Gambero Rosso e il Consorzio Tutela dei Vini del Sannio a Milano

sannio-f6790f79

“Nel Sannio coltiviamo Emozioni”. Con questo claim i Vini del Sannio saranno in abbinamento alla cucina del nord Italia mercoledì 16 settembre presso L’Osteria del Treno di Milano. Gambero Rosso e il Consorzio Tutela dei Vini del Sannio portano nella Milano dell’Expo le migliori espressioni vinicole del Sannio, attraverso le quali scoprire l’anima di un territorio ricco di storia e quasi incontaminato, dove la vite e la sua epoca vegetativa scandiscono ancora il tempo della vita della comunità locale.

[caption id="attachment_83386" align="alignleft" width="300"]
Roma 10 ottobre 2014. La grande bellezza del sannio. degustazione di Falanghina del sannio alla Citt? del G

Roma 10 ottobre 2014. La grande bellezza del sannio. degustazione di Falanghina del sannio alla Citt? del Gusto del Gambero Rosso © Francesco Vignali Photography[/caption]

Ben 400 soci tra viticoltori, vinificatori e imbottigliatori, diecimila ettari vitati, cento aziende imbottigliatrici per oltre un milione di ettolitri di vino prodotto, tre denominazioni di origine e una indicazione geografica per più di sessanta tipologie di vini: sono gli elementi salienti del vigneto sannita, che assegnano alla provincia una posizione di tutto rispetto nel comparto vitivinicolo della Campania. Ad ospitare l’appuntamento l’Osteria del Treno, una realtà accreditata del panorama enogastronomico della città di Milano nonché punto di riferimento per generazioni di milanesi che apprezzano l’autentica cucina tradizionale, capace però di aprirsi alle nuove tendenze del gusto.

La serata si svolgerà nella Sala Liberty, pregiato esempio di architettura di fine secolo, e si aprirà con un wine tasting che vedrà protagoniste oltre 30 etichette tra le migliori espressioni dell’area, per poi proseguire con una cena a firma degli chef dell’Osteria del Treno con in abbinamento i vini del Sannio, per un viaggio gastronomico di qualità da nord a sud dello stivale. Programma dell’evento: · 19:00 – Wine tasting con i vini del Sannio in degustazione: Falanghina del Sannio DOP (spumante brut, spumante extra dry, fermo, vendemmia tardiva); Sannio DOP Coda di Volpe, Sannio DOP Rosso; Aglianico del Taburno DOCG Rosso; Falanghina del Sannio DOP Passito. · 20:30 – Cena a firma

dell’Osteria del Treno con in abbinamento i vini del Sannio

Menu della serata:
Zucchine in carpione Sella di coniglio con mentuccia
Battuta di manzo della Granda
Fettine di carne marinata con aromi
(Falanghina del Sannio DOP
spumante brut, spumante extra dry, fermo, vendemmia tardiva)
Lasagnette soffici alle verdure estive
(Sannio DOP Coda di Volpe, Sannio DOP Rosso)
Coppa all’arancia ripiena di fichi pistacchi con indivia
(Aglianico del Taburno DOCG Rosso)
Sorbetto alla Falanghina del Sannio DOP Passito
Sala Liberty - Osteria del Treno , via di San Gregorio 46 - Milano

Info e prenotazioni: info@osteriadeltreno.it Tel: (+39) 02 6700479