

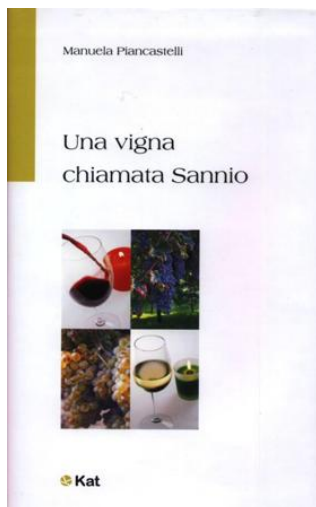
**In Laboratorio con l'autore e i produttori**

**Manuela Piancastelli presenta**

***“Una vigna chiamata Sannio”***

**Terre del Principe – Castel Campagnano (Ce)**

**Domenica 19 aprile 2009**



La Sezione propone ai Soci un incontro con **Manuela Piancastelli** – giornalista, vignaiola, sommelier - per presentare il suo ultimo lavoro ***“Una vigna chiamata Sannio”*** - prefazione del prof. **Luigi Moio**.

Il volume è lo studio più ampio e completo realizzato fino ad oggi sulla storia della vitivinicoltura del Sannio, di quella che lei stessa definisce *“...l'unica reale strada del vino della Campania...”* la più grande con undicimila ettari vitati, un milione di ettolitri di vino prodotti, 7.900 coltivatori e oltre 40 aziende vitinicole.



*Un libro storico su un'area vitivinicola poco conosciuta della Campania. Un viaggio nella storia enoica della provincia di Benevento, per secoli enclave papale, che si legge come un romanzo.*

*Il più completo lavoro di indagine sui vini sanniti dall'antichità ad oggi: un volume che, senza essere una Guida, vi porta per mano nel cuore della Campania da bere.*

Alla presentazione è previsto l'intervento di alcuni produttori del Sannio, protagonisti del libro.

Le aziende che saranno presenti sono: **Aia dei Colombi, Cantina del Taburno, Fattoria La Rivolta, Fontanavecchia, Masseria Frattasi, Mustilli, Ocone**. Rappresentanti delle singole aziende ci parleranno delle produzioni aziendali e dei vini che degusteremo, abbinandoli in piena libertà ai piatti proposti dallo chef **Maurizio Piancastelli**.



**Programma della giornata**

- Ore 11,30: ritrovo direttamente presso l'azienda
- Ore 12,00: presentazione del libro, con l'intervento di alcuni produttori sanniti
- Ore 13,00: pranzo nella sala degustazione (con meravigliosa vista sul Massiccio del Taburno), accompagnato dai vini offerti dai produttori presenti

**Menu:**

Portata	Descrizione
Antipasti	Porro gratinato Frittata di puntarelle e conciato romano Ricottina con marmellata di cipolle Sformatino di piselli con pancetta croccante
Primi	Zuppetta di primavera Pasta cotta nel forno a legna con broccoli dell'orto, salsiccia di maiale nero casertano e provola
Secondo	Brasato di manzo al Casavecchia con purea di patate
Dolce	Dolce della casa