



COMUNICATO STAMPA N. 2

A Sorrento, giovedì 25 settembre alle ore 17,00, al Circolo dei Forestieri in via Luigi De Maio 35, un appuntamento Campania Food & Wine da non perdere, protagonista il “CONCIATO ROMANO”.

Nell’ambito della IV Edizione del Tour Enogastronomico Campania Food & Wine, tre giorni dedicati alla cultura enogastronomica campana, al gusto e alle tradizioni, **“Le Campestre”** di Castel di Sasso faranno vivere l’emozione della preparazione del Conciato Romano, una vera esperienza “antropologica” dal gusto inebriante e persistente.

Dopo anni di abbandono, il **“CONCIATO ROMANO”** è rinato grazie soprattutto agli sforzi e alla lungimiranza dei casari della famiglia Lombardi di Castel di Sasso, Caserta, è definito il formaggio più antico della storia che risale prima ai sanniti e poi ai romani divenendo negli anni un’eccellenza campana e dell’alto casertano.

L’antichissimo formaggio verrà svelato in tutte le sue fasi di produzione, seguirà una degustazione con gli esperti dell’**ONAF** di Napoli.

Il Tour Enogastronomico, per riscoprire, promuovere e valorizzare i prodotti eno-agroalimentari di Eccellenza - Made in Campania - e la Cucina tradizionale e tipica del territorio campano, continuerà con successivi appuntamenti in altre località della Campania.

La programmazione e il calendario degli eventi è da seguire su www.facebook.com/campaniafoodandwine.tour www.campaniafoodandwine.it.

Napoli, 23 settembre 2014

ufficio stampa

culturamediterranea

tel e fax 081 0485649

ufficiostampa@campaniafoodandwine.it

CAMPANIA FOOD & WINE è un marchio registrato

