

### GASTRONOMIA

#### IL BEAUJOLAIS NOUVEAU A "LA POSTA DE' CAVALIERI"

I profumi, i sapori e i colori della terra vesuviana incontrano il Beaujolais Nouveau questa sera a La Posta de' Cavalieri, Centro di cultura enogastronomica e ristorante ospitato nelle

antiche scuderie della settecentesca Villa Bruno di San Giorgio a Cremano. 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, 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. La Posta de' Cavalieri è un ritrovo gestito dal Gruppo Sire, nato per promuovere la tradizione culinaria napoletana di fine '700-inizio '800.