

Fa il pienone la cena siciliana di SlowFood

Pubblicato: Venerdì 5 Febbraio 2016



Non provateci nemmeno: **non c'è più un posto**, per nessun motivo.

Sono stati **in 170** a prenotarsi infatti per la **cena siciliana** organizzata dalla condotta **SlowFood Varese**, in collaborazione con **Sicily4seasons** al ristorante dell'**istituto De Filippi** a Varese per sabato 6 febbraio.

Sarà la straordinaria presenza di **Giovanni Lorenzo Montemaggiore**, chef di Sciacca noto in tutta Italia per le sue attività di promozione della cultura culinaria del suo territorio e le sue presenze televisive.

Sarà che lo chef presenterà e cucinerà direttamente piatti della tradizione culinaria siciliana utilizzando alcuni Presidi Slow Food della condotta di Siracusa, tra cui **fava cottoia**, **mandorla di Noto**, Miele di Api nere, **cioccolato di Modica** oltre ad alcune eccellenze della Sicilia Occidentale come agrumi, spezie, **formaggi dop del Belice**, vini.

Sarà che il costo per i soci era di soli 33 euro tutto compreso, e di 37 per tutti gli altri: fatto sta che la capienza del ristorante è stata ampiamente raggiunta e la cena è completamente sold out.

A noi ritardatari e comuni mortali non resta che invidiare il menù, o rivolgersi per la prossima prenotazione a fiduciario@slowfoodvarese.it

IL MENU'

Insalatina d'arance di Ribera con sedano, finocchio, passuluna-olive nere-, cipolletta, acciughe sott'olio ed olio e.v.o.

"Maccu" di fave con finocchietto selvatico e lingua di pane tipico.

Caserecce al Nero d'Avola con pesto rosso Pachino , mandorle e caciocavallo semistagionato.

Filettino di maiale in crosta di pane saporito gratinato con purea di patate al limone Interdonato e cuore di carciofo "cà tappa".

"Alì pashà con cuore croccante di cubbaita alle mandorle e cioccolata calda di Modica

Melone Elios a tocchetti con gocce di Marsala e miele

Vini : Bianco di San Lorenzo DOC e Don Luca Nero D'Avola DOC

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it