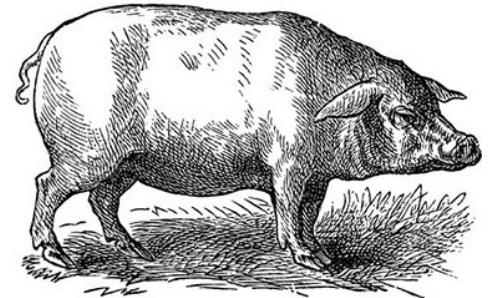
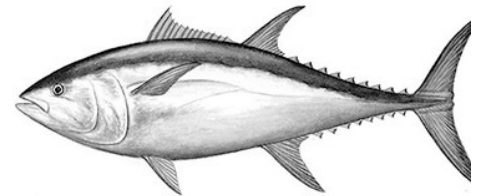


Appuntamenti

Una cena “VIP” con Duca di Salaparuta al Telimar di Palermo

di: Redazione

10 maggio 2016



Segnaliamo questa interessante iniziativa organizzata da Slow Food Palermo:

Celebrità tra terra e mare

VIP – Very Important Pork

Il tonno di Favignana e il Suino Nero dei Nebrodi
Circolo Telimar, venerdì 20 maggio 2016, ore 20.00

Telimar Mare & Sport, **Sicily by Car**, **Duca di Salaparuta** e **Slow Food Palermo**, insieme per una serata all'insegna del diritto al piacere e della convivialità, presentano: “**VIP, celebrità tra terra e mare**”. Da un lato Sua Maestà il **Thunnus Thynnus** di Favignana; dall'altro, Sua Altezza Reale il **Suino Nero dei Nebrodi**. Condurranno, nella interpretazione dei piatti dedicati al tonno, **Peppe Giuffrè**, patron delle Officine Gastronomiche di Trapani; e **Pino Drago**, patron del ristorante Portella Gazzana di Longi (Me) per il Nero dei Nebrodi. In abbinamento, quattro vini, due vini etnei di Duca di Salaparuta e due specialità di **Florio**. Ad allietare la serata, l'accompagnamento musicale di **Marcello Mandreucci**. In chiusura, il Maestro gelatiere **Antonio Cappadonia** creerà dal vivo un *sorbetto alle arance bionde di Scillato*. Contribuisce alla serata Arturo Morettino con le sue pregiate selezioni di caffè.

Menù

Tartara siciliana sostenibile con il ricordo delle vecchie tonnare
(*bottarga, ficazza e busunagghia*)

Tagliere di salumi dei Nebrodi

Lonzino di suino nero con erbetto e caponatina tipica dei Nebrodi

vino: **Terre Arse**, Marsala Vergine 2001 – Florio

*

Busiate con ragù di tonno

Risotto con salsiccia, porcini e Provola dei Nebrodi

vino: **Sciaranèra**, Tenuta Vajasindi (Pinot Nero) 2014 – Duca di Salaparuta

*

Tonno "*ammuttunato*" su crema di patate e zafferano di Giuliana

Hamburger di suino nero su crema di cipolla di Giarratana

vino: **Làvico**, Tenuta Vajasindi (Nerello Masca lese) 2012 – Duca di Salaparuta

*

I dolci a buffet di Peppe

Pignolata dei Nebrodi con miele e cannella

Sorbetto alle arance bionde di Scillato di Antonio Cappadonia

vino: **Targa Riserva 1840**, Marsala Superiore Riserva Semisecco 2003 – Florio

Caffè Morettino

Informazioni e Prenotazioni

Le prenotazioni vanno effettuate entro e non oltre le 20.00 del 17.5.2016:

Antica Macelleria **Cottone**: via Messina Marine 129, tel. 0916221332

Salumeria **Armetta**: via dei Quartieri 6, tel. 0916888986

Salumeria **Ferro**, via Galileo Galilei 27, tel. 0916828254

Salumeria **Bartolomeo Prezzemolo**, Via G. B. Guccia 20, tel. 091585048

