

TESTATA: Italiaatavola.net

DATA: 07.12.2019

OGGETTO: "Ci vediamo Dop", da Innarone i formaggi si prendono la scena

SEZIONI VIDEO EDITORIALI RIVISTA NETWORK CONTATTI

CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

f t i in p v r

Italia a Tavola

Seleziona lingua Powered by Google Traduttore

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Martedì 10 Novembre 2020 | aggiornato alle 10:00 | 69304 articoli in archivio

DA OLTRE 35 ANNI AL SERVIZIO DELLA TUA CREATIVITÀ **BUS**

Petra **LA FARINIERA** 15:30 dal lun al ven Segui su Instagram farinapetra

HOME LOCALI e TURISMO **RISTORANTI e PIZZERIE**

f t i in r e m p

di Vincenzo D'Antonio 

## "Ci vediamo Dop", da Innarone i formaggi si prendono la scena

Pubblicato il 07 Dicembre 2019 | 11:33

**La storica trattoria in provincia di Caserta propone un ciclo di eventi pensati per gli appassionati delle eccellenze casearie italiane.**

In attività da ben oltre un secolo: sorta di sosta ristoratrice per quanti a piedi o a dorso di mulo salivano verso il borgo di Casa Hirta, l'attuale Casertavecchia. Siamo a Casolla, frazioncina collinare a metà strada tra la città di Caserta e quel gioiellino medioevale che è Casertavecchia. Lo storico locale è l'Antica Trattoria Innarone. Calembour improvvisato in assonanza fonetica induce a notare che Innarone fa rima con tradizione ma anche con innovazione.

**EOLO**

**EOLO PIÙ**

Internet ultraveloce

da **26,90 €** al mese

**Chiamate illimitate**

Prova gratis per un mese  
**+STUDIO E LAVORO**



*Pasta e patate con Provolone del Monaco Dop*

Cucina a vista, clientela affezionata che si avvicenda di generazione in generazione, pranzo o cena che sia (a cena è anche pizzeria), non si può non rendere omaggio alla tradizione, quella vera, celebrando la degustazione conviviale, a tavola porzionando da generosa zuppiera, la migliore "pettolo e fagioli" mai mangiata. Le pettole: pasta fatta in casa larghe ancor più che le tagliatelle.



*Pettole e fagioli*

Ma, si diceva, c'è anche la rima con innovazione: Il giovane patron Daniele, pizzaiolo di sera, al punto di flesso generazionale con la mamma che presidia la cucina, ha ideato un ciclo di eventi, volto a convogliare flussi emergenti di clientela giovane ed appassionata, denominato "Ci vediamo Dop". E il primo appuntamento con "Ci vediamo Dop" è ruotato intorno alla presentazione di tre [formaggi Dop](#). Un "padrone di casa", inteso come Dop campana, il [Provolone del Monaco Dop](#) e due Dop lombarde, ospiti graditi e riveriti: [Quartiolo Lombardo Dop](#), sia fresco che stagionato, e [Salva Cremasco Dop](#).



*I formaggi in degustazione*

Nei calici andranno a susseguirsi, nel mentre che già si brinda con il loro spumante Olmo da uve Asprinio 100%, i vini di Tenuta Fontana, azienda vitivinicola campana con forte tensione a fare vini di grande pregio.

Si comincia con la degustazione guidata dei 4 formaggi (il Quartirolò nelle sue due versioni di fresco e di stagionato). La degustazione, ben lungi dall'essere verbosamente cattedratica, è con taglio edutainment: al bando gergalità e tecnicismi e spazio brioso invece nel racconto delle origini di questi formaggi, della loro ragione di nascita e di esistenza perdurante nei secoli. Di grande simpatia le varie versioni del motivo che porta a denominare "del Monaco" il provolone dei Monti Lattari.



*Fonduta di Salva Cremasco Dop*

E poi, in successione corretta, l'interpretazione della cucina dei suddetti formaggi Dop. Il Quartirolò Lombardo Dop, in combinazione alternata di fette sottili di fresco e di stagionato, sostanzia una squisita torta salata che funge da robusto antipasto. Fette a mezzaluna di Provolone del Monaco Dop si insinuano su una saporita pasta e patate servita in tegamini di coccio. Nei calici l'Asprinio fermo Alberata. Il Salva Cremasco Dop diviene, per la gioia dei palati dei clienti gourmet partecipanti al pranzo, una delicata fonduta atta a guarnire medaglioni di filetto di maiale. Nei calici il Civico 1 da sole uve scascinoso.

A concludere, un'ottima crostata di frutta pregevolmente eseguita dalla mamma di Daniele. Nell'imminente anno nuovo si darà seguito con altri dilettevoli eventi all'originale format "Ci vediamo Dop".

© Riproduzione riservata

LINK: <https://www.italiaatavola.net/locali-turismo/ristoranti-pizzerie/2019/12/7/ci-vediamo-dop-da-innarone-formaggi-si-prendono-scena/64305/>