



## Ristorante Che Fresco Hotel Calypso

Via Mantegna, 63 PAESTUM

**Sabato 11 Ottobre ore 20,30**

**GIORNATA DI SOLIDARIETÀ**

**“OSTERIE D’ITALIA PER TERRA MADRE ”**

In coincidenza con il prossimo Salone del Gusto, dal 23 al 27 ottobre 2008, si terrà a Torino la terza edizione di Terra Madre, incontro mondiale tra le comunità del cibo. Dopo il grande successo della prima e seconda edizione, anche la terza sarà caratterizzata dalla presenza, oltre che di 5000 tra contadini, allevatori, pescatori, artigiani trasformatori di 150 Paesi, di 1000 cuochi anch’essi provenienti dai cinque continenti. L’intendimento è rafforzare i rapporti tra le comunità del cibo sostenibile e il mondo della ristorazione di qualità, valorizzando il ruolo degli chef quale legame fondamentale tra la produzione e il consumo. Per realizzare l’evento sono necessarie grandi risorse, organizzative ed economiche. Occorre in particolare reperire i fondi necessari a sostenere le spese di viaggio dei delegati delle comunità del cibo e dei cuochi provenienti dai Paesi più poveri del mondo.

A questo scopo il movimento Slow Food indice una serie di iniziative a sostegno di Terra Madre ed in particolare le comunità provenienti da Etiopia e Argentina. Le Condotte Slow Food del **Cilento, Campi Flegrei, Napoli e Picentini** e il ristorante **Che Fresco dell’hotel Calypso**, propongono ai soci una cena conviviale, con lo scopo di raccogliere fondi e dare anche il nostro contributo alla riuscita dell’evento.

**Parte dell’incasso della serata sarà devoluto a TERRA MADRE.**

Nel corso della serata verranno proiettati alcuni filmati prodotti dalla Fondazione:

**“La Biodiversità in parole, immagini e musica”**

**“Dalle coste africane ai mari del Nord”** – Le comunità della piccola pesca

**“Il Presidio della bottarga di muggine delle donne Imraguen”** - Mauritania

**Il Menù di Gabriella & Roberto**

**Alici di menaica (Presidio Slow Food) – Bocconcini  
di Bufala di Paestum – Zucca Lunga di Napoli  
Infornata – Calzoncelli di Ricotta di Bufala**

**Cavatielli con Zucchine San Pasquale, Gamberi e  
Pomodorini Gialli  
Lasagnelle con Ceci di Cicerale e Funghi Porcini  
degli Alburni**

**Bocconcini di Maiale con Papacelle Napoletane  
(Presidio Slow Food) e Patate Arrostite**

**Cassata Pestana**

**Bocchinotti alla Confettura di Pera Pericina di  
Giffoni**

Vini

**Caprarizzo 2007**

**Pietraincatenata 2006 - Maffini**

**Cardamone 2006 - Cantina Reale**

**Lambiccato "filtrato dolce" - Giuseppe Longo**

Costo della cena: soci Slow Food € **30,00** non soci € **35,00**.

Cena + pernottamento con trattamento B&B in camera doppia: € **60,00** a  
persona soci (SF), € **65,00** non soci.



### **Come arrivare:**

Autostrada Salerno – Reggio Calabria: uscita Eboli, quindi prendere la S.S. 18 fino alla zona archeologica di Paestum, poi seguire la segnaletica presente ad ogni incrocio.

**Informazioni ai numeri 340.6001837 – 348.3366531 – 081.8044295**

**Prenotazioni ai numeri 329.6330371 – 0828.811031**

**Pino MANDARANO e Vito TROTTA**  
Fiduciari delle Condotte  
Slow Food di Napoli e dei Campi Flegrei