



"A cena con il produttore" I vini di Villa Corano e la cucina dei Campi Flegrei Ristorante "ABRAXAS" – Lucrino - Pozzuoli (Na) Giovedì 30 settembre 2010 – ore 20.30

La Sezione propone ai Soci una serata laboratorio nel corso della quale saranno proposti i vini prodotti dalla casa vitivinicola toscana "Villa Corano" di Pitigliano (Gr) di **Stefano Formiconi**, abbinati ai piatti selezionati da **Nando Salemme**, patron del ristorante **Abraxas**, che per l'occasione ci proporrà la degustazione di alcuni prodotti tipici dell'area dei Campi Flegrei.



La serata prevede una cena con un menù di cinque portate, scelte ed illustrate dal patron Nando Salemme, per accompagnare i vini dell'azienda "Villa Corano", che produce vini Doc (Pitigliano e Sovana) e IGT Maremma Toscana. Saranno presenti anche i titolari dell'azienda vinicola che ci parleranno della loro produzione.



*Villa Corano sorge nel cuore dell'alta Maremma Toscana, sulle colline del Fiora, a circa 3 km dal borgo medioevale di Pitigliano (Gr). "Corano" ovvero "Cor Unum", la località da cui l'azienda trae il suo nome, è una piana baciata dal sole, rinfrescata dal vento del monte Amiata ed accarezzata dalla brezza del mare dell'Argentario. Da quarant'anni, **Stefano Formiconi** vive per racchiudere nel vetro di una bottiglia i profumi, le sensazioni ed i sapori della sua terra. È così che il vino, bevanda secolare, diventa lo strumento per ricordare le proprie origini e trasmettere le proprie tradizioni.*

L'azienda di Stefano Formiconi vanta 15 ettari di vigneti, fruttiferi da più di trent'anni. Una grande attenzione per i vitigni autoctoni ha permesso di conservare antichi sapori e profumi. L'azienda produce anche olio extra vergine di oliva di grande qualità.

Menù:

Portata	Descrizione	Abbinamento
Antipasto	Bruschetta con pesto di olive del Vesuvio Tagliere con ricotta e salumi dei Campi Flegrei Insalata di patate Stracciata di melanzane Bignè di ricotta e peperoncini verdi con filetto di pomodoro Rotolo di zucchini con pancetta e provola Cozze ripiene con patate e limone	Chardonnay Igt Maremma Toscana 2009
Primi	Linguine con cozze di Punta Epitaffio su crema di cicerchie dei Campi Flegrei Paccheri di Gragnano al forno con melanzane lunghe, macinato marchigiano e pomodoro San Marzano	Bianco di Pitigliano Doc Superiore "Cor Unum" 2009 Sovana Rosso Doc Superiore "Cor Unum" 2009
Secondo	Spezzatino di marchigiana brasato al Sovana con purè di patate	Verticale di "Acheo" - Maremma Toscana Igt Annate 2007 e 2008
Dolce	Crocante con crema e amarene	Aleatico Rosso amabile Igt Maremma Toscana