

CT Sud - Gruppo Campania-Napoli
Sezione Enogastronomica

Domenica 7 novembre 2021

**Visita all'Azienda Agricola Meoli (Alvignanello-Dugenta)
e pranzo presso l'agriturismo Fenile - Sant'Agata de' Goti**

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Soci ordinari e familiari*		Soci esterni
	Importo inserito nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
	€ 45,00	€ 20,00	€ 45,00

*L'importo indicato nella scheda online di prenotazione è quello al lordo del contributo del Gruppo proponente. La quota di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante. Una volta scaduto il termine di prenotazione, ovvero quando la pratica sarà confermata da parte della Segreteria, non sarà più possibile stornarla e si procederà all'addebito delle penali previste.

Programma

- Ore 10.00: ritrovo dei partecipanti ad Alvignanello per la visita guidata alla bottaia (via Mazzini 10 - Alvignanello di Ruviano) e poi passeggiata al borgo medievale di Alvignanello.
- Ore 11.30 trasferimento presso l'Azienda agricola Meoli - Via Cocola, 32 - Dugenta (BN) Tel. 0824.978091 Cell. 347.5243581

Indicazioni stradali da Napoli:

Autostrada A1 - Uscita Caserta sud, proseguire per Telesse Terme; una volta passati sotto l'acquedotto Vanvitelliano imboccare la S.S.

Fondo Valle Isclero - Uscita Dugenta girare a destra verso S. Agata de' Goti, dopo circa 1 km girare sulla sinistra in via Cocola, seguendo la segnaletica aziendale) dove effettueremo la visita guidata ai vigneti ed alla cantina.

- Ore 13.30: trasferimento per il pranzo all'Agriturismo Fenile - c.da Piano, 2 - Sant'Agata de' Goti (BN) - Tel. 348-8539528

Indicazioni stradali da Napoli: Autostrada A1 - Uscita Caserta sud, proseguire per Telesse Terme; una volta passati sotto l'acquedotto Vanvitelliano imboccare la S.S. Fondo Valle Isclero - Uscita Dugenta girare a destra verso S. Agata de' Goti, dopo 2 km sulla sinistra c'è l'agriturismo.

La quota comprende:

- Pranzo e degustazione dei vini indicati

La quota non comprende:

- Tutto quanto non indicato ne «La quota comprende»

Portata	Descrizione	Vino Meoli abbinato
Antipasto	Salumi e formaggi tipici del Sannio beneventano (prosciutto di cantina, pancetta arrotolata, salsiccia secca, salsiccia di cinghiale, caciotta bianca, caciotta alle noci, ricottina di Laticauda) e piccole sfizioserie rustiche	“IV K” Falanghina Frizzante
Primi	Zuppa di castagne e fagioli	“Notaro” Piediroso IGT
	Paccheri ripieni al ragù di cinghiale e besciamella al pecorino	“Rubens” cabernet sauvignon, sangiovese I.G.T.
Secondo	Brasato di manzo all’Aglanico con patate arrosto	“Krè” Aglianico IGT
Dolce	Dolce della casa	Liquore alla mela annurca