

SI FA PRESTO A DIRE COTTO

Lo chef Antonio Ruggiero racconta e cucina i sapori dell'Alto Casertano con questo gustoso menù:

Antipasto di salumi, formaggi e ortaggi del Matese

Cavatelli con patate di Letino, ricotta di bufala e tartufo nero dell'Alto Volturno

Ziti con ragù di maiale nero casertano e lamelle di casoforte di Statigliano

*Maiale nero casertano con papaccelle e peschiole
aromatizzato con finocchietto selvatico e pomodorino internino*

Tortino di mela annurca

Caffè alla napoletana e nocino

Vini:

- Vado Ceraso (2008), dell'azienda Vestini Campagnano, di Caiazzo
- Conca rosso Riserva (2005), dell'azienda Poderi Foglia, di Conca della Campania

I formaggi e i salumi sono dell'azienda Quercete, di San Potito Sannitico.
L'olio nuovo è dell'azienda Petrazzuoli Fontana Lupo, di Ruviano.

Costo della cena: 30 euro

Per informazioni e prenotazioni: Nicola Sorbo, cell. 333.6728421 – Mimmo Mastroianni, cell. 347.2329212. e-mail: slowfood.volturno@libero.it