio campano è di 30 euro a persona.

La "Posta de' Cavalieri" è il Centro di Cultura Enogastronomica gestito dal Gruppo Sire, nato nella suggestiva cornice delle ex scuderie di Villa Bruno per promuovere la tradizione culinaria napoletana con una grande attenzione alla cultura del territorio.

Info e prenotazioni: "La Posta de' Cavalieri", Villa Bruno Via Cavalli di Bronzo, 20 San Giorgio a Cremano (Napoli). Telefono: 081/471271- www.sirericevimenti.it.

a. c.