



“Cantine aperte... per noi”
Visita all’Azienda Agricola Meoli
e pranzo presso l’agriturismo Fenile
Dugenta - Sant’Agata de’ Goti (Bn)
Domenica, 4 ottobre 2009



La Sezione propone ai soci un incontro con **Alessandro Meoli**, che ci accompagnerà nella visita ai vigneti e alla cantina della sua azienda agricola. Sarà anche possibile, tempo permettendo, assistere ad alcune fasi della vendemmia in corso.

Seguirà un pranzo presso l’agriturismo “Fenile”, con piatti proposti dalla chef **Assunta Farina** in abbinamento ai vini dell’azienda visitata.

L’agriturismo “Fenile”, gestito della famiglia Ciervo, ha da poco avviato la sua attività e svolge un attento lavoro di ricerca sulla cucina tipica della tradizione sannitica, ponendo attenzione alla genuinità delle materie prime utilizzate per confezionare i piatti proposti.



La famiglia Meoli è stata un “popolo” di viaggiatori fin dal primo novecento con il bisnonno Alessandro Meoli senior. Dai racconti tramandati il nonno, testardo e caparbio fin dalla nascita, a soli 20 anni decide di lasciare il suo piccolo paese natio per recarsi in America, terra dei sogni impossibili, dove approda nel lontano 1906. Come milioni di emigranti il viaggio e l’arrivo non sono facili e i primi anni sono segnati dalla fatica e dalla sofferenza. Mille sono stati i suoi lavori, finché la fortuna tanto auspicata arriva e inizia per lui un periodo in ascesa economica e sociale. A causa del I conflitto mondiale può rientrare in Italia, nel suo paese natio San Lorenzo Maggiore, solo dopo 18 lunghi anni. In breve tempo mette su famiglia: 3 femmine e 1 maschio, acquista dei terreni che inizia a coltivare con passione e dedizione. Si dedica anche al commercio come mediatore nella compra-vendita e per questo viene designato con l’appellativo di “Santucc’ U Nutar”. Tutto sembrava realizzato, ma la II grande guerra spazza via il lavoro di una vita e come il padre il figlio Lorenzo a soli 17 anni lascia l’Italia per cercare fortuna oltralpi, questa volta in Svizzera. Lorenzo non rientra nella terra natia, ma cambia paesino stabilendosi definitivamente nel 1975 a Dugenta, dove acquista l’attuale azienda condotta dal figlio Alessandro Meoli junior che al contrario dei suoi predecessori, con i quali condivide la caparbità, ha deciso di far fortuna nella sua Italia.....e spera che la sua prole (Lorenzo, Marco e Alessandra) continui ad avere passione e dedizione per un’attività che non è un semplice mestiere.

Programma della giornata

- Ore 11,30: appuntamento in azienda e visita guidata ai vigneti ed alle strutture produttive
- Ore 13,00: trasferimento al ristorante per il pranzo

Menu adulti

Portata	Descrizione	Vino Meoli abbinato
Antipasto	Salumi formaggi e rustici	<i>Krai</i> – Falanghina del Beneventano IGT 2008
Primi	Gnocchi rossi con caciocavallo e pancetta croccante su crema di verza	<i>Notaro</i> – Sannio Piediroso Doc 2008
	Tagliatelle con funghi, speck, ricotta, noci e provola affumicata	<i>Rubens</i> – Sannio Rosso Doc 2008
Secondo	Cinghialeto brasato al Rosso di Troia con polenta di castagne	<i>Kaos</i> – Beneventano Rosso IGT 2008
Dolce:	Tortino con cioccolato fondente	Passito