



VILLA MATILDE

2 aprile 20.30 | Alla Scoperta delle origini del Falerno: un menù di Carlo Olivari ispirato all'antica Roma di Apicio per ripercorrere le origini del Falerno del Massico.

Villa Matilde è stata la prima azienda a riscoprire il Falerno, grazie alla dedizione agli studi e alla ricerca di Francesco Paolo Avallone. Oggi l'azienda è affidata ai suoi due figli, Maria Ida e Salvatore, che proseguono il sogno e il progetto del padre raccogliendone l'importante eredità e guardando ancora oltre: dall'Ager Falernum si sono spinti sino alle province di Benevento e Avellino con nuove vigne, nuovi progetti e vini che raccontano l'identità forte della Campania Felix.

La cena del 2 Aprile vuole offrire l'opportunità di andare indietro nel tempo, all'antica Roma, quella descritta da Apicio, gaudente romano frequentatore di banchetti e autore di numerose ricette dell'epoca. Una cena pensata per degustare l'abbinamento perfetto: Il Falerno del Massico di Villa Matilde.

La cena si svolgerà nella tenuta di Cellole, nei luoghi del Falerno. Il menu è ideato e realizzato da Carlo Olivari, designer e chef itinerante con la sua Cooking Division. Si inizia con un antipasto alla spuma di ricotta allo zenzero, sfoglia di bottarga di muggine e noci in abbinamento alla nuova bollicina di Villa Matilde, Mata metodo classico rosé da uve Aglianico, si prosegue con uovo poché con asparagi all'agro e riduzione di Falerno in abbinamento al Falerno del Massico bianco doc 2015. Il primo piatto sono delle lagane con salsa al radicchio, burrata e scorzetta d'arancia caramellata in abbinamento alla Vigna Caracci 2008 – Falerno del Massico bianco doc. Il secondo è un maiale tre cotture servito con polenta di frumento e tre salse in abbinamento al Falerno del Massico rosso doc 2011 e per finire un pane da fermentazione d'uva con frutti, crema di latte e miele.

Carlo Olivari designer e chef itinerante di Cooking Division firma un menù dove la passione culinaria e la fantasia creativa si fondono alla preziosità del territorio: la terra Felix luogo di tradizione, storia e arte e di eccellenze gastronomiche.

Sabato 2 Aprile_per info e prenotazioni: La Locanda del Falerno- S.S. Domitiana, 18 CAP 81030 Cellole (CE)- tel. +39 0823 932 088 +39 081 34 14 173 email info@villamatilde.it | costo cena con vini in abbinamento 65 euro
Servizio navetta con partenza alla ore 18,30 da Napoli e ritorno a fine evento costo € 10,00



ufficio stampa | dipunto studio - 081 681505 www.dipuntostudio.it