



Slow Food®

Condotta di Napoli

Cari soci ed amici, la prossima iniziativa che vi proponiamo, persegue in maniera puntuale e coerente la mission associativa del "Buono, pulito e giusto"; ad una proposta gastronomica di qualità coniughiamo infatti un impegno ecologico ed economico nel sostegno alla produzione dell'Amaranto, cereale messicano particolarmente adatto alla produzione di pasta per celiaci:

COMUNITA' DEL CIBO IN PANCIOTTO

Nasce il progetto "Comunità del Cibo in Panciotto", dove il panciotto, tipologia di pasta fresca prodotta dal Pastificio Artigianale Leonessa, ha in questo caso un ripieno di provolone del Monaco Dop. La ricetta nasce con l'obiettivo di abbinare due prodotti del territorio, pasta e provolone del Monaco appunto, alla filosofia di Terra Madre, promuovendo quelle aree di produzione nate in zone difficili del mondo, con cui creare interscambi culturali e promozione continua dei prodotti. Punto di partenza? Una raccolta di beneficenza. In tal senso dunque il "panciotto Dop" sarà presentato in serate organizzate in ristoranti della Provincia di Napoli, da gennaio ad aprile.

Il costo delle serate sarà di 35 euro, 5 euro di questa somma andrà in beneficenza per la comunità del cibo di Terra Madre: Cereale di Amaranto adatto per i celiaci, in Messico. Il cereale adatto per i celiaci, è stato scelto appunto perché accomuna la sensibilità del pastificio napoletano (che vanta uno dei primi punti di produzione di prodotti dolci e salati per celiaci a Cercola) alla coltivazione del cereale di Amaranto, a cui sarà destinato questo fondo di beneficenza come prima tappa di un percorso di interscambi culturali, finalizzati ad invitare dei rappresentanti di questa comunità messicana in Italia ed interagire per degli eventi congiunti di promozione territoriale.

GIOVEDI' 20 GENNAIO 2011 ORE 20,30

RISTORANTE TAVERNA DO RE' Via Supportico di Separazione 2 Napoli

II MENU'

antipasto sformato di verza con maialino e salsa gorgonzola
panciotto di provolone del Monaco dop con pomodorino San Marzano
salsiccia ripiena di provolone del monaco dop con friarielli
millefoglie crema e amarena
Vino piedirosso Agnanum dei Campi Flegrei

Costo della serata: 35 euro(5 euro sono devoluti alla comunità del cibo di Terra Madre per il cereale di Amaranto)

Info e prenotazioni: TAVERNA DO RE: 081 5522424

Il Fiduciario giuseppemandarano@libero.it 3483366531