



Il Consorzio "Pro Loco Altocasertano" sito in Vairano P. (CE) in Via Roma 100, e-mail: [arturo.marseglia@tiscali.it](mailto:arturo.marseglia@tiscali.it), tel. 3469433954 – 3406230771, in collaborazione con **Slow Food Volturno** e con i ristoratori locali presentano la prima Rassegna enogastronomica "**Piatti tipici dell'Altocasertano**"- anno 2010, iniziativa destinata al settore della ristorazione e degli agriturismi dell'Altocasertano.

L'iniziativa intende far conoscere e scoprire ai cittadini le molte tipicità e le uniche tradizioni culinarie che rappresentano un territorio ricco di colori e sapori. Tutti coloro che non vogliono perdere questa occasione unica possono prenotare la propria presenza per la serata che intendono scegliere presso la segreteria del **Consorzio**, presso **le Pro Loco** e presso i **Ristoratori** nei tempi previsti dalla scheda allegata.

| Nome ristoratori                   | Indirizzo e telefono  | Data ora evento<br>P: prenotazione      | Menù degustazione costo a persona € 25,00 tutto compreso  |
|------------------------------------|---|---|---|
| 1. Ristorante "Il Caminetto"       | Marzano Appio(CE)<br>Via Ponteluongo<br>Tel.0823.927362<br>Cell.3286926983        | 18/2/2010<br>H 20:00<br>P: 2 gg. prima  | <b>APERITIVO e ANTIPASTO:</b> Savaren di Polenta con Straccetti di Bufala.<br><b>PRIMI:</b> Chicche ripiene con Porcini e Ricotta secca del Matese(Pasta di produzione artigianale "Casa del Tortellino d'Oro" di Vairano Patenora).<br><b>SECONDI:</b> Tagliata di Maialino Nero Casertano al Vino Rosso e Flan di Indivia marinata(Vino Orgoglio: Azienda Vinicoladi Carmine Lorenzo De Giglio "Parco Roccamonfina").<br><b>DOLCE:</b> Tortino di Mele Annurche con Crema all'Inglese(Mele: Azienda Salzano Andrea di Caianello).<br>Vino locale, Acqua, Limoncello, Cherry(fermentato da vitigni del Parco di Roccamonfina).   |
| 2. Agriturismo "Il Baglio"         | Baia e Latina(CE)<br>Via Sciuliarelle<br>Tel.0823.980547                          | 25/02/2010<br>H 20:00<br>P: 2 gg. prima | <b>APERITIVO IN CANTINA:</b> Salamino di Maialino con Caciotte di Pecorino accompagnato da Vino Rosso Aglianico.<br><b>ANTIPASTO DEL BAGLIO:</b> Mozzarella, Ricottina di Pecora, Verdure Grigliate, Pan Cotto con Broccoli, Polenta alla Griglia con Tartufo Nero.<br><b>PRIMI:</b> Scialatiello del Baglio(Funghi Porcini, Speck e Pendolino)-Ravioloni Tartufi e Porcini.<br><b>SECONDO:</b> Maialino Nero Casertano al forno con Patate.<br><b>DOLCETTI DELLA CASA</b><br>Vino Rosso Cantine Petrare, Acqua Ferrarelle, Caffè, Grappa e Amaro del Baglio.   |
| 3. Ristorante "Fortezza Normanna"  | Vairano Patenora(CE)<br>Via Madonna di Loreto, Borgo Medievale<br>Tel.339 8079330 | 05/03/2010<br>H 20:00<br>P: 1 g. prima  | <b>ANTIPASTO:</b> Mozzarella scomposta con Ripieno di Pomodoro Invernino.<br><b>PRIMI:</b> Pacchero con Patate di "Letino", Formaggio Caprino e Porcini di Roccamonfina-Pappardelle. con Ragù di Nero Casertano con Lamelle di "Cunciatiello"(Pecorino conciato al Timo Serpillo di Giuseppe Iaconelli).<br><b>SECONDO:</b> Maiale Nero Casertano con Papaccelle e Peschiole( azienda Parente – Vairano Scalo).<br><b>DOLCE:</b> Mela Annurca in Sfoglia Croccante con Crema Al Limone e Marmellata di Mirtilli.<br>Vino del Parco di Roccamonfina, Caffè Napoletano, Nocino di Teano, Limocello.   |
| 4. Agriturismo "Il Centimolo"      | Caianello(CE)<br>Via Centimolo,1<br>Tel.0823.922878<br>Cel.331 8998821            | 11/03/2010<br>H 20:00<br>P: 2 gg. prima | <b>ANTIPASTO:</b> Salumi, Formaggi, Verdure della casa.<br><b>PRIMO:</b> Pasta e Fagioli con Cotiche.<br><b>SECONDO:</b> Bistecca di Maiale al Centimolo.<br>Acqua e Vino.  |
