

VareseNews

E per carnevale, maiali siculi!

Pubblicato: Mercoledì 11 Febbraio 2009

La Condotta varesina di **Slow Food** invita a festeggiare il **Carnevale** con un **viaggio (virtuale) in Sicilia** attraverso i sapori e le ricette dell'isola. **Quello del carnevale è il periodo in cui, tradizionalmente, contadini e allevatori siciliani provvedevano ad insaccare le carni di maiale** e pertanto la cena organizzata per **venerdì 20 febbraio** prossimo sarà dedicata alle carni di suino. Più precisamente ad una razza di maiali denominata **Suino Nero dei Nebrodi**, uno dei Presidi creati da Slow Food per i prodotti agroalimentari di particolare qualità che rischiano di scomparire fagocitati da un mercato che spinge all'omologazione.

E allora ecco l'**antipasto di salsicce e uova, guanciale e olive**, i primi (le "busiate") con **stufato di puntine, cotiche e salsicce** e il **couscous con broccoli e guanciale**. A seguire, costine **di maiale alla griglia** e ancora salsicce per poi concludere con **un'insalata campagnola** (arance, olive, finocchio e cipollotti), cesto di agrumi, gli immancabili **cannoli** e il caffè.

Tutti i prodotti – e tra loro anche l'**aglio rosso di Nubia**, il **sale delle saline artigianali siciliane** e il **pane nero di Castelvetro** – saranno **portati dalla Sicilia e cucinati a Varese da Nino D'Ambrogio**, cuoco dell'agriturismo Vultaggio, sito lungo la strada statale che collega Marsala e Trapani e di proprietà della famiglia dalla quale prende il nome. Siciliani doc, è proprio il caso di dirlo, anche i **vini** previsti per l'abbinamento ai vari piatti, forniti dalla **Cantina Emilio Marsaglia di Castellinaldo**.

Appuntamento, dunque, a venerdì 20 febbraio (ore 20) al ristorante dell'istituto de Filippi di via Brambilla a Varese, ricordando che il costo della cena, vini compresi, è stato fissato in € 45 per i Soci Slow Food in € 50 per tutti gli altri partecipanti. La prenotazione è obbligatoria e può essere effettuata telefonando ai numeri 0332.535.051 e 333.381.74.23 oppure inviando una mail all'indirizzo di posta elettronica slowfood.varese@libero.it

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it