

Da giovedì 19 a sabato 21 settembre, nell'incantevole scenario di Sorrento e della Costiera Sorrentina, appuntamento con **Campania Food & Wine Tour Enogastronomico**, tre giorni dedicati al gusto e alle tradizioni, alla cultura e alla storia, allo shopping e all'arte. L'evento, con il patrocinio della Regione Campania e della Provincia di Napoli, è organizzato dalla società di comunicazione **Culturamediterranea** e si propone di riscoprire, promuovere e valorizzare i prodotti enogastronomici tipici e di qualità locali - Made in Campania - Trenta Location tra i più importanti Ristoranti, Alberghi e Negozi In dello shopping, ospiteranno trenta Brand di Eccellenza Enogastronomica del Made in Campania -, per un eclettico ed esclusivo itinerario, con un calendario ricco di incontri, tra degustazioni enogastronomiche, vini, distillati, "menù made in campania" della cucina tradizionale e tipica del territorio, appuntamenti "taste & shopping", sfiziosi sapori e golosità, e tantissime prelibatezze e specialità campane, coinvolgendo non solo golosi e curiosi ma tutta la costiera sorrentina per il piacere di stare insieme, in luoghi e spazi dedicati al food e anche in location insolite e originali che aprono le proprie porte a Campania Food & Wine. I Ristoranti selezionati partecipano a Campania Food & Wine Tour Enogastronomico, dedicando e preparando un menù creativo e tematizzato "menù made in campania", con il talento e l'estro dei propri chef, che danno vita a creazioni tradizionali uniche e originali rivisitazioni, utilizzando, per la

DAL 19 AL 21 SETTEMBRE 2013 NELL'INCANTEVOLE SCENARIO DI SORRENTO E DELLA COSTIERA SORRENTINA

Il Tour Enogastronomico Made in Campania

Gli autentici odori e i genuini sapori della Campania Felix arrivano nelle vie, nei vicoli e nelle piazze di Sorrento e della Costiera Sorrentina, abbinati a tanti indirizzi top di Ristoranti, di Alberghi e dello Shopping. Luoghi e spazi dedicati al food e anche location insolite e originali, aprono le porte ed accolgono i Brand di Eccellenza Made in Campania, in un eclettico ed esclusivo itinerario dedicato al gusto, alla tradizione, allo shopping, all'arte, alla cultura e alla storia



preparazione dei propri piatti e delle proprie specialità, esclusivamente prodotti di qualità tipici e locali del territorio campano. In occasione delle serate tematizzate "menù made in campania" le migliori cantine vinicole e i migliori produttori agroalimentari offriranno assaggi dei loro prodotti. Gli Hotel, che partecipano all'iniziativa, si trasformano in "Vetrine d'Artista", location da sogno, per vivere un momento unico, dove l'Arte si fonde con il Vino. Il Vino come opera d'Arte e l'Arte come mezzo per comunicare il Vino, questo è il fil rouge che guida "Art & Wine", evento curato dall'organizzazione culturamediterranea, tendente, da un lato, a promuovere l'Arte e dall'altro, a presentare, attraverso una sobria degustazione, le migliori cantine vitivinicole del territorio campano, abbinando i momenti delle degustazioni enogastronomiche con quelli puramente artistici. Un viaggio nel mondo dell'arte diverso e caratterizzante per ogni luogo del Tour. I Negozi, che aderiscono alla manifestazione, diventano, nei tre giorni della kermesse, delle singolari e originali location, che propongono appuntamenti e incontri a tema, tutti ispirati al "Taste & Shopping" e dove, con il supporto dei Sommelier campani, si possono degustare eccellenti vini e alcune delizie tipiche offerte da aziende e cantine vinicole Made in Campania. Un modo diverso e più "gustoso" per fare shopping. Il percorso di Campania Food & Wine Tour Enogastronomico è consultabile sul catalogo-guida distribuito gratuitamente in ogni luogo di svolgimento del Tour e in Campania.





Giovedì 19 - Venerdì 20 - Sabato 21

***Menu Blu**

- Tartare di tonno, maionese di olive taggiasche, sedano croccante e capperi essiccati
- Mezzi paccheri al ragù di aragosta e passatina di pomodorini del piennolo
 - Trancio di spigola con zucca e guazzetto di frutti di mare
- Cremoso al limone di Sorrento su frolla sabbia e gelè alla fragola.

Prezzo Speciale Euro 60,00

***Menu Verde**

- La "parmigiana di melanzane" a modo mio...
- Tortelli ai carciofi, fonduta di patate e pancetta croccante
 - Filetto di vitello scottato con giardiniera glassata
- Morbido alla nocciola con cioccolato caldo soffiato.

Prezzo Speciale Euro 60,00

i due menù sono a scelta per tutti e tre i giorni



Degustazione Gratuita dal 19 al 21 dalle 19:00 alle 21:0 - Cantina di Lisandro
Vino Pallagrello Bianco IGT Terre del Volturno "Lancella" - Vino Pallagrello/Casavecchia IGT Terre del Volturno "Terzarulo"

Appuntamento Campania Food&Wine

Don Geppi Restaurant - Hotel Majestic Palace
 Corso Marion Crawford 40 - 80065 Sant'Agnello Tel.: +39 0818072050
info@dongeppirestaurant.com - www.dongeppirestaurant.com