



"A cena con il produttore"
Tubba Catubba incontra i vini di Sannino
Ristorante Tubba Catubba – Ercolano (Na)
Giovedì, 19 novembre 2009



La Sezione propone ai soci una serata laboratorio con i vini dell'Azienda Vinicola **Sannino** abbinati alla cucina napoletana rivisitata del ristorante vineria **"Tubba Catubba"**, aperto da poco più di un anno ad Ercolano.



L'originale nome del ristorante, di recente apertura e diretto da mani altrettanto giovani in cucina come in sala, deriva da **catubba**, nome antico di un grosso tamburo, che individua una danza (detta anche *"tubba catubba"*, *"canazza"* cioè *'cagnaccia'* e *"ballo moresco"*) il cui ritmo era basato su un tempo composto e nei suoi passi imitava l'andamento di persone ubriache o fisicamente menomate agli arti inferiori. Gaetano Amalfi ne descrive la seguente variante, in uso nella Penisola Sorrentina, detta *'Lucia canazza'*: *"Alcuni monelli si abbigliano da femmine da strapazzo; ed al suono di tamburelli, strumenti femminili, saltellano, ballano e fanno della ridicola pantomina, in mezzo ad una gran folla di curiosi. E quando si è stanchi si va a finire all'osteria"*.

finire all'osteria".

La serata prevede una cena con un menù di sei portate, scelte dallo chef **Mario Ciaravolo** ed illustrate dal patron del ristorante, **Fabio Pasquarella**, coadiuvato in sala da **Rosaria Maria** – per proporre la degustazione guidata dei vini della azienda.



Menù:

| Portata | Descrizione | Vino abbinato |
|-----------|---|--|
| Antipasto | Sformatino speck e friarielli Ricottina aromatizzata Pagnottiello sugna e pepe Calamari in cassuola al pesto di pistacchio | Coda di volpe Pompeiano IGT |
| Primi | Paccheri con stoccafisso Scialatielli ai frutti di mare | Fiano di Avellino DOCG |
| Secondo | Maialino porchettato alle erbe con friarielli | Piedirosso Pompeiano IGT |
| Dolce | Panna cotta al cioccolato e arancia | Grappa di Lachryma Christi del Vesuvio |