



# Campania.Divina

Una rotta, mille destinazioni.

## Programma enogastronomico.

Tre giornate di degustazioni allo stand della Regione Campania 14—16 ottobre 2026

### 14 Mercoledì OTTOBRE · GIORNATA 1



|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Buongiorno Campania  | <b>Caffè e prodotti tipici del Sannio e dell'Irpinia:</b> ciambellone beneventano alla Strega • biscotti artigianali da latte di Ariano Irpino • crostatine con confettura di frutta locale • pane contadino con miele del Sannio • tarallini dolci all'uovo • tortine alle mele e cannella • sfogliatelle napoletane (Ferrerri Cuori di Sfogliatelle) |
| Finger food          | Piatti rappresentativi del cammino, a cura dello chef <b>Giovanni Mariconda</b><br>Pane di Montecalvo conciato all'olio nuovo e origano • ceci soffritti in aglio e rosmarino • carne alla pignata • stufato di agnello • mugella • polenta di granone, uvetta, pinoli e zucchero                                                                      |
| Primi piatti         | In versione finger food, a cura dello chef <b>Giovanni Mariconda</b><br>Cicatiello al puljeo • pasta al ferretto con sugo ricco alla carne di maiale                                                                                                                                                                                                   |
| Degustazione di vini | Tre cantine delle aree del cammino, a cura di un sommelier                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Dolci pomeridiani    | Dolci di castagne • torroncini alla Strega                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

### 15 Giovedì OTTOBRE · GIORNATA 2



|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Buongiorno Campania        | <b>Caffè e dolci</b> con fichi bianchi cilentani, marrone di Roccadaspide e ciliegia di Bracigliano • sfogliatelle napoletane (Ferrerri Cuori di Sfogliatelle)                                                                                                                                                                                                  |
| Finger food                | A cura dello chef <b>Salvatore Avallone</b><br><b>Tataki di tonno rosso</b> marinato alla soia, stracotto di cipolla ramata di Montoro e aceto balsamico di mela annurca<br><b>French toast</b> con burro di bufala montato al limone della Costiera e alici di Cetara<br><b>Panzanella</b> con biscotti di grano duro, pomodori, basilico e tonnetto sott'olio |
| Primo piatto               | In versione finger food, a cura dello chef <b>Salvatore Avallone</b><br><b>Eliche di Gragnano</b> alla crema di broccoletti, aglio, olio e peperoncino, colatura di alici e peperone crusco                                                                                                                                                                     |
| Degustazione di vini       | Tre cantine della costa campana, a cura di un sommelier                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Napoli, pizza e tradizione | A cura dei pizzaioli dell' <b>Associazione Verace Pizza Napoletana</b><br>Degustazione di pizza in piccoli tranci                                                                                                                                                                                                                                               |

### 16 Venerdì OTTOBRE · GIORNATA 3



|                      |                                                                                                |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Buongiorno Campania  | <b>Caffè e sfogliatelle napoletane</b> (Ferrerri Cuori di Sfogliatelle)                        |
| Finger food          | Della tradizione napoletana<br>Quadrotti di parmigiana • la genovese • la Nerano               |
| Primo piatto         | In versione finger food, della tradizione napoletana<br>Pasta e patate con laticello di bufala |
| Degustazione di vini | Tre cantine della costa campana, a cura di un sommelier                                        |
| Dolci pomeridiani    | Sfogliatelle napoletane (Ferrerri Cuori di Sfogliatelle)                                       |