



## L'ARCIBOLDO MARZO 2017



## L'ARCIBOLDO GENNAIO 2017



## L'ARCIBOLDO DICEMBRE 2016



POSTED ON: ARCIBOLDONEWS | 24 FEBBRAIO 2017 | EVENTS, NEWS

## PRIMA FESTA NAZIONALE DELLE DONNE DEL VINO

**Sabato 4 marzo 2017** per la prima volta in Italia e, dunque, in Campania, nelle cantine, nelle enoteche e nei ristoranti ed in tutti i luoghi del vino si celebrerà la Festa delle Donne del Vino.

Un appuntamento esclusivo, fortemente pensato e voluto da **Donatella Cinelli Colombini**, presidente nazionale dell'Associazione Donne del Vino, l'associazione nazionale costituita da produttrici, enologhe, enotecarie, giornaliste e sommelier, tutte donne legate al mondo del vino e promosso da **Lorella di Porzio**, delegata regionale Campania, con l'obiettivo di inaugurare un passo decisivo ed importante che possa segnare la Storia di un'era che veda la donna sempre più protagonista anche nella scelta e nell'abbinamento del vino, ancora troppo retaggio del mondo maschile.

Il tema prescelto per il 2017 è **"Donne, vino e motori"**, tema ardito che suona come una sfida e sottolinea non solo l'importanza della donna nella società ma anche la scommessa che le Donne del Vino si sono prefissate.

Tante iniziative e piccole e grandi sorprese nel segno di Donne, Vino e Motori, alleanza che passa attraverso l'educazione al **"bere consapevole"**.

"Le donne non possono che essere le naturali madrine del bere consapevole" ha, infatti, detto **Lorella Di Porzio**, delegata campana delle Donne del Vino, che ha fortemente voluto questo ideale fil rouge nei ristoranti delle associate aderenti alle festa del 4 marzo, con l'allestimento di un corner dedicato all'iniziativa.

In Irpinia, a **Vallesaccarda**, al **Ristorante Oasis Sapori Antichi** della famiglia Fischetti, il 4 marzo 2017, alle ore 19:30, quattro Donne del Vino accoglieranno gli ospiti: **Lina Fischetti**, chef di questo luogo d'eccellenza gastronomica, **Milena Pepe** di Tenuta Cavalier Pepe, **Maria Coppola** di Cantina dei Monaci e **Daniela Mastroberardino** di Terredora, produttrici di note cantine irpine che meglio definiscono il *terroir* d'appartenenza. Nell'occasione, presenteranno una delle tre docg irpine.

Seguendo il fil rouge tematico, le protagoniste irpine punteranno ad un evento allegramente corale, con la voglia di rievocare le sognanti atmosfere degli anni '50 e '60 che hanno visto la nascita del made in Italy, icona inconfondibile di stile e di vita italiano che piace tanto all'estero.

Tutto ricorderà quegli anni, ma non in chiave di nostalgia, semmai, con l'orgoglio di non dimenticare le radici e vivere così, al meglio, il presente per costruire il futuro.

Per rendere briosa la serata, le produttrici consigliano un **dress code** ispirato agli **Anni della Dolce Vita**.

Grazie alla collaborazione di Vito e Libero Rauso, piccola **esposizione di Motori d'epoca**, tra cui la mitica Vespa, icona di quell'epoca.

### Il Ristorante

Il Ristorante **Oasis Antichi Sapori** si è affermato negli anni come uno dei migliori ristoranti di tutta la Campania, con **lusinghiere** recensioni del Gambero Rosso e dell'Espresso. Nel 2011 ha ricevuto il premio per la Miglior Carta dei Vini del Gambero Rosso e dal 1988 ha guadagnato l'ambita stella Michelin. Famoso per le specialità irpine proposte in un locale elegante dalla nota rétro con lampadari sofisticati e mobili d'epoca, i piatti hanno origine dalla tradizione di famiglia e dalla storia del territorio irpino, aggiornate ai canoni della cucina contemporanea per esaltarne leggerezza, gusto e digeribilità.

### Il Menu

#### Aperitivo di benvenuto

*polpettine di carne al limone*

*pizza frita con broccoli e pecorino*

*cremoso di baccalà e ceci*

*bocconcino di carpaccio burrata e tartufo*

**Vini in abbinamento** *Bollicine Irpine "Oro" Spumante bianco di qualità della Tenuta Cavalier Pepe- Falanghina Beneventano Igt 2016 Cantina Dei Monaci- Rosaenovae Irpinia Rosato Doc 2015 Terredora Di Paolo*

**Antipasto** *Baccalà con finocchi, arance e caviale di aceto invecchiato (Fiano di Avellino DOCG 2015 "Ex Cinere Resurgo", Terredora Di Paolo)*

**Primo** *Risotto carnaroli gran riserva 2015 ramato di montoro, zenzero e caffè (Greco di Tufo DOCG 2015, Cantina dei Monaci)*

**Secondo** *Maialino bianco funghi di stagione, castagne del prete e riduzione di aglianico (Taurasi DOCG 2011 "Opera Mia", Tenuta Cavalier Pepe)*

**Predessert** *millefoglie con crema casalinga e lamponi*

#### Piccola pasticceria

Costo della serata euro 50,00

#### Per Info e prenotazioni

**OASIS Antichi Sapori Indirizzo:**Via Provinciale, 8, 83050 Vallesaccarda AV **Telefono:** 0827 97021