

CT Sud Ovest Sezione Senior

## Visita all'Azienda Alabastra Cantine Pintore & Valentino

**Domenica 26 maggio 2024 h.12.00**

**Via San Rocco 21 – Cesinali (Av)**

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Soci ordinari e beneficiari familiari*		Soci beneficiari 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
<b>Adulti e ragazzi da 10 anni</b>	<b>€ 50,00</b>	<b>€ 35,00</b>	<b>€ 50,00</b>
<b>Bambini e ragazzi fino a 10 anni n.c.</b>	<b>€ 20,00</b>	<b>€ 10,00</b>	<b>€ 20,00</b>

\*L'importo indicato nella scheda online di prenotazione è quello al lordo del contributo del ct

La quota di partecipazione sarà addebitata direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante.

Una volta scaduto il termine di prenotazione ovvero quando la pratica verrà confermata da parte della Segreteria non sarà più possibile stornarla e si procederà all'addebito delle penali previste.

### **La quota comprende**

- Visita aziendale con pranzo come da menu
- Degustazione guidata dei cibi e vini abbinati

### **La quota non comprende**

- Tutto quanto non indicato ne «La quota comprende»

## L'azienda Alabastra Cantine Pintore & Valentino

Alabastra è il plurale di **alabastron** che è per eccellenza il contenitore che, nel Mediterraneo, sin dall'antichità, custodiva liquidi e profumi preziosi. L'alabastro è una pietra dura, raffinata, perennemente lucente che sa custodire nel tempo le essenze più raffinate.

Come la pietra di cui richiama il nome, Alabastra è un'azienda solida, giovane che racchiude nei suoi prodotti, il frutto di anni di ricerca, studio, sperimentazione e passione quale è quella dei suoi proprietari.

**Angelo Antonio Valentino** e **Lucia Pintore** coronano con Alabastra, un lungo percorso nel mondo del vino che li vede uniti nella vita e nelle reciproche professioni, diverse seppure strettamente congiunte.

**Angelo**, campano, avellinese, enotecnico dal 1989, consegue a Napoli nel 1995 la laurea in enologia all'Università di Portici. Esercita la libera professione ed è consulente di molte aziende della sua regione.

**Lucia**, sarda, cagliaritano, sommelier professionista vincitrice nel 1987 del titolo di Miglior Sommelier d'Italia, esercita la libera professione in qualità di Consulente enogastronomico per enti e aziende private dal 1985.

Per questo, come loro stessi amano ripetere, i loro vini non seguono le mode ma solo le annate e non sono mai conseguenza della casualità ma pensati per essere il risultato di una stabilità e di un'eventuale evoluzione. *Alabastra è un'azienda del presente proiettata nel futuro.* Un futuro non troppo lontano in cui si spera che i due figli **Luigi** ed **Eleonora** possano e vogliano continuare la strada intrapresa dai genitori con l'amore, la voglia di conoscenza, la passione e la dedizione che Angelo e Lucia mettono oggi in questa impresa.

## Programma della giornata

- Ore 12.00: ritrovo dei partecipanti direttamente in azienda, brindisi di benvenuto e presentazione aziendale
- Ore 13.00 circa: pranzo con degustazioni guidate delle portate e dei relativi abbinamenti.

Menu:

Portata	Descrizione e prodotto Alabastra abbinato
<b>Antipasto</b>	Affettati di salumeria Irpina (salsiccia secca, capocollo e pancetta). Mozzarelline di bufala cilentane e treccine di bufala avvolte con foglie di mirto. Carciofini sott'olio sardi, melanzane sott'olio. Olive condite. Abbinati a 1 calice di Campania Greco e 1 calice di Campania Fiano
<b>Primo</b>	Pasta con salsa di pomodoro e salsiccia Abbinata a 1 calice di Campania Falanghina
<b>Secondi</b>	- Agnello in tegame con aglio, olio evo, prezzemolo e pomodori secchi Abbinato a 1 calice di Achibera – Isola dei Nuraghi Carignano - Formaggi (Parmigiano reggiano / Provola campana con semi di finocchio/ pecorino sardo e confettura di Mandarini) Abbinati a 1 calice di Aregha Campania Aglianico
<b>Dolce</b>	Torta al cioccolato abbinata a Adarchìa Liquore di Mirto nero sardo Inoltre pane, acqua naturale e frizzante, caffè
<b>Menu Bambini fino 10 anni n.c.</b>	Antipasto: Bocconcini di mozzarella Primo: Pasta con salsa di pomodoro e salsiccia Secondo: Cotoletta con patatine chips Dolce: Torta al cioccolato Acqua naturale inclusa, aranciata e bibita