

La Condotta **Slow Food Palermo**, dopo l'esperienza e i successi conseguiti al Salone del Gusto 2012 di Torino, rinnova l'impegno e il suo sostegno a **Terra Madre**, il progetto più importante di Slow Food. Terra Madre è l'incontro mondiale delle *Comunità del Cibo*: contadini, pescatori, allevatori di tutto il mondo si sono riuniti a Torino per discutere di sovranità alimentare, difesa della biodiversità e del diritto a un cibo più buono, pulito, giusto. ***Cibi che cambiano il mondo.***



In occasione del [Terra Madre Day](#), la Giornata Mondiale dedicata a Terra Madre, la condotta cittadina in collaborazione con il Circolo del Tennis di Palermo, organizza per il **3 dicembre, inizio ore 20:30**, **una cena** nella quale verrà celebrata la centralità del cibo come patrimonio vitale, di biodiversità, di cultura; saperi tramandati che rendono l'atto di nutrirsi uno dei piaceri fondamentali dell'esistenza stessa.

L'evento – gestito a quattro mani – sarà curato da **Tony Lo Coco**, chef e patron del **Ristorante I Pupi** di Bagheria, oggi uno dei maggiori esperti della cucina della nostra provincia e astro nascente isolano; e da **Bonetta Dell'Oglio**, ambasciatrice dei prodotti del territorio di Slow Food Palermo, interprete a livello internazionale dei piatti della tradizione siciliana e già responsabile dei servizi di ristorazione della Regione presso il Salone del Gusto 2012. Il menu verrà accompagnato da una selezione tra i migliori vini di Sicilia, in linea con le linee guida dell'Associazione ed espresse nella nuova guida **Slowine 2013**. Le aziende sostenitrici: Renato de Bartoli, di az. Marco De Bartoli; Tenuta Enza La Fauci; soc. agr. vitivinicola Castellucci Miano; Centopassi/Libera Terra Mediterraneo. Parte dell'incasso sarà devoluto in beneficenza per i progetti di Slow Food Terra Madre e le Comunità del cibo.

Menù

Susine bianche di Monreale lardellate con lardo di Suino Nero con il cuore di pistacchio di Bronte
Bocconcini di lenticchie di Ustica croccanti

Brut Castellucci Miano

Pane nero di Castelvetro con sgombrò, pomodoro e olive di Nocellara

Tortino di Caciocavallo di razza Cinisara con confettura di fichi

Marsala Sup. Oro Vigna la Miccia – az. Marco de Bartoli

Capelli d'angelo di grano Tumminia con crema di borragine, Vastedda del Belice con salsa di

Capelli d'angelo di grano Tumminia con crema di borragine, Vastedda del Belice con salsa di mandorle e colatura di Alici

Shiarà 2011 – Castellucci Miano

Vino Slow

Cosciotto di Suino nero dei Nebrodi cotto a legna con
Riso siciliano *arborio* di Enna allo zafferano, con pinoli e passoline in agro su un letto di "scaccio"

DOC Faro 2010 – Tenuta Enza La Fauci

Vino Slow

Capone in zuppetta con Capperi di Salina

Alberelli de la Santa 2011, Salento – Negroamaro rosato

Centopassi / Hisotelaray, Libera Terra

Cannoli e sfince caldi (fritti a vista)

Liquore al Mandarino

Consorzio del Presidio del Mandarino Tardivo di Ciaculli

Info

Il costo della cena è di € 55,00 a persona

Disponibilità: 50 posti riservati ai soci del Circolo del Tennis, 50 ai Soci Slow Food.

Il pagamento, contestuale alla prenotazione, dovrà essere effettuato entro il 22 Novembre, dopo tale data i posti potranno essere prenotati da ospiti ed invitati.

Chiusura prenotazioni: 30 novembre

Prenotazioni

- Circolo del Tennis – Viale del Fante, 3 - Tel. 091.544517

- Ristorante i Pupi, Bagheria: via del Cavaliere, 59 – Tel. 091.902579

Ufficio Stampa

Francesco Pensovecchio, slowfoodpa@gmail.com

CANTINE DE BARTOLI

CENTOPASSI



[friend on Facebook](#) | [forward to a friend](#)

Copyright © 2012 Slow Food Palermo - Fiduciario: Mario Indovina,
All rights reserved.

Indirizzo:

Slow Food Palermo - Fiduciario: Mario Indovina
Comunicazione: Francesco Pensovecchio
Palermo, PA 90100
Italy



[Add us to your address book](#)

[unsubscribe from this list](#) | [update subscription preferences](#)