



Slow Food®
Napoli



Villa Domi

Lunedì **12** maggio ore 19,30

Villa Domi

Salita Scudillo, 19/A - Napoli

”La biodiversità alimentare in Campania, una risorsa da adottare”

Cari soci ed amici,

i temi affrontati dall'Associazione in questi anni hanno trovato giusta eco nel panorama non solo nazionale: come affermiamo da oltre un ventennio emerge l'urgenza dell'affrontare un volta per tutte in maniera diversa il tema dell'alimentazione e delle sue ricadute sugli equilibri socio economici delle popolazioni. La biodiversità in questo contesto diventa valore aggiunto, difesa di identità territoriali minacciate da crisi periodiche come ad esempio quella che ha coinvolto la mozzarella di bufala. Ed ancora, le economie locali, il loro rilancio come messaggio di ecocompatibilità ed ecosostenibilità. E, pertanto, la scelta di un cibo “buono, pulito e giusto”. Una risposta sono le Comunità del Cibo, le attività di giusta solidarietà alle popolazioni di aree svantaggiate, [i Presidi che Slow Food](#) ha attivato nel corso di questi anni. Ecco tutto questo ed altro in una cena a base di preparazioni con prodotti locali che vede protagonisti alcuni dei Presidi che sono attivi in Campania.

Un momento di giusta convivialità, per discutere ed interrogarci su questioni importanti per il nostro futuro.

Intervengono:

Pino Mandarano – Fiduciario Slow Food Napoli

Luciano Pignataro – Giornalista e autore di Guide eno-gastronomiche

Vito Trotta - Responsabile Presidi Slow Food Campania

Gaetano Pascale – Presidente Slow Food Campania

Il Menù

Cocktail di benvenuto
Asprinio d'Aversa
Con fantasia canapè

Soppressata di Gioi, Prosciutto di Pietraroja,
Carciofo Bianco di Pertosa, Cacioricotta del cilento,
Mozzarella di Bufala campana - Pane di San Sebastiano

Fusillo di Gragnano con vongole e Colatura di Alici
su passatina di Broccoli
Mezzo pacchero con Pomodorino al piennolo

Coniglio da Fossa all'Ischitana con Pomodoro San
Marzano

Pecorino Bagnolese, Provolone del Monaco, Conciato
Romano

Frolla di mela annurca, cassata napoletana e pastiera

Soufflè ghiacciato di ricotta al Limone sfusato di
Amalfi

Vini

Asprinio d'Aversa DOC - Grotta del Sole
Falanghina Sannio Doc - Corte Normanna
Fiano di Avellino DOCG - A Casa
Piedirosso Campi Flegrei DOC - I Vini della Sibilla
Aglianico Cilento DOC - Maffini
Casavecchia - Terre del Principe

Il costo della cena è di € 45 per i soci e € 48 per i non soci

Informazioni e Prenotazioni ai numeri 348.3366531 – 081.5922233 – 081.5922311
anche tramite una e-mail all'indirizzo giuseppemandarano@libero.it

Il fiduciario
Giuseppe Mandarano