



VULCANICAIS 2018 – DEGUSTANDO IL VESUVIO

VENERDÌ 8 GIUGNO – START 20.00

Villa Signorini Events & Hotel – Via Roma 43, Ercolano (NA)

Tra le iniziative volte a tutelare e promuovere il nostro Territorio, anche quest'anno la **Delegazione AIS Comuni Vesuviani**, ha inteso rinnovare l'appuntamento con **"VULCANICAIS"**, manifestazione dedicata alle eccellenze enologiche e agroalimentari del Vesuvio, alla sua quarta edizione. L'Evento si svolgerà **Venerdì 8 Giugno ad Ercolano negli splendidi spazi di Villa Signorini** e vedrà la partecipazione di Aziende di rilievo del settore, nonché di Chef di prestigio nel panorama della Ristorazione, tutti provenienti dal territorio Vesuviano. Banchi di assaggio con più di 100 etichette di vini, cooking shows a cura di Grandi Chef ed Illustri Maestri Pizzaioli, finger tastes, percorsi sensoriali guidati, birre, olio, mieli, dolci ed altre delizie tipiche "Only Made in Vesuvio" accompagnati dal fumo lento del Club amici del TOSCANO® L'evento sarà ulteriormente impreziosito dalle note al pianoforte del Maestro Fabrizio Mocata.



Le aziende presenti

Aziende vitivinicole

Cantine Olivella - Tenuta Augustea – Cantina del Vulcano - Enodelta - Poggio Ridente - Ferraro Vini - Villa Dora - Montesommavesuvio – Villa Regina - Vigna delle Ginestre - Bosco de' Medici - Fuocomuerto - Fiore Romano - Le Lune del Vesuvio – Poggio delle Baccanti - Cantine Scala - Sorrentino vini - Cantine Tizzano – Vigne Ambrosio - Contea di Sylva Mala - Casa Setaro - Cantina del Vesuvio - Cantine Matrone – A.A. Punzo - Cantine Astroni - Feudi di San Gregorio – Terredora - Tenuta Matilde Zasso – Mastroberardino

Birrifici, distillerie e oleifici

Birrificio Maneba - Birrificio Okorei - Alma de lux - Distilleria Amato - China Pisanti – Oleificio Punzo



La manifestazione, che lo scorso anno ha contato sulla partecipazione di **oltre 600 ospiti**, si arricchisce di numerose collaborazioni anche per l'offerta gastronomica con preparazioni in equilibrio tra tradizione e innovazione, con un occhio di riguardo ai **prodotti emblema del territorio vesuviano**.



Menu VulcanicAIS 2018 – Degustando il Vesuvio

Markus - Tozzetto di pane melanzane, friarielli e pomodori - *Chef Maurizio De Riggì*

Masseria Guida - Pasta e patate - *Chef Giuseppe Parisi*

La Lanterna Parmigiana di Baccala e melanzane - *Chef Luigi Russo*

Taverna Vesuviana Velo di seppia - *Chef Alfonso Crisci*

Baita del Re Resort Baccalà 2.0 - *Chef Nunzio Illuminato*

Roji Restaurant Savoiaro yougurt bufala pomodoro confit - *Chef Francesco Franzese*

Trequarti Tartare di Baccalà e peperoni maionese - *Chef Massimo Petrone*

Le lune Bistrot Scoccaffisso mantecato all'EVO papaccelle e abicocche - *Chef Gustavo Milione*

Bertie's Bistrot Braciola pesto rucola piennolo piccante - *Chef Valentino Buoniconti*

Pizzeria Haccademia – Caprese - *Chef Aniello Falanga*

Pizzeria Vesuvio - Deliziosa - *Chef Luigi*

Pizzeria 'O Gemell - Margherita - *Chef Luigi Castaldo*

Hamburgeria & Braceria da Gigione - *Chef Gennaro Cariulo*

Aziende agricole, panifici, pastifici e pasticcerie

Sapori Vesuviani - Panificio Filosa - Azienda agricola Gioli' - Pastificio Gemme del Vesuvio – Pasticceria Loffredo – Pasticceria Daniela – Bar Pasticceria Masulli - Vesuvius cafe' – Messina Caffè



Ercolano, 01/06/2018

VULCANICAIS 2018 – DEGUSTANDO IL VESUVIO
VENERDÌ 8 GIUGNO – START 20.00
Villa Signorini Events & Hotel – Via Roma 43, Ercolano (NA)

Ticket d'ingresso €15,00

Prevendita ticket e accrediti:
Villa Signorini Events & Hotel – Via Roma 43, Ercolano (NA)
Oppure
Scrivendo sulla pagina FB “**Sommelier Comuni Vesuviani**”

Parcheggio Dedicato - A mt.200 da Villa Signorini su Via
Arturo Consiglio n.32

Associazione Italiana Sommelier
Delegazione Comuni Vesuviani
Mail comunivesuviani@aiscampania.it
Facebook: Sommelier Comuni Vesuviani