



Slow Food®

Foggia

mercoledì 23 giugno 2010

in contemporanea nazionale si svolgerà a

Lucera, Piccola Osteria UTZ

Coeso Garibaldi, 103

Il V Gioco del piacere Olio Extravergine d'Oliva

Il 23 Giugno Slow Food organizza a livello nazionale una serata tutta incentrata sull'eccellenza e sul piacere dell'olio extravergine d'oliva.

La Piccola Osteria Utz di Lucera è stata selezionata, assieme ad altri cinquantanove rinomati ristoranti italiani, per ospitare questo speciale evento all'insegna dell'alta enogastronomia e dell'immancabile piacere del convivio. Ai fornelli lo chef Gianni Ferramosca, proprietario e gestore dell'Utz, che da sempre regala ai propri clienti una cucina sintesi dei prodotti del proprio orto e delle tradizioni culinarie locali. Gianni ama definirsi "cuoco contadino" per la sua passione nel coltivare direttamente molte delle materie prime che utilizza, riproponendole ogni volta in maniera originale e creativa nei propri piatti.

Protagonista assoluto l'olio extravergine d'oliva: la serata si aprirà con un gioco fatto di piccoli assaggi alla cieca di alcuni eccellenti oli italiani selezionati dalla Guida Extravergini d'Italia della Slow Food Editore (una copia in omaggio per ogni coppia partecipante). I risultati verranno inviati via web alla sede nazionale Slow Food che durante la serata comunicherà l'esito di questa ludica degustazione.



Sede Nazionale

Via della Mendicità Istruita, 14 - 12042 Bra (Cn) - Telefono 0172/41.96.11 - Fax 0172/42.12.93

E-mail: info@slowfood.it - Internet Site: www.slowfood.it



Slow Food®

Foggia

Entrée:

- Pane nero del pescatore con mousse di melanzane al limone, bottarga di muggine del lago di Lesina e mandorle verdi

Antipasto:

- Pancotto estivo, con pane di Monte Sant'Angelo, di fiori e tanni di zucchine d'orto con carusi di Manfredonia su velo di crema di cicerchie della Valfortore

Primi:

- Ravioli di caciocavallo podolico del Gargano e pomodorini "prunille" dell'Agricola Paglione con grana di pistacchi ed olio extravergine d'oliva "Civettuolo" di San Paolo di Civitate

- Zuppetta nascosta di fagioli borlotti del nostro giardino con maltagliati al rosmarino e polpette della transumanza

Secondi:

- Rotolo di coniglio e pollo (allevati all'aperto nella nostra masseria) in porchetta con finocchietto selvatico, scaglie di pecorino gentile e prugne secche

- Grano Cappelli su fondo di cottura

Dessert:

- Gelata di extravergine su crema di fichi e noci della notte di San Giovanni

Dalla cantina:

· Brut Contratto
· Roero Arneis di Enrico Serafino
· Rosso Fuoco Barbera d'Asti Docg 2008 biologico

- Altri selezionati vini del territorio

IL PERCHE' DEL MENU': LA CHIUSURA DEL CERCHIO

Lucera occupa una posizione geografica particolare: porta d'ingresso per la Puglia, veniva denominata "capotavola" di una metaforica tavola di commensali lunga fino al Salento. Ispirazione principe nella scelta dei piatti della serata l'affascinante viaggio attorno ai suoi dintorni ed alle sue preziose località vicine, da cui sono attinte e rispolverate specialità a volte dimenticate dalla frettolosa gastronomia moderna. Il grano Cappelli ed i "prunille" dell'agro locale, la bottarga di muggine di Lesina, l'antico pane di Monte Sant'Angelo, il caciocavallo podolico garganico, i carusi (caparroni) di Manfredonia, i famosi ortaggi di Zapponeta, le mandorle del Subappennino Dauno, le cicerchie della Valfortore e le carni dell'antica via della Transumanza, luogo di scambio di idee e di merci, soste obbligate di questo speciale itinerario unto e sublimato nell'eccellenza del prezioso extravergine d'oliva.

**Il costo a persona è di euro 40.00 con prenotazione obbligatoria.
I coperti a disposizione per la cena sono in numero limitato di 45.**

**Info e Prenotazioni:
Salvatore Taronno
3356593583
fiduciario@dauniaslow.it
www.dauniaslow.it**