

Appuntamenti

# Osterie e la cena delle chioccioline con Gorgi Tondi

di: Redazione

7 novembre 2017



Un evento di Slow Food Editore in collaborazione con Slow Food Sicilia, Gorgi Tondi di Mazara del Vallo, il Circolo Telimar di Palermo.

**Slow Food Editore**, in collaborazione con **Slow Food Sicilia**, presenta **Osterie d'Italia 2018**. La guida ai migliori locali della tradizione italiana sarà illustrata dal curatore nazionale, **Eugenio Signoroni**, domenica **19 novembre** alle **ore 19.00**, presso il **Circolo Telimar** (Lungomare Cristoforo Colombo 4977 – Addaura, Mondello).

A seguire, alle **ore 20.30**, **“La Cena delle Tre Chioccioline”**, un omaggio alle tre nuove osterie della Sicilia occidentale premiate con la “chiocciola”, il simbolo che indica la massima sintonia con i principi della associazione. Ai partecipanti alla cena sarà omaggiata una copia della guida.



## Osterie d'Italia 2018

**Osterie d'Italia** è più che una guida o un sussidiario del mangiar bene all'italiana, è sentirsi a casa. È questa la sensazione che i locali recensiti suscitano nei propri frequentatori. Le osterie incarnano al meglio l'autenticità della cucina italiana, una cucina semplice, priva di barocchismi ed eccessi di lavorazione che hanno il solo fine di stupire. Una cucina che non cerca di uniformarsi in un unico stile con cotture millimetriche, sottolinea le differenze e non si piega alle mode.

A seguire, ore 20.30, **"La Cena delle Tre Chioccioline"**, una conviviale/omaggio alle tre nuove osterie della Sicilia occidentale premiate con la "chiocciola", il simbolo che indica la massima sintonia con i principi della associazione. I vini saranno offerti dall'azienda Gorgi Tondi di Mazara del Vallo (Tp). I partecipanti riceveranno una copia omaggio.

### Il Menù e gli ospiti

#### **Osteria / Terracotta – Agrigento**

Antipasto di pesce azzurro su macco di fave, zarche, ciliegino disidratato e pomodoro secco

Abbinamento: Palmares brut



**GORGHI TONDI**

VINI PER NATURA

#### **Osteria / Caupona – Trapani**

Primo: cassatelle intrecciate di ricotta in brodo di pesce.

Abbinamento: Kheirè

#### **Osteria / Il Giardino di Venere – Castelbuono**

Secondo: stracotto di vacca al catarratto, ciliegino e paprica con contorno di qualazzi all'olio di crasto

Abbinamento: Sorante

#### **Osterie / Terracotta, Caupona e Giardino di Venere**

Dessert: cassatelle fritte (Caupona), testa di turco, riso in Tegame e rosolio al mandarino verde (Giardino di Venere). spuma di ricotta e polvere di cubbaita (Terracotta)

Abbinamento: grillodoro

#### **Vini: gorgi tondi – Mazara del vallo (tp)**

#### **Caffè: Morettino**

#### **Prenotazioni**

Entro il 12 novembre, oltre non è garantita la copia in omaggio;

Inoltare una email a: [slowpalermo@gmail.com](mailto:slowpalermo@gmail.com), indicando nome, cognome, cellulare, soci/ospiti. Costo all-inclusive + guida omaggio: € 35,00 soci Slow Food; € 40,00 non soci.

  
Slow Food Editore

  
Slow Food® Sicilia



Slow Food Editore  
presenta  
**Osterie d'Italia 2018**

..... PALERMO - LA CENA DELLE TRE CHIOCCIOLE .....



“ Osterie d'Italia è il sussidiario del mangiar bene all'italiana: oltre duemila i locali visitati per l'edizione 2018. Le tavole propongono una cucina semplice, con le migliori materie prime, strettamente legata al luogo in cui è realizzata, proposta a un prezzo corretto. E' la guida ideale per viaggiare in tutta Italia e sapere sempre l'indirizzo giusto dove fermarsi ”

**Slow Food Editore, in collaborazione con Slow Food Sicilia, presentano**  
**Osterie d'Italia 2018.** La guida sarà illustrata dal curatore  
**Eugenio Signoroni, domenica 19 novembre, ore 19.00,**  
presso il **Circolo Telimar** di Palermo.  
(Lungomare Cristoforo Colombo 4977 - Addaura).



A seguire, **ore 20.30, "La Cena delle Tre Chioccioline",** una conviviale/omaggio  
alle tre nuove osterie della Sicilia occidentale premiate con la "chiocciola",  
il simbolo che indica la massima sintonia con i principi della associazione.  
I vini saranno offerti dall'azienda **Gorgi Tondi di Mazara del Vallo (Tp).**  
Ai partecipanti alla cena sarà omaggiata una copia della guida.

**Prenotazioni**

- **Scadenza:** prenotare entro il 12 novembre  
(oltre non si garantisce la copia in omaggio);
- **Inoltrare una email a:** [slowpalermo@gmail.com](mailto:slowpalermo@gmail.com),  
indicando nome, cognome, cellulare, soci/ospiti;
- **Posti:** 60 (di cui 30 riservati ai soci, che in ogni caso avranno priorità);
- **Costo:** € 35,00, **inclusa la guida alle Osterie d'Italia;** € 40,00 non soci.



## Il Menù e gli ospiti

### **Osteria / Terracotta - Agrigento**

ANTIPASTO DI PESCE AZZURRO SU MACCO DI FAVE, ZARCHE,  
CILIEGINO DISIDRATATO E POMODORO SECCO  
ABBINAMENTO: PALMARES BRUT



### **Osteria / Caupona - Trapani**

PRIMO: CASSATELLE INTRECCIATE DI RICOTTA IN BRODO DI PESCE.

ABBINAMENTO: KHEIRÈ

## **Osteria / Il Giardino di Venere - Castelbuono**

SECONDO: STRACOTTO DI VACCA AL CATARRATTO, CILIEGINO E PAPRICA CON CONTORNO  
DI QUALAZZI ALL'OLIO DI CRASTO

ABBINAMENTO: SORANTE

## **Osterie / Terracotta, Caupona e Giardino di Venere**

DESSERT: CASSATELLE FRITTE (C.), TESTA DI TURCO, RISO IN TEGAME E ROSOLIO AL MANDARINO  
VERDE (GV). SPUMA DI RICOTTA E POLVERE DI CUBBAITA (TERRAC.)

ABBINAMENTO: GRILLODORO

**Vini:** GORGHI TONDI - MAZARA DEL VALLO (TP)

**Caffè:** MORETTINO

---

