

2004 - 2010

Festeggiamo il nostro sesto anno di attività con

## Gimmo Cuomo da "Il Gallo nero" Napoli, 16 dicembre 2010

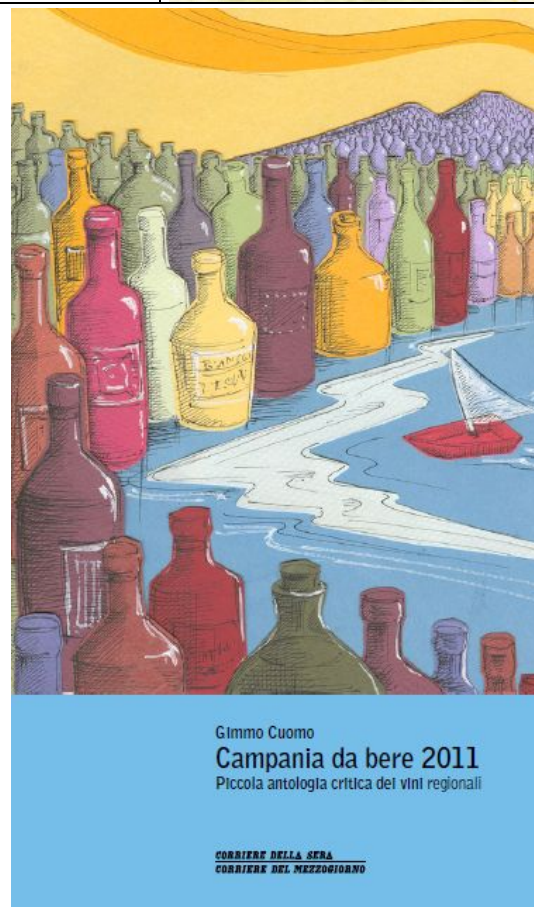
La Sezione Enogastronomica Napoli - "Cibo, vini e ...dintorni" - del Circolo Ricreativo SANPAOLO IMI presenta ai suoi Soci **"CAMPANIA DA BERE 2011 – Piccola antologia critica dei vini regionali"**, la settima edizione della preziosa guida scritta da **Gimmo Cuomo** – esperto di enogastronomia e giornalista del "Corriere del Mezzogiorno", per il quale cura la rubrica del sabato "Mosto Sacro".

La serata prevede una cena con un menù di sei portate, scelte dal patrone **Gianpaolo Quagliata**. Ad ogni portata è stato abbinato un vino scelto, in rappresentanza di ogni provincia della Campania, tra le oltre 200 etichette recensite nel libro di Gimmo Cuomo, per offrire uno spaccato del panorama enologico regionale.

Saranno presenti alla serata alcuni degli addetti ai lavori (produttori, giornalisti, ristoratori,...) che in questi anni ci hanno aiutato (con consigli, disponibilità ed entusiasmo) a realizzare i nostri eventi.

Nel corso della serata, inoltre, sarà consegnato il "Premio Qualità" per il 2010, che l'associazione assegna ad un addetto ai lavori (produttore, giornalista, ristoratore, enologo, ...) del mondo dell'enogastronomia (per il 2006 era stato consegnato a Manuela Piancastelli e Peppe Mancini, titolari della casa vinicola "Terre del Principe", per il 2007 era stato consegnato allo stesso Gimmo Cuomo, per il 2008 era stato consegnato al professore Luigi Moio, per il 2009 è stato consegnato a Marisa Cuomo ed Andrea Ferraioli titolari delle "Cantine Gran Furor Divina Costiera").

Per il secondo anno consecutivo il trofeo, rappresentato da un dipinto dal titolo **"Le muse del vino"**, è stato realizzato da **Anna Iavarone**, artista dotata di un personale stile *surrealistico-reale* e di una sensibilità pittorica tipicamente femminile.



