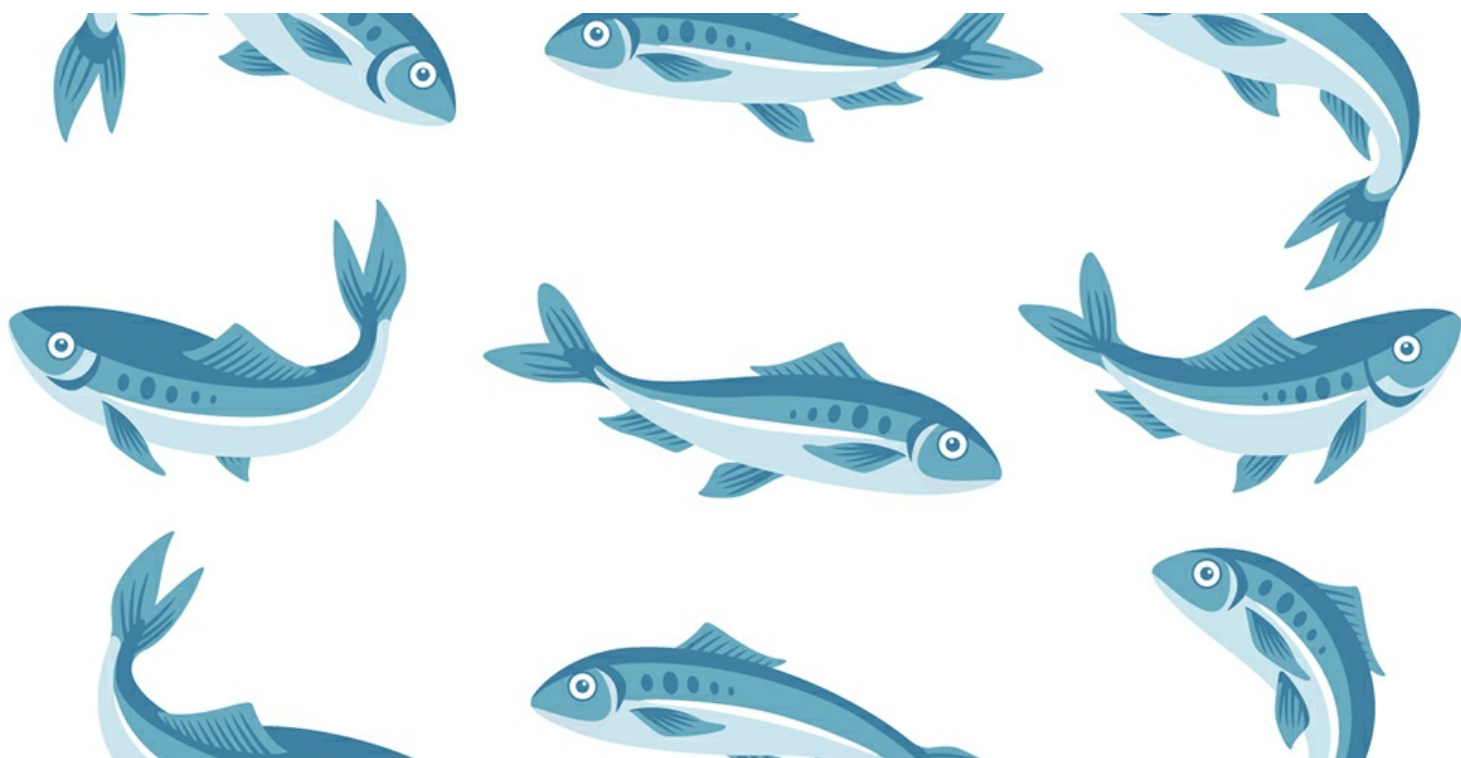


Appuntamenti Primo Piano

Una cena sulla pesca sostenibile alle cantine di Duca di Salaparuta. Con Tour della Cantina. Martedì, 6 marzo, ore 19.00

di: Francesco Pensavecchio

28 febbraio 2018



L'Assessorato Regionale della Pesca del Mediterraneo, in collaborazione con il Comune di Ficarazzi, le Comunità del cibo del cannolo di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela e la Trattoria Ai Cascinari, presentano:

La Pesca sostenibile, tra i piatti della tradizione e Terra Madre

Casteldaccia, martedì 6 marzo – Cantina Duca di Salaparuta

Slow Food Palermo, nell'ambito del ciclo di incontri che precedono il Congresso Nazionale di Montecatini Terme in programma a luglio, e del Salone del Gusto-Terra Madre di Torino in programma a settembre 2018, è lieta di annunciare ai propri soci, sostenitori e amici, uno speciale evento conviviale **martedì 6 marzo** sul tema **Pesca Sostenibile e Cibi della Tradizione**, in collaborazione con l'Assessorato Regionale della Pesca del Mediterraneo e le Comunità del cibo del cannolo di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela. Cucineranno per noi gli chef **Vito e Piero Riccobono** della *Trattoria Ai Cascinari* di Palermo, un locale premiato con la "chiocciola" dalla guida alle **Osterie d'Italia 2018** di Slow Food Editore.

La cena avrà luogo presso la cantina di **Duca di Salaparuta** di Casteldaccia, inizio ore 21.00, e intende richiamare l'attenzione sul principale e più importante progetto di Slow Food: "**Terra Madre**". Oltre il pesce preparato secondo le ricette di Vito Riccobono, sarà offerto lo *Sfincione Tradizionale di Ficarazzi* e il *Cannolo* di due Comunità del cibo della provincia di Palermo, quella di Piana degli Albanesi e di Santa Cristina Gela.

Ai piatti della cena saranno abbinati i vini di **Duca di Salaparuta**; sarà inoltre possibile fare il **Tour della cantina** alle ore **19.00** e alle **19.30** (la visita è inclusa nell'evento, ma è necessaria la **prenotazione** per l'assegnazione ad uno dei due gruppi).

Menù

Sfincione di Ficarazzi, Pannelle e Carciofini

*

Polpo, patate e capperi

Polpettine di pesce azzurro al sugo

Cuscus di gamberi

*

Casarecce integrali "Feudo Mondello" al nero di seppia dei Cascinari

*

Terrina di triglie

*

Anelli di calamari in pastella

*

Gamberoni alla palermitana

*

Insalata di arance e finocchi

*

Sorbetto di mandarino tardivo di Ciaculli

*

Cannolo tradizionale delle comunità di

Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela

Vini

Duca Brut

*

Star, Grillo & Müller Thurgau

*

Lavico 2013

*

Morsi di Luce



Informazioni: www.slowfoodpalermo.com

Cell. 3296851852.

Indirizzo: **Duca di Salaparuta**, Via Nazionale – SS 113, Casteldaccia, Pa (dall'autostrada A19 Palermo-Catania prendere l'uscita "Casteldaccia" e seguire le indicazioni per la statale SS113; poi, sulla statale, svoltare a destra. Percorrere altri 100 mt. sino all'ingresso della cantina).
