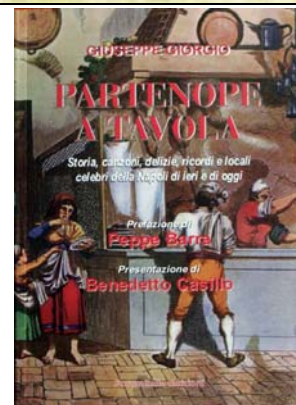


In Laboratorio con l'autore Giuseppe Giorgio ed i vini di Fiore Romano alla “Enoteca Mercadante” di Napoli Mercoledì 25 marzo 2009

La Sezione propone ai Soci un incontro con **Giuseppe Giorgio** - giornalista e critico teatrale del quotidiano “Roma” e direttore responsabile dell'emittente televisiva Julie Italia - Sky canale 865 - per presentare il suo libro **“PARTENOPE A TAVOLA - Storia, canzoni, delizie, ricordi e locali celebri della Napoli di ieri e di oggi”**.



...Animato dai ricordi della sua infanzia, dei luoghi e delle persone che l'hanno popolata, Giuseppe Giorgio, nel libro, disegna i tratti di una Napoli fatta di grandi uomini venuti dal nulla e di imprese all'insegna dell'ospitalità e delle cose buone della gastronomia. Non si tratta di un libro di ricette ma di una raccolta di elementi rigorosamente storici inerenti una Napoli ora spagnola, ora capitale europea e borbonica, ora fatta di scugnizzi e gente che tenta di risorgere dai bombardamenti dell'ultima terribile guerra mondiale. Ricordando, dal Quattrocento ad oggi, le vicende legate ai luoghi che hanno reso celebre la nostra città nel mondo ed incontrando virtualmente i personaggi che popolarono la Taverna del Cerriglio e lo Scoglio di Frisio, Giorgio nel suo lavoro parla anche del suo amato teatro. Illustrando la nascita delle specialità culinarie e dolciarie legate alla Napoli di sempre e collegandosi ai locali che le

hanno rese popolari nel tempo e nella storia, l'autore riesce con una scrittura agile e sognante a delineare le immagini senz'età di una terra perennemente amata e scelta come luogo d'ispirazione e piacere fin dai tempi degli imperatori romani....

La serata prevede una cena con un menù di cinque portate scelte dallo chef **Luca Pipolo** e sapientemente abbinata da **Stefano e Francesco Continisio** ai vini di **“Fiore Romano”**, storica cantina del “vesuviano” che da oltre cento anni produce vini, ma che solo da una decina d'anni è passata all'imbottigliamento. Alla serata è prevista la presenza di **Luigi Romano**, giovanissimo titolare dell'azienda vinicola, e dell'enologo **Sergio Romano**, che ci parleranno della produzione aziendale e dei vini presentati (per i bianchi è l'anteprima della vendemmia 2008).

E' prevista inoltre la presenza di **Nando Paone**, attore di teatro, cinema e televisione, che illustrerà e leggerà alcuni brani tratti dal libro presentato.

Menu:

Portata	Descrizione	Vino “Fiore Romano” abbinato
Antipasti	Terrina infornata di ricotta di bufala al pepe verde	Falanghina Pompeiano Igt 2008
	Crudo di baccalà in zuppetta di zucchine e patate	Lachryma Christi del Vesuvio bianco Doc 2008
Primo	Pennette rigate in caponatina siciliana	Pér'e Palummo Pompeiano Igt 2007
Secondo	Filetto di maialino in guanciale di cinta senese e salsa di borlotti	“Cupa Petrera” - Lachryma Christi del Vesuvio Rosso DOC riserva 2003
Dolce	Tiramisù soffiato	Terpsis – Liquore di vino

