



Alleanza tra i cuochi italiani e i Presìdi Slow Food

Oasis sapori antichi Famiglia Fischetti Vallesaccarda, 26 Novembre 2010

Minuta delle vivande:

Benvenuto: Bocconi di presìdi 🍄

Peperone, baccalà mantecato, salsa di patate con colatura
Tradizionale di alici di Cetara 🍄 e pane fritto

Castagne, funghi, fagioli neri e fave di cacao

Spaghetti trafilati al bronzo fam. De Matteis con pomodorini del
piennolo del Vesuvio 🍄 e fonduta di cacio ricotta del
Cilento 🍄

*Maiale in cottura lenta e lunga, patate al pepe di Sezhuan e
agrumi canditi del Gargano* 🍄

Il predessert: castagne e cachi...

Wafer, ricotta, e mosto cotto

La piccola pasticceria

Dal caveau:

SOAVE
RIPASSO DI VALPOLICELLA
AMARONE
RECIOTO
CANTINE DEL CAV. G.B. BERTANI

COSTO DELLA SERATA € 45,00 NON SOCI E € 40,00 SOCI
(SI RICORDA CHE € 5,00 VANNO ALLA FONDAZIONE DEI PRESIDI)

I presidi e i produttori:

🍄 La colatura tradizionale di alici di Cetara
🍄 Le olive infornate di Ferrandina
🍄 Alici di menaica
🍄 Cacio ricotta del Cilento
🍄 Le fave di Carpino
🍄 I Pomodorini del Piennolo
🍄 Agrumi del Gargano

Prodotti ittici di Battista Delfino
Oro verde Lucano
La tartana di Donatella Marino
L'arenaro di Maria Carmela Di Feo
Michele Cannarozzi
Casa Barone
Fausta Munno

Cetara
Ferrandina
Pisciotta (Sa)
Acquavella (Sa)
Carpino (Fg)
Massa di Somma (Na)
Rodi Garganico (Fg)



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

