

Albicocca del Vesuvio: il 4 luglio una cena dedicata all'Hotel Royal di Napoli



L'albicocca del Vesuvio [il 4 luglio](#) dà il via ad un goloso giro di cene presso l'Hotel Royal Continental di Napoli insieme alla condotta Slow Food Vesuvio. La crisommola, il pomo dorato di antica memoria, sarà raccontata nelle sue molteplici varietà attraverso i piatti dello chef resident Raimondo Cinque. La sala Posillipo all'ultimo piano rende omaggio al presidio dell'albicocca con uno dei panorami più suggestivi al mondo, quello sul golfo di Napoli e sulla celebre via Partenope. Non è certo casuale che il lungomare porti il nome della sirena incantatrice, simbolo di fascino e seduzione. La cena sigla una felice intesa tra l'hotel e Slow Food Vesuvio, fortemente voluta da Maria Lionelli, responsabile della condotta. La generosità del suolo ricco di sali minerali dà pienezza al sapore dei suoi frutti e offre un'ampia varietà di prodotti selezionati nei secoli da mani sapienti. Pochi sanno che grazie al forte legame dei contadini con il territorio, si preservano almeno una quarantina di cultivar di albicocca, ognuna con le sue caratteristiche. Saranno gli agricoltori custodi a raccontarle con i loro nomi di fantasia, spesso riconducibili alle stesse famiglie che le hanno selezionate, al loro vissuto, alla cultura dei luoghi:

boccuccia, preveta, Vicienzo e Maria, ceccona, preveta bella, vitillo, palummella, cafona, serrecchiella, San Castrese, vollese, baracca, fracasso. Sono arrivate dalla Grecia, proprio come Partenope: crysoun melon, frutto d'oro in greco antico, diventa crisommola nella lingua partenopea. Nonostante il sapore straordinario delle albicocche vesuviane, la produzione delle varietà storiche rischia l'estinzione a causa di un mercato che richiede soprattutto quantità e uniformità dei frutti nel loro aspetto. I piccoli agricoltori con questa iniziativa e tanti altri piccoli eventi, cercano di far conoscere il valore della difesa della biodiversità e di sensibilizzare i consumatori verso questi principi fondamentali nella difesa dell'ambiente e dell'identità dei territori. Lo chef Cinque accenderà le papille gustative con un menù che pone l'accento sull'identità del territorio e dei suoi frutti .

Inizio cena ore 20,30

– Antipasto : insalata di seppie scottate in griglia su doppia crema di pisello centogiorni e albicocche del Vesuvio

In abbinamento Pietrafumante spumante metodo classico di Casa Setaro

-Primo: risotto carnaroli con gamberi, lupini, pomodorini del piennolo del Vesuvio, albicocche confit del Vesuvio

in abbinamento Munazei Lacryma Christi bianco 2018 di Casa Setaro

-Piatto di mezzo: alici in crosta di pane croccante con salsa all'albicocca del Vesuvio e peperoncino al profumo degli agrumi di Sorrento

in abbinamento Munazei Lacryma Christi rosso 2018 di Casa Setaro

-Dessert: cheesecake Crisommola

in abbinamento liquori e distillati delle aziende agricole del Vesuvio

Per informazioni e prenotazioni

HOTEL ROYAL CONTINENTAL

[Via Partenope 38, 80121 Napoli](https://www.royalgroup.it)

tel. [+39 081 2452068](tel:+390812452068)

fax [+39 081 2455132](tel:+390812455132)

info@royalcontinental.it

www.royalgroup.it