

Von Sannio und Terra di Lavoro, Berardino Lombardo e Angelo D'Amico alla Gourmet Arena di Merano Wine Festival in liebe



Berardino Lombardo ambasciatore di Terra di Lavoro a Merano

Dopo la performance di Alfonso Caputo, ci spostiamo dal mare all'interno della Campania. Berardino Lombardo, appassionato promotore delle eccellenze e dell'agricoltura campana, oltre ad esporre all'interno dell' Arena Gourmet con la sua mitica stringata e altre eccellenze da Terre di lavoro, si è esibito nella preparazione di maccaroncelli al pesto alla Berardino: aglio, olio e peperoncino con un trito di broccoletti, castagne lessate e il pecorino di Giuseppe Iaconelli di Optimum Sancti Petri di San Pietro Infine , il borgo della Memoria. Un piatto estremamente semplice ma di grande sapore , in abbinamento Coda di Volpe sannio doc di agricola San Teodoro



il pesto di Berardino



la mitica "Stringata" in abbinamento alle mele limoncelle di Terre di Conca. ha stregato tutti nell'Arena Gourmet

A seguire, Angelo D' Amico, il giovane chef del Barry's di Montesarchio ha raccontato i sapori del Sannio. Due piatti dai sapori forti, distinti ed equilibrati, realizzati con tutte eccellenze del beneventano. I piatti: Tortelli con farcia di Caciocavallo di Castelfranco in Miscano, salsiccia di maialino nero e zucca napoletano in abbinamento Masseria Frattasi; Filetto di Maialino nero in crosta di mandorle, friarielli e salsa di mele annurche cotto a bassa temperatura,, in abbinamento, la Birra artigianale Karma di Alvignanello. Davvero una bella immagine della Campania.



Angelo D'Amico



i tortelli di Angelo D'Amico



il maialino nero , deciso insieme di sapori

appuntamento a domani con Francesco Sposito di [Taverna Estia](#)

dalla inviata a Merano Wine Festival Giulia Cannada Bartoli