

Mercoldi 30/07/2014 ore 20,00



La fattoria propone piatti creati esclusivamente con materie prime prodotte in azienda e da piccole realtà locali, nel rispetto dei cicli stagionali e dell'ambiente, promuovendo nello stesso tempo la riscoperta delle tipicità del territorio e della salvaguardia del patrimonio agro-alimentare della nostra terra. La nostra scelta per il consumo locale, a Km 0, equivale a scegliere un atteggiamento rispettoso sia verso se stessi che verso l'ambiente. Mangiare a Km 0 significa scegliere cibi di maggiore qualità, più freschi e più ricchi di nutrienti, con un giovamento per la salute, ed anche per il palato, che riscopre quei sapori tradizionali, che i nostri nonni conoscevano bene. Scegliere cibi a Km 0, significa rispettare le piccole realtà locali, apprezzando la laboriosità dei piccoli produttori.

"Chi non bada a ciò che mangia difficilmente baderà a qualsiasi altra cosa". Samuel Johnson (1784)

L'azienda agricola Fontana Reale sorge sul dorso della collina alle spalle della città di Benevento, ad un'altezza di circa 380 metri s.l.m., con vista sulla splendida vallata del fiume Calore, interamente rivestita da vigneti e oliveti che si estendono fino alle pendici del massiccio formato dai monti Taburno-Camposauro. L'Azienda produce spumanti, vino olio e miele da agricoltura biologica, a conferma del testamento morale tramandato di generazione in generazione. Io ho ereditato da mio padre parte di questo territorio unitamente alla passione per la terra e per il vino e alla raccomandazione di preservarlo così come ha fatto lui, avulso da inquinamenti da concimazioni chimiche e da veleni vari.

"La vita è troppo breve per bere vini mediocri" Johann Wolfgang von Goethe (1749 □ 1832).

...Degustando in fattoria...

Apericena con fragole rucola e formaggio
Accompagnato da "falanghina del Sannio spumante metodo champenoise biologico vendemmia 2011"

Fantasia di formaggio di "Tullio"
Cagliata, primo sale, e stagionato 6 mesi
di latte misto(vaccino,caprino,ovino,) su letto di zucchine.
Vino in abbinamento:falanghina del Sannio doc biologico

vendemmia 2013

Spalla di Cinta adagiata su pane fresco di grano duro del Senatore
Cappelli

Vino in abbinamento:Aglianico doc Sannio biologico

vendemmia 2013

Cavatelli al "Pulieu"

Vino in abbinamento:Fiano doc Sannio biologico

vendemmia 2013

Bocconcini di pollo al gratin con crosta al formaggio con fantasie
dell'orto

Vino in abbinamento:Aglianico riserva doc Sannio biologico

vendemmia 2008

Dolce della fattoria

Vino in abbinamento:Aglianico spumante metodo champenoise doc
biologico vendemmia 2011

Costo: 25.00 Euro

E' obbligatorio la prenotazione entro il 29 luglio

La Cinta



C.da San Vitale - Benevento

0824 - 335344

E-mail: lacintaonlus@virgilio.it

Contatti:

Tullio Zullo

330-812870