



## ***Alla riscoperta del Medio Volturno***

*Visita al caseificio "Il Casolare"  
e al birrifico artigianale "Karma"  
Pranzo presso Azienda Agrituristica  
"Masseria dei Trianelli"*

Alvignano – Ruviano (Caserta)  
Domenica 18 aprile 2010



La Sezione propone ai soci una giornata alla riscoperta dei sapori e dei prodotti del Medio Volturno, un viaggio a ritroso nel tempo sulle tracce di antichi formaggi, che hanno rischiato di sparire, e di razze autoctone recuperate da attenti allevatori. Per la prima volta sarà proposto un pranzo che prevede l'abbinamento delle birre Karma, una diversa per ogni portata, ai vari piatti scelti ed illustrati da **Luciano Di Meo**, anima e motore inesauribile dell' agriturismo.

### **Programma della giornata**

- Ore 10,00 Arrivo presso il **Caseificio "Il Casolare"** (Via Olivella Regina, 12 - Alvignano (Ce) - Tel. 0823-610906)  
Visita al caseificio ed agli impianti di produzione, degustazione dei prodotti, con possibilità per chi lo desidera di acquistare i prodotti caseari.  
Durante la permanenza a gruppi di 15/20 persone ci sposteremo presso il **Birrifico Artigianale "Karma"** (Corso Umberto I, 225 – Alvignano (Ce) - Tel. 0823-869117), distante pochi minuti, dove effettueremo la visita al birrifico ed agli impianti di produzione, con la degustazione dei prodotti e la possibilità, per chi lo desidera, di acquistarli.
- Ore 13,00 Trasferimento presso la **Azienda Agrituristica "Masseria dei Trianelli"** (Via Forgioni, 3 - Ruviano (Ce) – Tel. 0823-860091) per il pranzo, che prevede l'abbinamento di ogni singola portata ad una birra del birrifico Karma.

### **Menu:**

<b>Portata</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Abbinamento</b>
<b>Antipasti</b>	- Antipasto della Masseria Capocollo, salsiccia, soppressata, pancetta di maiale nero casertano, verdure di stagione alla brace, sott'oli e ricottine di mucca bianca Caialifana - Assaggio di Minestra 'ammaritata con la "pezzenta" del maiale nero casertano	<i>Birra "Masseria dei Trianelli"</i> Birra ambrata di alta fermentazione prodotta con l'aggiunta di miele di castagno e mosto cotto di pallagrello
<b>Primi</b>	Tagliuozzi con ragù di misto di carne di mucca bianca Caialifana, maiale nero casertano e castrato laticauda del Matese Cavatelli alla nonna Cecilia (guancia di maiale nero casertano, pomodorini del piennolo, rucola e provola)	<i>Birra "Centesimale"</i> Birra ambrata di alta fermentazione prodotta con l'aggiunta di mele annurche e mosto cotto
<b>Secondi</b>	Salsiccia con patate cotte nello strutto Costoletta di maiale con insalatina mista Treccine di latte vaccino di mucca bianca Caialifana	<i>Birra "Amber Doll"</i> Birra ambrata di alta fermentazione prodotta con l'aggiunta di miele di castagno
<b>Formaggio</b>	Assaggio di Cacio Peruto	<i>"Lur"</i> – Passito di Fiano Azienda Vitivinicola De Angelis
<b>Finale</b>	Frutta di stagione Dolce della Masseria	Rosoli della Masseria <i>Birra "Na' Tazzulella 'e Café"</i> Birra scura di alta fermentazione prodotta con l'aggiunta di caffè e spezie