



Slow Food[®]
Condotta di Napoli

	<p>Giovedì 9 Aprile 2009 ore 20,30</p>	
---	---	---

Cari soci ed amici, all'approssimarsi delle festività pasquali cogliamo l'occasione per proporvi un incontro conviviale all'insegna delle suggestioni enogastronomiche della nostra regione, con particolare riferimento alla terra d'Irpinia, rivisitate secondo l'estro dello chef del **Veritas Wine restaurant**, gestito con passione dal socio ed amico Stefano Giancotti, sito al Corso V. Emanuele 141, Napoli 081 660585. Parteciperà alla serata, Milena Pepe, titolare dell'azienda **Tenuta Cavalier Pepe** di San Angelo All'Esca (AV) , che ci guiderà nella degustazione dei suoi vini, proposti in abbinamento con il seguente menù:

Menù

Antipasto

Spicchi e Tagli

(Formaggi, Salumi, casatiello etc...)

Zuppetta di fagioli a formella con cozze e lardo di montagna

Primo

Risotto mantecato con pomodorini del piennolo, tartufo nero di Bagnoli Irpino e Caciocavallo Podolico di Gesualdo.

Secondo

Agnello Irpino farcito con carciofo Violetto di Castellammare e composta di cipollotto nocerino .

Dolce

Variazioni cromatiche sul tema "Pastiera"

I Vini

Refiano - Fiano di Avellino DOCG 2007

Terra del Varo - Irpinia Aglianico DOC 2006

Opera Mia - Taurasi DOCG 2005

Il costo della cena per i soci è di € 35 per i non soci € 38. I posti sono limitati si prega prenotare direttamente presso il fiduciario telefono **348-3366531** oppure al numero **081-660585**

Il Fiduciario Giuseppe Mandarano
giuseppemandarano@libero.it