



***La Sardegna di Argiolas da
Fenesta verde***
Itinerario enogastronomico guidato da
Lucia Pintore

Ristorante "Fenesta Verde" – Giugliano (Na)
Giovedì 28 gennaio 2010



La Sezione propone ai Soci una serata laboratorio nel corso della quale saranno proposti i vini prodotti da "Cantine Argiolas" abbinati ai piatti realizzati da **Laura** e **Luisa Iodice**, chef di provate capacità dello storico ristorante **Fenesta Verde**, che per l'occasione cercheranno di riproporre alcuni sapori sardi, utilizzando ingredienti tipici della cucina dell'entroterra flegreo.

La serata prevede una cena con un menù di sei portate, scelte ed illustrate dalle chef - **Luisa** e **Laura Iodice**, con il contributo dei rispettivi mariti – **Guido Cante** e **Giacomo D'Alterio**, che ci assisteranno in sala, per accompagnare i vini dell'azienda **Cantine Argiolas**, individuati dalla sommelier **Lucia Pintore**, prima donna a vincere il titolo di Sommelier d'Italia nel 1987.

*Le cantine **Argiolas**, fondate più di sessanta anni fa a Serdiana dal capostipite **Antonio Argiolas**, oggi sono gestite e condotte con estrema professionalità dai figli (**Franco** e **Giuseppe**) e dai nipoti, che, seguendo le aziende con la medesima passione paterna ma con una visione moderna della viticoltura e dell'enologia, hanno portato la cantina ad occupare oggi il secondo posto nel panorama enologico e vitivinicolo della Sardegna.*



Sarda di origine, ma ormai "campana di adozione", in quanto da molti anni vive in Irpinia col marito, l'enologo Angelo Valentino, **Lucia Pintore** ha rappresentato l'Italia ai campionati mondiali per sommelier svoltisi a Parigi nel 1989 e a Rio de Janeiro nel 1992. Oggi è docente dei corsi di formazione professionale dell'Ais e nel corso della serata curerà per noi uno special sulla sua Sardegna, soffermandosi, in particolare, sull'enologia isolana e sui vini prodotti dalle "Cantine Argiolas".

Menù:

Portata	Descrizione	Vino abbinato
Antipasti	Affettato misto (pancetta e salsiccia secca), ricotta, panini al formaggio e scarola in pasta kataifi Zuppetta di verdure con salsiccia forte	"S'elegas" - Nuragus di Cagliari Doc 2008
Primo	Gnocchetti sardi con salsiccia e friarielli	"Is Argiolas" - Vermentino di Sardegna Doc 2008
Secondo	Agnello al cartoccio	"Costera" - Cannonau di Sardegna Doc 2007
Formaggi	Misto di formaggi pecorini sardi (Imperatore di Olbia e Prato di Santadi)	"Korem" - Isola dei Nuraghi Igt 2006
Dolce	Scomposta di sfogliatella	"Angialis" - Isola dei Nuraghi Igt 2006