

L'aperitivo si fa nel negozio di quartiere

Pubblicato: Mercoledì 2 Maggio 2012



Come **sfruttare la liberalizzazione degli orari di apertura degli esercizi commerciali** e tenere aperto un negozio di quartiere oltre l'orario classico? **Alla Cooperativa BontàEqualità si sono inventati gli aperitivi in negozio** ottenendo anche un bel successo con centinaia di clienti ad ogni appuntamento. Continuano, infatti, gli appuntamenti enogastronomici culturali dedicati alle regioni d'Italia, organizzati dalla cooperativa in collaborazione con Slow Food provincia di Varese: **sabato 5 maggio alle ore 18 la protagonista sarà la Sicilia** e sempre al prezzo di 7,00 euro (bevande escluse) si potrà **gustare presso la bottega alimentare della cooperativa** – in via per Lonate 88 a Busto Arsizio – un ricco buffet di specialità siciliane, preparate appositamente per l'occasione.

Pasta alla Norma, Pasta con le sarde, Pesce spada al salmoriglio, Cernia ripiena di pistacchio verde di Bronte (Presidio Slow Food) con salsa alla menta, Caponata di verdure, Frittedda, Insalata di arance, Pannelle, Schiacciata catanese, una selezione di salumi e formaggi come la Provola dei Nebrodi (Presidio Slow Food), il Ragusano DOP stagionato, il Salame di suino nero dei Nebrodi (Presidio Slow Food), la Ricotta infornata, la Vastedda della Valle del Belice (Presidio Slow Food), il Salame "Chiamontano" al pistacchio. Ampia anche la scelta di prodotti confezionati, tra cui le specialità di pesce di Campisi, il cioccolato di Modica e i dolci di Donna Elvira, inclusa la marmellata di mandarino tardivo di Ciaculli (Presidio Slow Food).

Alto livello qualitativo per quanto riguarda le bevande: sono infatti stati scelti i vini dell'azienda Donnafugata (con i vini bianchi Damarino, Lighea, Polena, Vigna di Gabri, i vini rossi Sherazade e Angheli e i vini dolci Moscato di Pantelleria Kabir e Passito di Pantelleria Ben Ryè) e le birre Special Ale e Red Strong Ale del birrifico artigianale Paul-Bricius & Company (presente sulla "Guida alle birre d'Italia" edita da Slow Food).

Considerata l'elevata affluenza di pubblico registrata ai precedenti aperitivi, per migliorare il comfort dei partecipanti sarà allestita un'apposita area coperta all'esterno del negozio. I piatti tipici della Sicilia saranno proposti dal reparto gastronomia per tutto il mese di maggio.

I Presidi Slow Food sono alimenti tradizionali di alta qualità tutelati da Slow Food per i seguenti motivi:
– Sono prodotti a rischio di estinzione, per le difficoltà legate alla produzione o perché sono rimasti

pochi produttori;

- Sono legati alla memoria e all'identità culturale di un luogo;
- Sono realizzati in quantità limitata, secondo pratiche tradizionali da aziende di piccole dimensioni;
- Sono prodotti di alta qualità organolettica, ma qualitativamente validi anche dal punto di vista ambientale e sociale.

Per tutte le informazioni: www.bontaequalita.it

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it