| 5. Ristorante "Gasthaus"           | Baia e Latina(CE)<br>Via Roma<br>Tel.0823.980246<br>Cell.3493247940               | 18/03/2010<br>H 20:00<br>P: 2 gg. prima | <b>ANTIPASTO:</b> Fiocchi di Pastella Ripieni-Salamino e Guanciale(Salumificio Antonucci).<br><b>PRIMO :</b> Ravioli Gasthaus (Sfoglia di Pasta all'Uovo ripiena di Ricotta e Funghi Porcini saltati con Pancetta e Birra).<br><b>SECONDI:</b> Stinco di Maiale(Rosolato al Forno con Aromi Naturali, Servito con Patate e Crauti)-Mozzarella di Bufala (Caseificio S. Saverio di Baia e Latina).<br><b>DOLCI:</b> Crostata di Mele.<br>Vino Aglianico, Acqua, Amaro, Limoncello, Caffè.  |
| 6. Agriturismo "Masseria Cardilli" | Presenzano (CE)<br>Via Marchi 3<br>Tel.0823989469<br>Cell.3398714667              | 26/03/2010<br>H 20:00<br>P: 2 gg. prima | <b>ANTIPASTI:</b> Salame di Bufalo Carpaccio con Cicoria ; Bresaola di Bufalo con Mele Annurche e Miele di Castagno; guanciale di Maiale Nero Casertano su Crostini di Pane Cafone; Ricotta di Bufala Infornata con Zafferano e Pepe Verde; Carpaccio di Caciocavallo di Bufala e Pere con Crema all'Aceto Balsamico; Cestino di Patate con Fagioli Pancetta e Provola di Bufala Affumicata; Pancotto con Broccoli e Salsiccia; Zuppa di Castagne di Roccamonfina con Farro e Olio Extravergine; Nodini di Trippa di Bufalo con Pomodorino del Piennolo; Caciottine di Bufala Primo Sale con Timo e Erba Cipollina.<br><b>Mozzarella:</b> Treccione, Sfoglia Arrotolata, Ciliegine con Panna, Capresine, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.<br><b>PRIMI:</b> Martagliati con Ceci, battuto di Carne di Bufalo e Fiocchi di Ricotta; Ravioli ripieni con Caciocavallo di Bufala al Filetto di Pomodorini a Basilico.<br><b>SECONDI:</b> Bufalotto in Salmi Marinato all'Aglianico di Roccamonfina; Straccetti di Collo di Maialino Nero Casertano con Peschiole in Agrodolce e Nocchie di produzione Aziendale.<br><b>DOLCI:</b> Panne Cotte, Sbriciolata, Pastiera Napoletana, Yogurt-Gelato (tutti realizzati con latte e ricotta di bufala aziendali).<br><b>VINI:</b> Asprino D'Aversa di produzione propria; Falanghina e Aglianico di Roccamonfina.<br><b>LIQUORI:</b> Infuso ai Semi di Finocchio , Cherry Brandy, Liquirizia(artigianale) Grappa Barricata. |
| 7. Ristorante "Le Piscine"         | Via Abruzzi km 1<br>Vairano Scalo (CE)- Emilio<br>Tel. 3389298338<br>- 3381861140 | 01/04/2010<br>H 20:00<br>P: 2 gg. prima | <b>ANTIPASTO:</b> Del contadino.<br><b>PRIMO:</b> Ziti polpettielli e ragù della domenica.<br><b>SECONDO:</b> Braciola di vitello e cicoria fritta.<br><b>DOLCE:</b> Uanto e mela annurca cotta.<br>Acqua, vino rosso "Azienda Cipriani" e "Aglianico Telaro", rosato "Villa Matilde".  |
| 8. Ristorante "Casale Cantelmo"    | Vairano Patenora (CE)<br>Via Patenara<br>Cell. 386411429<br>- 3387614231          | 09/04/2010<br>H 20:00<br>P: 4 gg. prima | <b>APERITIVO E ANTIPASTO:</b> Croccante di Mozzarella di Bufala e Indivia Stufata in Pasta Fillo e Pomodorino.<br><b>PRIMO:</b> Cicatielli con Ragù di Maiale Nero Casertano e Pancetta.<br><b>SECONDO:</b> Carrè di Maiale Nero Casertano con Mele Annurche, Castagne e Cicoria Stufata.<br><b>DOLCE:</b> Tortino di Ricotta di Bufala e Pera con Salsa al Cioccolato.<br>Vino Rosso Locale, Acqua , Caffè.  |
| 9. Agristor "Le Due Torri"         | Presenzano (CE)<br>Via Venafrana<br>Tel. 0823989518<br>Cell.3495450068            | 16/04/2010<br>H 20:00<br>P: 2 gg. prima | <b>ANTIPASTO:</b> Degustazione di Stringata e Prosciutto di Nero Casertano ( Salumificio Esperia- Roccamonfina), Mozzarella di Bufala Dop ( Caseificio La Fenice- Presenzano).<br><b>PRIMO:</b> Tubetti di Granagno con Patate di Letino e Lardo di Suino Casertano.<br><b>SECONDO:</b> Reale di Vitello Marchigiano ( Fattoria Carpineto- Presenzano).<br>Degustazione di Formaggi Caprini e Pecorini ( Caseificio Optimum Sancti Petri).<br><b>DOLCI:</b> Crumble di Mela Annurca e Crema.  |