



***“Frantoi aperti... per noi”***  
**Visita all'oleificio Basso e pranzo  
presso il ristorante “Taberna vulgi”  
con i vini di “Villa Raiano”**

**San Michele di Serino – Santo Stefano del Sole (Av)  
Domenica, 21 novembre 2010**

La Sezione propone ai soci una giornata insolita in provincia di Avellino che prevede una visita guidata all'oleificio ed al frantoio dell'azienda **“Basso Fedele e figli”** di San Michele di Serino (AV), con spiegazione delle tecniche di coltivazione e di raccolta delle olive, antiche e moderne.

Al termine della visita ci trasferiremo presso il ristorante **“Taberna Vulgi”** di Santo Stefano del Sole (Av), distante pochi chilometri. Il locale di **Giovanni Mariconda**, nato — come indica il nome — per soddisfare gli appetiti della plebe, si è nel giro di poche stagioni evoluto in luogo di elezione per buongustai a caccia di emozioni. Qui ci aspetta un pranzo a base di prodotti locali durante il quale avremo modo di degustare nuovamente alcuni dei vini prodotti dalla casa vinicola **“Villa Raiano”**, che abbiamo avuto modo di visitare lo scorso settembre.

*La **Basso Fedele e figli s.r.l.**, con sede e stabilimento di produzione in San Michele di Serino (Avellino) opera, sin dal 1904, nella produzione e nel confezionamento di oli alimentari. L'azienda esporta i suoi prodotti in 55 paesi in tutto il mondo, dagli Stati Uniti d'America, al Canada, all'Australia, al Giappone, al Sud Africa, ai Paesi della Unione Europea.*

***Villa Raiano** deve il suo nome ad un antico borgo di Serino edificato interamente sulla roccia. L'azienda si estende su una superficie di 10 ettari interamente coltivati sulle splendide colline irpine, la cui produzione offre in prevalenza i vini classici irpini: Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Taurasi.*

**Programma della giornata**

Ore 10,30	Arrivo presso l'azienda (Via Nocelleto, 28/B Zona Industriale S. Michele di Serino (AV) Tel. 0825-595781)
Ore 11,00	Visita guidata al frantoio.
Ore 12,00	Lezione sull'olio a cura di Sabino Basso e Maria Sicuranza
Ore 13,00	Aperitivo con pane olio e spumante
Ore 13,30	Trasferimento per il pranzo presso il ristorante “Taberna vulgi” (Via Casino, 6 - frazione San Pietro - S. Stefano del Sole (Av) tel. 0825-673664).

**Menu pranzo adulti:**

Portata	Descrizione	Vino “Villa Raiano” abbinato
Antipasti	Caldarroste con guanciale di Calitri in grotta di tufo Zuppetta tiepida di pomodori tipo Sorrento, acciughe quasi salate, tartufo di bagnoli, ricotta calda Minestra di “torzella”, brodo di carne, cigoli di carne	Fiano di Avellino Docg 2009
Primi	“Come una pasta e fagioli” Raviolo di ricotta di mucca, pesto di finocchietto, pecorino di laticauda	Greco Di Tufo Docg 2009
Secondo	Faraona stracotta al fiano, scarola imbottita e patate roccocò	“Ripa Alta” Fiano Di Avellino Docg 2007 Assaggio in anteprima del Taurasi DOCG 2007
Dolce	Crema calda	“Aedon” Irpinia Bianco Passito