

Tufo: all' enoteca Divino il 22 giugno la locale Onav declina il baccalà con il Greco di Tufo Docg



Continua **Tufo Experience**, il 22 giugno ore 19.30 presso l'**Enoteca Divino**, nel cuore di Tufo, nodo nevralgico della produzione di uno dei vini bianchi più rinomati in Italia. Tre i **Greco di Tufo Docg** protagonisti dell'evento abbinati, *sapientemente dalla squadra di **Onav Avellino***, ad altrettanti finger food a base di baccalà, il 'Pesce di Montagna' per eccellenza, consumato storicamente nell'entroterra campano. L'evento vuole celebrare il legame imprescindibile che il territorio conserva con la cultura enogastronomica. E, nel contempo, porre l'accento su come determinati abbinamenti nati da retaggi antichi riescano ad adattarsi alle nuove tendenze gastronomiche, così come a quelle enologiche, conservando vivo il legame con il territorio.



In provincia di Avellino, il baccalà rappresenta uno dei piatti tipici della cucina contadina. Grazie alla salagione, che ne consente la conservazione per lungo tempo, è uno dei pochi prodotti ittici che non è prerogativa esclusiva delle realtà costiere. Dunque, la possibilità di conservarlo per lungo tempo, prima dell'avvento dei frigoriferi, ha permesso al baccalà di vincere le 'lunghe distanze' e di presenziare sulle tavole della cucina contadina.

Tante sono le ricette tipiche tramandate come il **Baccalà alla Pertecaregna** e il **Baccalà con Patate e Sedano** (accio e patate) e che sono giunte intatte ai giorni nostri. C'è anche da dire che la straordinaria versatilità culinaria del *baccalà* ha favorito un'eccellente commistione con i prodotti della terra ma anche, nei tempi moderni, un perfetto adattamento alle nuove tendenze alimentari che tendono ad elaborazioni più raffinate e fashion.





Il Programma:

Arrivo Ore 19:30 presso l'Enoteca Divino a Tufo, via Stazione n°10. Presentazione a cura del delegato **Onav Avellino Giuseppe Iannone** sul Greco di Tufo Docg: il legame con il territorio e con i piatti della tradizione contadina, caratteristiche di abbinamento del Greco con le varie interpretazioni del baccalà proposte nei finger.

La **gastronomia** e la **cultura enoica** sono due fenomeni che vanno di pari passo e gli abbinamenti tradizionali, nascono per caso, dato che i prodotti sono reperibili nello stesso territorio. In memoria delle antiche tradizioni e in nome delle nuove tendenze gastronomiche vi proponiamo delle rivisitazioni di baccalà in abbinamento al vitigno che storicamente è presente nell'areale tufese, il celebre *Greco di Tufo* che ha acquisito la Docg nel 2003.

Gli abbinamenti proposti:

Greco di Tufo Docg 2017 Terre D'Aione in abbinamento a ***Baccalà alla Pertecaregna e Peperone Crusco mantecato con Ricotta di Montella***

Raone – Greco di Tufo Docg 2016 Azienda Agricola

Torricino in abbinamento a
**Baccalà con la Brunoise di Patate Sedano Croccante e
Finocchi con riduzione di Greco**

Sphera- Greco di Tufo Docg 2016 Cantine Cennerazzo in
abbinamento a

Baccalà in Tempura su Purea di Fagioli Quarantini

Siamo sicuri che il carattere sapido e la forte personalità del Greco di Tufo riuscirà a tenere testa al pesce di montagna per eccellenza sfoggiando un'alleanza convincente che ammalerà i nostri ospiti.

I produttori delle aziende vitivinicole partecipanti racconteranno il proprio vino e commenteranno l'abbinamento con il finger.

A seguire una serata buffet con postazione dei vini delle aziende.

Costo a persona: 25 euro (20 euro per i soci Onav)

Per Info: Info@divinoenotecatufo.com | Tel. 3336639556

Giuseppe Iannone Delegato Onav | Tel. 3420494288; Veronica Freda Segreteria | Tel. 3477965495. **L'Enoteca Divino si trova in Via Stazione n°10, 83010 Tufo (Av).** *La prenotazione è obbligatoria.