

# Verso Gragnano: giovedì alla “Corte di Bacco” Maurizio Di Ruocco ospita Giovanna Voria

**CUCINARE CON I CECI...  
A GRAGNANO**

Serata a quattro mani con gli chef  
**MAURIZIO DI RUOCCO**  
Villa Zaira - Gragnano  
**GIOVANNA VORIA**  
Agriturismo Corbella - Cicerale  
Vini in abbinamento a cura di  
**ALFONSO SILVESTRI**

giovedì 20 novembre 2017 - ore 20.30  
**Corte di Bacco**  
Via Roma, 67 - Gragnano (Na)

**ANTIPASTO**  
Doppio di erbe spontanee  
spugna di spinaci con fonduta di provolone del Marone

**PRIMO**  
Insalata mediterranea di Corbella  
Filetto di tonno con salsa di brodo tarantolato,  
cipolla caramellata e lampone

**SECONDO**  
Lagane e ceci di Cicerale

**TERTIO**  
Soppa scottata su spuma di piselli, carciofo biondo,  
carciofo di nero di reppa e ortofrutta di muggine

Curio organizzatore del  
evento: Villa Zaira - Gragnano  
Per info e prenotazioni  
Tel. 081 801 01 87  
web: villa-zaira.com



Cena a quattro mani in onore di Cicerale, della dieta mediterranea e del Cilento. Appuntamento, giovedì alle 20.30, presso la Corte di Bacco, in via Roma a Gragnano. Maurizio Di Ruocco, chef di “Villa Zaira” e Giovanna Voria, chef patron dell’agriturismo “Corbella” di Cicerale hanno organizzato l’evento “Cucinare con i ceci... a Gragnano”.

Il pretesto è la ristampa del libro di Giovanna, edito dalle Edizioni dell’Ippogrifo, in cui declina più di 200 ricette il cui ingrediente principale è il cece di Cicerale.

Per l’occasione, hanno redatto un menu frutto del gemellaggio gastronomico. L’abbinamento dei vini invece sarà curato da Alfonso Silvestri, padrone di casa di “Corte di Bacco”.

Costo degustazione: 25 € (inclusa copia del libro)

Per info e prenotazioni

Tel. 0818012787

Mob. 3332787824

Menu

Aperitivo

Cuppitiello di erbe spontanee, spugna di spinaci con fonduta di provolone del Monaco (Giovanna Voria)

Antipasto

Insalata mediterranea di Corbella (Giovanna Voria)

Filetto di tonno con salsa di brodo tartufato, cipolla caramellata e lamponi (Maurizio Di Ruocco)

Lagane e ceci di Cicerale (Giovanna Voria)

Seppia scottata su spuma di piselli, carota baby, corallo di nero di seppia e bottarga di muggine (Maurizio Di Ruocco)

Dessert (Maurizio Di Ruocco)