

## BEREBENE 2018, ALLA CITTÀ DEL GUSTO SI CELEBRANO I MIGLIORI VINI QUALITÀ-PREZZO

17 Novembre 2017



NAPOLI – Città del gusto Napoli Gambero Rosso celebra venerdì 24 novembre dalle ore 19,00, presso Palazzo Caracciolo, storica dimora ottocentesca in via Carbonara, l'uscita della 28° edizione della guida *Berebene 2018* con una serata speciale dedicata alla migliore produzione italiana che merita di essere scoperta.

La guida *Berebene* del Gambero Rosso continua a premiare le etichette con prezzo al di sotto dei 13 euro ed il miglior rapporto qualità/prezzo d'Italia. Sono 773 le proposte segnalate quest'anno con l'obiettivo di divulgare la cultura di come sia sempre più facile reperire grandi vini a prezzi più che ragionevoli.

La missione della guida è la divulgazione anche di piccole e piccolissime realtà che restituiscono il profilo di un'Italia enoica varia e interessante, tutta da degustare e conoscere.

Oltre 50 le etichette in degustazione fra cui i premi speciali *Berebene 2018* per una degustazione dedicata alla Italia da bere.

L' evento atteso prevede un Wine Tasting dedicato agli addetti ai lavori alle ore 18.00 mentre

dalle ore 19.00 le porte di Palazzo Caracciolo accoglieranno il pubblico di appassionati.

La selezione degli “ottimi vini, sotto i tredici euro” sarà abbinata a specialità culinarie, pensate in un percorso tra dolce e salato per soddisfare occhi e palato con alcuni protagonisti importanti, selezionati sul territorio regionale e non solo, testimoni di una cucina tipica del mangiar bene.

Il Consorzio di tutela della Finocchiona Igp per la prima volta a Napoli, si farà portavoce di un’antica perla della gastronomia toscana la finocchiona Igp; un salume che vanta secoli di storia e tradizione, passione e dedizione artigiana. Prodotta con i migliori tagli selezionati, la finocchiona Igp potrà essere degustata in purezza e con abbinamenti innovativi.

Tripparia, nuovo concept gastronomico ideato e supervisionato dallo chef **Vincenzo Russo** è il tempio della trippa, un altro ingrediente povero, legato alla tradizione partenopea. Per il pubblico di *Berebene* lo chef Russo proporrà tipicità tradizionali della cucina napoletana.

Il lievito madre, le farine semintegrali e tutta la fragranza della panetteria SoulCrumbs di Napoli saranno invece protagonisti di un interessante percorso multisensoriale fra pani, biscotti, freselle e tutti i prodotti di punta.

Una novità per il territorio napoletano è “O’ Cuzzettello” (pron. “Cuzztiell”). Un originale concept con uno dei cibi più gustosi e più amati dal popolo partenopeo, il cuzzettello che esce dalle solide mura casalinghe e viene proposto nella variante “Street Food”.... Si mangia rigorosamente con le mani, dopo essere stato riempito con ciò che si desidera... e durante l’evento si degusteranno due varianti diverse e gustosissime.

E per concludere la serata il dolce percorso con la più Alta Pasticceria Natalizia e non del Maestro Andrea Pansa dell’omonima pasticceria di Amalfi (Salerno) meta ormai consacrata di gourmet e appassionati provenienti da tutto il mondo alla ricerca dei grandi classici della tradizione amalfitana delizierà il pubblico dell’evento.

Partner tecnico della serata è Leonardo, un punto di riferimento da quasi vent’anni nel settore della stampa digitale di altissima qualità. L’ampia gamma di materiali e supporti, unita ad uno sguardo costante rivolto al futuro, permette di rispondere efficacemente alle esigenze degli utenti.

Il costo del biglietto per la serata è di 25 euro (20 per soci Ais e Wine Club), per informazioni e prenotazioni 0813119800/13, 338-1691787, [napoli@cittadelgusto.it](mailto:napoli@cittadelgusto.it) e [eventi.na@cittadelgusto.it](mailto:eventi.na@cittadelgusto.it).

# VirtùQuotidiane

Le aziende aderenti ad oggi presentate ai banchi di assaggio curati dalla prestigiosa associazione della Ais Campania, garanzia di professionalità ed esperienza, sono le seguenti.

DONNA FUGATA  
TENUTA SCUOTTO  
LIBRANDI  
LE CANTINE DI FIGARO  
FERGHETTINA  
CANTINE TORA  
CASALE DEL GIGLIO  
PIOVENE PORTO GODI  
CASCINA FONTANA  
TORRE FAVARA  
AMARANO  
CANTINA DEL TABURNO  
D'AMBRA VINI D'ISCHIA  
FONTANAVECCHIA  
D'ANTICHE TERRE  
CANTINE ASTRONI  
SANT PAUL  
BASILISCO  
FILADORO  
LA PIETRA DI TOMMASONE  
CITRA  
SCLAVIA  
SALVATORE MARTUSCIELLO  
ANTONIO CAGGIANO  
COLOMBAIO DI SANTA CHIARA  
NIFO SARRAPOCHIELLO  
TERRE STREGATE  
CANTINE FEDERICIANE MONTELEONE  
I FAVATI  
FONZONE  
CANTINE DEL NOTAIO