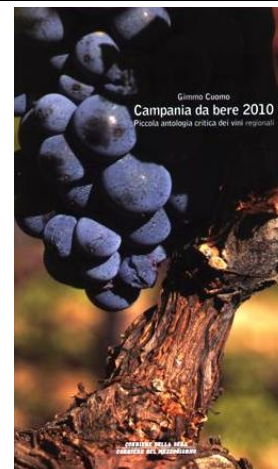


### 2004 - 2009

Festeggiamo il nostro quinto anno di attività con

## Gimmo Cuomo a “La Fratanza” Nocera Superiore (Sa)

La Sezione Enogastronomica Napoli - “Cibo, vini e ...dintorni” - del Circolo Ricreativo SANPAOLO IMI presenta ai suoi Soci **“CAMPANIA DA BERE 2010 – Piccola antologia critica dei vini regionali”**, la sesta edizione della preziosa guida scritta da **Gimmo Cuomo** – esperto di enogastronomia e giornalista de “Il Corriere del Mezzogiorno”, per il quale cura la rubrica del sabato “Mosto Sacro” e il blog “Messaggi in bottiglia”.



La serata prevede una cena con un menù di sei portate, scelte dal giovanissimo patron **Pierluigi Canale**. Ad ogni portata è stato abbinato un vino scelto, in rappresentanza di ogni provincia della Campania, tra le oltre 200 etichette recensite nel libro di Gimmo Cuomo, per offrire uno spaccato del panorama enologico regionale.

Saranno presenti alla serata alcuni degli addetti ai lavori (produttori, giornalisti, ristoratori,...) che in questi anni ci hanno aiutato (con consigli, disponibilità ed entusiasmo) a realizzare i nostri eventi.

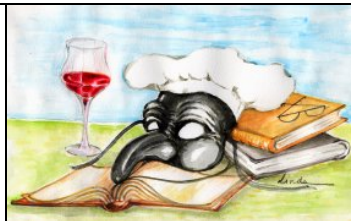


Nel corso della serata, inoltre, sarà consegnato il **“Premio Qualità”** per il 2009, che l’associazione assegna ad un addetto ai lavori (produttore, giornalista, ristoratore, enologo, ...) del mondo dell’enogastronomia (per il 2006 è stato consegnato a Manuela Piancastelli e Peppe Mancini, titolari della casa vinicola “Terre del Principe”, per il 2007 è stato consegnato allo stesso Gimmo Cuomo, mentre per il 2008 è stato consegnato al professore Luigi Moio). Dopo tre edizioni quest’anno è cambiato anche l’autore del trofeo, che sarà rappresentato da un dipinto dal titolo **“Le muse del vino”**, realizzato da **Anna Iavarone**, artista dotata di un personale stile *surrealistico-reale* e di una sensibilità pittorica tipicamente femminile.

### MENU

Portata	Descrizione	Vino abbinato
Pre-antipasto	Calzoncello ricotta e prosciutto su salsa di chiodini Ricotta frita in crosta kataifi	“Selim” Vino spumante brut DE CONCILIIS
Antipasto	Gateau di patate con zabaione al parmigiano e prosciutto croccante	Falanghina Taburno Doc 2008 FONTANAVECCHIA
Primi	Risotto con gamberi rossi e zeste di limone	Pallagrello bianco Terre del Volturno Igt 2008 VESTINI CAMPAGNANO
	Rigatone ripieno di genovese con la sua salsa e coste di pecorino	Gragnano della Penisola Sorrentina Doc 2008 FONTANELLA
Secondo	Tagliata di controfiletto di manzo con salsa di vino, fagioli di Controne e patate	“Le Surte” Taurasi Docg 2004 MACCHIALUPA
Dolce	Cannolo ripieno di nocciola su mousse di gianduia e ristretto di liquirizia	Grappa di Fiorduva CANTINE GRAN FUROR DIVINA COSTIERA MARISA CUOMO





18 | Tempo Libero

Sabato 19 Dicembre 2009 Corriere del Mezzogiorno

## Sapori in Corso a cena con l'autore



Sopra e a fianco: foto di gruppo della serata al ristorante «La Fratanza» di Nocera Superiore



Sopra: la consegna del «Premio Qualità» ad Andrea Ferraioli (al centro) e a Marisa Cuomo  
A fianco: Campania da bere 2010



### Notizie Golose



#### NATALE 1

Cena della Vigilia e pranzo di Natale al Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento: lo chef Vincenzo Galano (nella foto) ha approntato due ricchi menu di tradizione, il primo a 55 e il secondo a 70 euro (sconto 50 per cento bimbi fino a 12 anni).  
Info  
081.8777111

#### NATALE 2

Oggi alle 20 all'Arcante in via Pergolesi 86 a

A Nocera Superiore in vetrina l'antologia enologica di Gimmo Cuomo

# I vini delle cinque province con i piatti della Fratanza

*I gourmet del Sanpaolo festeggiano Campania da bere*

Quest'anno i bancari-gourmet della sezione enogastronomica di Napoli del circolo ricreativo «Cibo, vini e... dintorni» del Sanpaolo Imi, guidati sempre dagli immarcescibili Gino Bagno e Raffaele Di Sarno, hanno festeggiato in terra salernitana l'uscita nelle edicole dell'antologia enologica di Gimmo Cuomo «Campania da bere 2010» che resterà in commercio fino al 2 gennaio. Cornice dell'appuntamento di giovedì sera il ristorante «La Fratanza» (cioè, la confraternita) di Nocera superiore. Il nome, che ricorda vincoli di appartenenza iniziatica, ben si adattava al look dei partecipanti caratterizzato dal grembiule griffato dell'Enogastronomia, che, tuttavia, a differenza delle società segrete, ha aperto, nel

corso degli anni, le porte a tanti soci onorari, tra produttori di vino e ristoratori. La serata ha, naturalmente, conservato l'impronta conviviale che ha sempre caratterizzato le riunioni precedenti. Apprezzato l'incontro tra i cinque vini, selezionati, uno per provincia, tra quelli recensiti nell'antologia e i piatti del locale gestito con passione da Pierluigi Canale con l'insostituibile collaborazione della mamma Antonella: il brut cilentano «Selim» di De Conciliis ha introdotto la serata insieme col calzoncello di ricotta e prosciutto su salsa di chiodini e ricotta frita in crosta; il Falanghina del Taburno di Fontanavecchia ha fatto da contraltare al gâteau di patate con zabaione al Parmigiano, mentre il risotto con i gamberi rossi e

zeste di limone ha incontrato il Pallagrello bianco di Vestini Campagnano. Imposto da Cuomo l'abbinamento dei rigatoni ripieni di genovese e croste di pecorino col Gragnano, in questo caso di Fontanella. La tagliata di controfiletto con salsa di vino e fagioli di Controne di controfiletto ha trovato un piacevole compagno di viaggio nel Taurasi Le Surte di Macchialupa. Gran finale assicurato dal cannolo ripieno di nocciola su mousse di gianduia e ristretto di liquirizia sul quale ha fatto bella figura la grappa di Fiorduva portata da Furore da Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo che quest'anno hanno ricevuto dagli organizzatori della serata il «Premio Qualità».

R. E.