

Appuntamenti

Alessandro di Camporeale per Menù for Change

di: Redazione

25 novembre 2017



Alessandro di Camporeale sostiene **Slow Food** nella campagna di sensibilizzazione sul **cambiamento climatico** con un evento a **Palermo**.

Dal campo alla tavola, la produzione di cibo è responsabile di un quinto delle emissioni totali di gas serra. Ma ne è anche la prima vittima. Siccità, desertificazione, alluvioni, innalzamento degli oceani e inquinamento dei mari mettono in pericolo la sicurezza alimentare di tutto il pianeta. A soffrirne di più sono oggi le nazioni e i popoli più deboli, ma gli effetti del clima che cambia si sentono ovunque: inverni miti alternati a primavere gelide, colture mediterranee che si spostano a Nord, pascoli sempre più magri ed eventi naturali violenti e imprevisi. La buona notizia è che possiamo contribuire alla soluzione, modificando anche di poco le nostre abitudini alimentari.

Menu for Change è una campagna di Slow Food che invita tutti ad agire in prima persona. La prima campagna internazionale che lega il cambiamento climatico alla produzione e al consumo di cibo. Il ristorante **Villa Costanza** di **Palermo** organizza una cena il **29 novembre** prossimo in collaborazione con Alessandro di Camporeale. Di seguito i dettagli.

Menù for Change

Villa Costanza

Mercoledì 29 novembre 2017 ore 20.30 – prenotazione obbligatoria

I primi a pagare le conseguenze del clima che cambia sono agricoltori, pastori, pescatori e artigiani delle comunità che Slow Food tutela da trent'anni. L'obiettivo ora è aiutarli a sviluppare sistemi produttivi resilienti e resistenti al clima che cambia, anche grazie all'aiuto dei cuochi della rete Slow Food. Sono loro infatti gli ambasciatori di Menù for Change, la campagna lanciata dalla Chiocciola in tutto il mondo per creare consapevolezza sulle conseguenze del riscaldamento climatico e suggerire soluzioni proprio a partire dal cibo.

ANTIPASTO

POLPO IN TANA TRA I PICCOLI CIOTOLI NERI

Tentacoli di polpo locale, ceci neri bio di Monreale az. agricola Feudo del Riccio, alghe di mare
Kaid Sauvignon 2016

PRIMO

COSARUCIARU DA SCICLI

Pasta mista di grano duro, fagiolo cosaruciaru di Scicli, cozze
Catarratto Vigna Mandranova 2016

SECONDO

PESCE SPATULA INCOTRA I CAPPERI DI SALINA

Mille foglie di pesce bandiera locale, capperi di Salina canditi alla Malvasia, agrumi di Sicilia, coulis di pomodoro
Donnatà 2015

DOLCE

Tortino al pistacchio di Bronte con polvere di cioccolato di Modica
Vendemmia Tardiva Kaid 2016

Vini

Alessandro di Camporeale



Scarica la locandina in PDF:
[menuchange DEF](#)

Prezzo: € 35,00

Info e prenotazioni:

Villa Costanza

Tel. 091547027

<http://www.villacostanza.com>

Via Pietro Bonanno 42

90142 Palermo

Google Maps: <https://goo.gl/maps/9pxqUBtQmhJ2>