

Cacio Pepe e Falanghina cinquelance...

Inviato da irma brizi

Cacio pepe e falangina … una serata dedicata al gusto nel borgo di Sieti di Giffoni Sei Casali.

Cacio e pepe è un piatto famoso in alcune zone del Lazio, ma in tutto il resto d’Italia .

È un condimento "povero", fatto con pochi ingredienti ma dal sapore... soddisfacente , in ogni regione si può personalizzare utilizzando il cacio tipico in questo caso utilizzeremo pecorino salernitano e caciocavallo campano dop.

Un’altra versione è la Gricia a cui oltre al cacio e pepe si aggiunge la pancetta, sembra essere il piatto da cui poi è derivata l'attuale amatriciana, nella quale c’è il pomodoro, che para sia stato aggiunto in seguito, da Amatriciani emigrati a Roma.

L’origine del termine risalirebbe alla Roma del ‘400 dove “Gricio” era l'appellativo con cui venivano indicati i panettieri, quasi tutti provenienti dalle regioni tedesche del Reno e dal Canton de' Grigioni.

la Segetum serata CACIO PEPE E FALANGHINA ...SEGETUM<BENVENTUM E CINQUELANCE VINI avrà nel menu’ entrambe le versioni.

Ospite della serata direttamente da Dugenta (BN) i produttori della Cantina Cinquelance vini durante la serata la famiglia tedesco sarà con noi per parlarci della Falanghina e dell’ Aglianico prodotti dalla azienda Agricola vitivinicola.

Il nome Falanghina deriva dal palo, detto falanga, a cui si appoggia il vitigno.

La Falanghina è stata da sempre diffusissima soprattutto nel napoletano e nel casertano. Nella provincia di Benevento ha subito una rapida espansione dagli inizi degli anni ottanta. Dalle indagini di caratterizzazione è però emersa una sostanziale differenza tra la Falanghina “dei Campi Flegrei” e quella Beneventana.

La Falanghina Beneventana sarebbe originaria dell’area caudina, è un vitigno molto vigoroso, da allevarsi con potature lunghe, caratterizzato da buone produzioni e media fertilità delle gemme.

<http://www.cinquelancevini.com/cinquelance/Home.html>

La falanghina cinque lance è coltivata dalla famiglia Tedesco, che ha una tradizione vinicola centenaria su una collina soleggiata a circa 70 metri di altitudine, alle pendici del Taburno, in un angolo incontaminato del Sannio Beneventano.

I vigneti, circa 3 ettari, sono collocati nell’area viticola DOC Sannio coltivati su terreni di tipo argilloso in impianti a spalliera, con una produzione massima di circa 3 kg per ceppo.

La raccolta viene effettuata manualmente per avere la garanzia massima della qualità dei prodotti utilizzati al fine di ottenere alta qualità del prodotto e rispetto della naturalità.

Il Segetum menu’: PASTA GRAGNANO CON CACIO E PEPE E PASTA GRAGNANO ALLA GRICIA, TAGLIERE : PECORINO PEPATO E 'MBRIACO, CACIORICOTTA DI CAPRA CILENTANO PRESIDIO SLOW FOOD, PANCETTA E SALUMI, INSALATA DI LEGUMI CON FAGIOLI, CECI E POMODORINI , OLIO EXTRAVERGINE SEGETUM ALLE 5 ERBE AROMATICHE, COUS COUS CON POMORINI, TONNO DI LUCIA, OLIO EXTRAVERGINE SEGETUM ED ERBE AROMATICHE APPENA RACCOLTE, PANE TRADIZIONALE CON SETTEBOCCHESSE OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP COLLINE SALERNITANE e DOLCI ALLA NOCCIOLA TONDA DI GIFFONI E ALLA PERA PERICINA.

TI ASPETTIAMO PRENOTA AL 3405880966

www.valledelpicentino.it