### MENU

Portata	Descrizione	Vino abbinato
Aperitivo	Calzoncini con scarola Calzoncini con ricotta e salame Frittatina di maccheroni Polpettine dorate	"Malazé" Vino Spumante di Qualità extra dry <i>Cantine Babbo</i>
Antipasto	Millefoglie di ricciola e zucchine con gamberone	Falerno del Massico Doc 2009 <i>Cantine Moio</i>
Primi	Risotto al ragù di cernia  Ziti alla genovese	"Ventidue" Fiano di Avellino Docg 2009 <i>Villa Raiano</i> Costa d'Amalfi rosato Doc 2009 <i>Marisa Cuomo</i>
Secondo	Gran pezzo all'Aglianico ai tre pepi con patate alla salvia	"Anàstasi" Aglianico del Taburno Doc 2006 <i>Ocone</i>
Dolce	Cassata partenopea	





## SudSaporieventi

Le vie  
del gusto

Edizione n. 7 del libro di Gimmo Cuomo

### «Campania da bere», festa da antologia

di LAURA GAMBACORTA

Un inconsueto freddo polare non è riuscito a scoraggiare i numerosi appassionati di vino che sono accorsi, invece, con entusiasmo giovedì scorso al Gallo Nero di via Tasso a Napoli per la cena di presentazione della settima edizione di «Campania da bere», creatura di Gimmo Cuomo, critico enologico del Corriere del Mezzogiorno.

Tutt'altra temperatura, appena varcata la soglia del locale del cordiale Gianpaolo Quagliata, grazie all'atmosfera calorosa e un po' goliardica creatasi tra i presenti, in prevalenza bancari gourmet della Sezione Enogastronomica napoletana del Sanpaolo IMI.

Sono ormai sei anni che l'Associazione, guidata dai vulcanici Raffaele Di Sarno, Gino Bagno e Roberto Di Maio, ha il piacere di dare il viatico all'«antologia critica dei vini regionali» curata da Cuomo. Duecento le etichette recensite tra le quali cinque — una in rappresentanza di ogni provincia — prescelte per accompagnare le creazioni culinarie di Ciro Musto, chef del Gallo Nero. Bollicine flegree del Malazé di Cantine Babbo in abbinamento con la fritturine che hanno dato inizio alla festa dei sapori. Il casertano Falerno del Massico Doc 2009 di Cantine Moio, invece, per la millefoglie di ricciola con zucchine e gamberone, seguito dall'irpino «Ventidue», Fiano di Avellino Docg 2009 di Villa Raiano proposto sul risotto al ragù di cernia. Per gli ziti alla genovese si è attinto alla provincia di Salerno con il Costa d'Amal-



In edicola



«Campania da bere» 2011 sarà in edicola a partire da mercoledì con il «Corriere della Sera» e il «Corriere del Mezzogiorno» al prezzo di euro 8,80 + il prezzo del quotidiano.

fi rosato Doc 2009 di Marisa Cuomo; mentre per il gran pezzo all'aglianico ai tre pepi con patate alla salvia la scelta è ricaduta sul sannita Anastasi Aglianico del Taburno Doc 2006 di Ocone.

Nel corso della serata consegnato anche il tradizionale Premio Qualità, assegnato ogni anno a personalità che abbiano contribuito alla diffusione della cultura del vino. Per il 2010 il trofeo, rappresentato da un dipinto dell'artista Anna Iavarone, è andato a Marco Demarco, direttore del Corriere del Mezzogiorno, «per l'attenzione crescente dedicata all'enogastronomia e per aver fatto diventare il giornale un riferimento assoluto per lettori, appassionati ed operatori del settore». Un piacevolmente sorpreso Demarco, nel ringraziare l'Associazione, ha ricostruito il cammino delle pagine «Sapori in corso» proprio recentemente aumentate da due a tre e realizzate in collaborazione con la redazione pugliese.



A fianco, il brindisi dopo la presentazione del libro di Gimmo Cuomo. Sopra, un momento della serata al «Gallo Nero»

### Notizie Golose

Con i piatti dello chef Galano  
Cioccolato più bollicine,  
master all'Excebsior Vittoria



Il 29 dicembre alle 18 all'Excebsior Vittoria di Sorrento master di Slow Food sul cioccolato e i suoi segreti. Seguirà degustazione di bollicine italiane e cena light (un piatto e un dessert) a cura dello chef Vincenzo Galano (foto), quota euro 30 euro.

### La presentazione

Capua, a Palazzo Lanza  
tutte le parole del Falerno

Oggi alle 19,30 a Palazzo Lanza a Capua presentazione del «Premio Falerno Primo Romanzo» e del concorso letterario «Baccanti dai luoghi del Falerno». Brindisi con i vini Agnatum.



17/12/2010 00:24



17/12/2010 01:20



17/12/2010 01:23