



2° edizione di  
**"Enogastronomia pratica"**  
*Gara di cucina con piatti da abbinare  
alla produzione vinicola dell'azienda Villa Matilde*  
Villa Matilde – Cellole (Ce)  
Domenica, 10 ottobre 2010

L'iniziativa di oggi nasce dal rapporto di amicizia e reciproca stima, che si è creato con alcuni operatori del settore enogastronomico e che ci ha consentito di variare le proposte e di rendere sempre più originali le nostre iniziative.

Ci ritroviamo, a distanza di due anni dalla prima edizione della gara di cucina, nella tenuta della casa vinicola **"Villa Matilde"**, nell'alto casertano tra le pendici del vulcano spento di Roccamonfina ed il Litorale Domizio, in un periodo ancora di vendemmia, quando nelle cantine si lavora febbrilmente per dare vita alla nuova produzione.

Accogliendo la richiesta di diversi soci e grazie all'ottimo rapporto che abbiamo con i titolari della azienda, sempre disposti ad accoglierci con entusiastica rassegnazione, oggi ripetiamo la simpatica esperienza del 2008, riprovando a proporre alcune delle ricette dei soci in abbinamento con i vini dell'azienda vitivinicola Villa Matilde, gentilmente messi a disposizione da **Maria Ida** e **Tani Avallone**.



Vi ricordiamo che i piatti che assaggerete sono stati realizzati con le ricette dei soci che partecipano alla gara e sono state individuate, tra quelle pervenute nel mese di settembre, ponendo attenzione a tre aspetti: la stagionalità degli ingredienti, la realizzabilità della pietanza nella particolare circostanza e l'abbinabilità con i vini prodotti dall'azienda che ospiterà la gara. In aggiunta quest'anno, su proposta di Tani, le ricette avranno come ingrediente comune la **castagna**, tipico frutto autunnale della vicina Roccamonfina, che arriva a maturazione in contemporanea con l'uva da vino, creando un naturale connubio con il clima che si respira in cantina in questo periodo.

**Programma della giornata**

- Ore 10,30: saluto di benvenuto e avvio delle preparazioni in cucina
- Ore 11,30: visita della cantina, guidata da un tecnico dell'azienda
- Ore 12,30: buffet aperitivo
- Ore 13,30: tutti a tavola

**Menu adulti**

Portata	Descrizione	Abbinamento
Primi	Zuppa di castagne e fagioli Risotto con castagne	Falerno del Massico bianco Doc 2008 "Caracci" Falerno del Massico bianco Doc 2007
Secondi	Involentino di verza con castagne e funghi porcini Arista con mele e castagne	"Terre Cerase" Campania Igt 2009 Aglanico Campania Igt 2008
Dolci	Mousse di castagne e gelatina di amaretto Strudel ai marroni con salsa di kiwi e gelato alla vaniglia	"Eleusi" Roccamonfina I.G.T. 2008