



# PROGRAMMA DELLE DEGUSTAZIONI

PAESTUM-CENTRO ESPOSITIVO ARISTON 18-20 APRILE 2008

ENOTECA PROVINCIALE  
DI SALERNO

Guest Chef  
Mario Bacherini -Alice tv

## Venerdì 18 aprile

**ore 15.30 Sala Grill** - Gran premio AMIRA  
2° Concorso del Carciofo di Paestum Igp  
e i Vini del Cilento "CARCIOFI E MOZZARELLA"

**ore 17.30 Sala Diana** - a cura dell'associazione OLEUM  
Degustazione di olio Dop Colline Salernitane e Dop Cilento,  
in abbinamento con mozzarella e pomodoro e in  
abbinamento con carpaccio di carne di bufalo

### Ore 19.30 Sala Grill

Degustazione di **Provola** affumicata con paglia e foglie di tabacco, in abbinamento a **Ferrari Perlè 2002 Trento DOC**.  
Da una idea di Antonio Del Franco, in collaborazione con Maria Sarnataro. La degustazione sarà condotta da Nicola Matarazzo  
**Solo su invito.**

## Sabato 19 aprile

### ore 10,00 Sala Grill

Dolce risveglio con una degustazione a base di yogurt,  
formaggi di bufala, marmellate e confetture Masseria Maida,  
a cura dell'ONAF deleg. Salerno.

In abbinamento una tisana preparata con le erbe del Giardino  
della Minerva a cura dell'Associazione Culturale NEMUS

### ore 16,00 Sala Grill

Degustazione guidata di Mozzarella di Bufala Campana DOP,  
provola, ricotta e burro a cura dell'ONAF  
deleg. di Salerno. Abbinamento dei vini della  
Provincia di Salerno curati dall'Enoteca Provinciale in  
collaborazione con l' AIS Campania.

### ore 12,30 Sala Grill

Protagonista la carne di bufalo del consorzio ALBA:  
Assolo, Schiacciata di Paestum, Soppresata Cilentana;  
Straccetti fritti su letto di patate e peperoni cruschi;  
Carpaccio ai profumi del Cilento. Abbinamento dei vini della  
Provincia di Salerno curati dall'Enoteca Provinciale in  
collaborazione con l' AIS Campania.

### Ore 18,00 Sala Grill

Degustazione guidata di Mozzarella di Bufala Campana DOP,  
caciocavallo stagionato, caciocavallo affumicato  
a cura dell'ONAF deleg. Salerno. Abbinamento  
dei vini della Provincia di Salerno curati dall'Enoteca  
Provinciale in collaborazione con l' AIS Campania.

## Domenica 20 aprile

### ore 10,00 Sala Grill

Degustazione guidata della ricotta di bufala e del **cioccolato  
di Modica** della Antica Dolceria Bonajuto, sarà presente  
il Maestro Pasticciere **Pierpaolo Ruta**. In abbinamento una  
tisana preparata con le erbe del Giardino della Minerva a  
cura dell'Associazione Culturale NEMUS.

### Ore 16,00 Sala Grill

Degustazione di Mozzarella di Bufala Campana Dop,  
ricotta, caciocavallo e Assolo di Bufalo in abbinamento all'**aceto  
balsamico tradizionale di Reggio Emilia DOP**.  
Sarà presente il Consorzio di tutela dell'aceto balsamico tradizionale  
di Reggio Emilia. Abbinamento dei vini della Provincia di  
Salerno curati dall'Enoteca Provinciale in collaborazione  
con l' AIS Campania e ONAF delegazione di Salerno

### Ore 12.30 Sala Grill

Degustazione della Mozzarella di Bufala Campana DOP  
in abbinamento al **Prosciutto IGP di Norcia** a cui seguirà  
la firma del protocollo di intesa tra il Sindaco di Norcia ed il  
Sindaco di Capaccio. Abbinamento dei vini della Provincia di  
Salerno curati dall'Enoteca Provinciale in collaborazione  
con l' AIS Campania .

### Ore 18,00 sala Grill

Dolce merenda Cilentana con una degustazione di ricotta  
di bufala e melassa di fichi bianchi del Cilento, Santomiele.  
Sarà presente il consorzio "**Fico bianco del Cilento**" **DOP**.  
Abbinamento dei vini della Provincia di Salerno curati  
dall'Enoteca Provinciale in collaborazione con  
l' AIS Campania.

organizzazione a cura di



Le degustazioni saranno organizzate per un massimo di 40 persone.  
Potranno accedere liberamente, previa prenotazione, i giornalisti accreditati,  
gli ospiti d'onore, gli operatori del settore, i buyers presenti al salone, i soci AIS, ONAF, AMIRA.

Il costo per i non addetti ai lavori sarà di 10 euro. E' necessario prenotare inviando una mail a  
[degustazioni@salonedellamozzarella.it](mailto:degustazioni@salonedellamozzarella.it) oppure telefonando ai numeri 347 4741698 e 338 6857256.

[WWW.SALONEDELLAMOZZARELLA.IT](http://WWW.SALONEDELLAMOZZARELLA.IT)