



Siamo pronti, domenica 11 ottobre, si parte:

SIGNORI IN CARROZZA

Gita a Caiazzo, città slow, la città del buon vivere. Riconoscimento per un paesaggio incontaminato, un'agricoltura sana e qualificata soprattutto nell'olivicoltura e relativa produzione di olio e un grande senso di convivenza civile. L'appuntamento sarà per le ore 10,30 a Caiazzo, al Largo Fossi, dove è possibile parcheggiare con tutta tranquillità. **Si raccomanda vivamente la puntualità.** Subito una visita alla famosa cantina Terre del Principe di Castel Campagnano <http://www.terredelprincipe.com/> di Manuela Piancastelli e Peppe Mancini: "5 Grappoli Ais", questo, l'ultimo riconoscimento per il successo personale ma anche per l'entusiasmo con cui coltivano le uve "Casavecchia" simbolo della cultura

del nostro antico vino. Qui potremo visitare l'azienda degustare ed eventualmente acquistare delle buone bottiglie. Il tutto con la gentile collaborazione del fiduciario della condotta del Volturno Nicola Sorbo che sentitamente ringraziamo.

Il lauto pasto sarà consumato presso l'Agriturismo "le Campestre" <http://www.lecampestre.it/> di Livia Liliana Lombardi (produttore del famoso "conciato romano" [Presidio Slow Food](#) uno dei formaggi di pecora più antichi, stagionato in orci di terracotta e sigillato per un periodo da sei mesi a due anni). Sempre alle "Campestre" visiteremo l'allevamento del famoso maiale casertano. Dopo il pasto, per digerire, visiteremo il centro storico della città con molti edifici d'interesse artistico.

MENU

ANTIPASTO "LE CAMPESTRE"

ZUPPA DI CECI FAGIOLI E CASTAGNE CON CROSTINO DI PANE INTEGRALE

AFFETTATO DI MAIALINO CASERTANO

OLIVE CAIAZZANE CON MELE IN AGRO DOLCE

FRITTATINE CON PORRI E VERDURE DI STAGIONE

FORMAGGIO PRIMO SALE CON POMODORINI D'INVERNO

PRIMI PIATTI

SCIALATIELLI IN VELLUTATA DI ZUCCA AI 4 FORMAGGI

FUSILLI CON CICCIO DI SALSICCIA DI MAIALINO CASERTANO EVAPORATI
AL CASAVECCHIA

SECONDI PIATTI

STUFATO DI MAIALINO CASERTANO CON PAPACELLE E PATATE AL FORNO

ASSAGGIO DI FORMAGGIO

(CONCIATO ROMANO)

FRUTTA DI STAGIONE

DOLCE DELLA CASA

FINOCCHIETTO

CAFFE'

VINO CASAVECCHIA 2007

ACQUA

IL TUTTO A €. 35,00 soci 38 non soci

MENU BAMBINI

ANTIPASTO

FRITTATINE / AFFETTATO / PIZZETTE AL POMODORO

PENNETTE AL POMODORO

ARISTA DI MAIALE CON PATATE AL FORNO

FRUTTA DI STAGIONE + DOLCE DELLA CASA

ACQUA

NB.PER QUANTO RIGUARDA IL MENU BAMBINI IL PREZZO VARIA IN BASE AQUELLO CHE REALMENTE VIENE RICHIESTO (ogni pietanza costa 5 euro, il costo complessivo 20 euro.)

Per informazioni e prenotazioni:

Il Fiduciario Pino Mandarano 348/3366531 giuseppemandarano@libero.it

Direttivo di Condotta Eduardo de Tilla 339 7755202