



Slow Food®

Longano e Val Demone

Degustazione del 10 maggio Portorosa

Le portate avranno come tema la stagionalità e le ricette ispirate alle tradizioni locali. Per quanto riguarda le portate di pesce sarà utilizzato solo il pescato sostenibile secondo i principi della campagna nazionale "Mangiamoli Giusti" che prevede il consumo di pesce autoctono, stagionale e non sottotaglia.

Il buffet proposto avrà anche un supporto didattico con un percorso supportato da didascalie che spiegano i presìdi Slow Food.

I presìdi Slow Food dei Nebrodi

Fellata di suino nero dei Nebrodi

Salsiccia secca di suino nero dei Nebrodi

Lardo di suino nero dei Nebrodi

Ricotta infornata dei Nebrodi

Provola dei Nebrodi

Canestrato dei Nebrodi

Portate di campagna

Sformato di melanzane

Tortino di Patate

Sformato di cavolfiore

Portate di pesce ecosostenibile

Pesce azzurro marinato

Involtino di pesce azzurro

Sottoli con cipollata

Tortino di spatola

Palamito con mentuccia

Primi piatti caldi

Pasta con le sarde

Pasta ncasciata

Dessert

Buffet di dolci : Palle del Colonnello Interdonato, torte di frutta e pasticceria secca.

Fiduciari:

Antonino Gentile Tel. 333 3670967 Email: antonino.gentile3@tin.it

Rosario Gugliotta Tel. 335 8391030 Email: valdemone@slowfoodmessina.it
www.slowfoodmessina.it