



"A cena con il produttore"

I vini di Fuocomuerto da Viva lo re

Ristorante Viva lo re – Ercolano (Na)

Giovedì, 14 maggio 2009

La Sezione propone ai soci una serata laboratorio con i vini vesuviani dell'Azienda **Fuocomuerto** di **Vincenzo Oliviero** abbinati alla cucina di **"Viva lo re"**.



Abbiamo l'opportunità di ritornare ad Ercolano, in un ristorante che ormai si è ritagliato uno spazio importante nel panorama enogastronomico campano e che ha effettuato un significativo rinnovamento dei locali, senza perdere la sua caratteristica di tempio del buon mangiare e, soprattutto, del buon bere. L'occasione è propizia per presentare **FUOCOMUORTO**, giovane casa vinicola locale, guidata con grande passione da **Vincenzo Oliviero**.

La serata prevede una cena con un menù di cinque portate, scelte ed illustrate dal patron del ristorante – **Maurizio Focone** – per proporre la degustazione guidata dei vini della azienda vesuviana.



*L'azienda **FUOCOMUORTO** è ubicata in Ercolano, nella contrada Croce dei Monti, che si arrampica sulle pendici del Vesuvio, ad una altezza di 350/400 metri sul livello del mare; è destinato alla viticoltura circa un ettaro di terreno che si dipana su più terrazzamenti ottenuti mediante la realizzazione di opere murarie che consentono un'esposizione al sole praticamente costante nell'arco della giornata. Si trova quindi in media collina, caratterizzata dal clima mite, ben ventilato, senza ristagno di umidità primaverile ed estiva, con terreni di origine vulcanica, ben strutturati, giusto grado di insolazione e piovosità. Vengono coltivate le due varietà di vitigni tipici dell'areale vesuviano e che sono compresi nel disciplinare di produzione del vino "Vesuvio D.O.C."*

Alla serata è prevista anche la presenza di **Vincenzo Oliviero**, che ci parlerà della produzione aziendale e del lavoro di ricerca e valorizzazione effettuato sui vitigni autoctoni del suo territorio, ed in particolare della diversità genetica tra due vitigni vesuviani (Caprettone e Coda di volpe), che in genere sono considerati come una diversa denominazione dello stesso vitigno.

Menù:

Portata	Descrizione	Vino abbinato
Antipasto	Passatina di fagioli di Controne con cozze e bottarga di tonno	"Caprettone" - Coda di Volpe del Vesuvio bianco Doc 2008
Primi	Cannelloncini di ricotta e zucchine con soubise di frutti di mare Lasagnette polpo, gamberi e scarole	Lacryma Christi del Vesuvio bianco Doc 2008 Lacryma Christi del Vesuvio bianco Doc 2007
Secondo	Filetto di maiale alle erbe con riduzione di Piediroso (per chi l'ha prenotato, invece, ci sarà il Cosciotto di coniglio farcito con spinaci e crudo accompagnato da cianfotta di verdura)	Lacryma Christi del Vesuvio rosso Doc 2008
Dolce	Tris di dolci: <ul style="list-style-type: none"> • Cannolo al mandarino • Tortino di mandorla e pera • Crema brulè alla liquirizia 	"Turbè" - Moscato di Pantelleria Doc 2005 - Salvatore Murana