

# Osteria & Winebar ABRAXAS

Via Scalandrone, 15 Pozzuoli

Mercoledì 23 Luglio ore 21,00

## 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.

I locali di Napoli e dei Campi Flegrei che aderiscono all’iniziativa, consapevoli dell’importanza del momento, si sono impegnati a versare alla Fondazione Terra Madre un contributo economico. La somma raccolta servirà ad acquistare i biglietti aerei per i rappresentanti delle comunità del cibo e dei cuochi provenienti dal Sud del mondo.

Protagonista della serata sarà la cucina di **Tommaso Di Meo**, chef tra i più interessanti della nuova generazione, e il suo menù d’autore.

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

### **Il Menù di Tommaso Di Meo**

**Insalata di Patate con Fagiolini, Peperone Cazzone, Cipolla Bianca di Pompei,  
Rucola Selvatica,  
Olive Vesuviane, Insalata Bacoiese, Melanzane Lunghe di Napoli e Zucchine San  
Pasquale**

**Bignè di Ricotta di Montella con Peperoncini Verdi Napoletani**

**Stracciata di Melanzane Lunghe di Napoli**

**Rotolo di Pane con Carne di Razza Marchigiana, Peperone Cazzone, Olive del  
Vesuvio e Capperi di Pantelleria**

**Gnocchi di patate ripieni di ricotta di Montella con Zucca Lunga di Napoli e riduzione di Aceto Balsamico**

**Fusilli di Gragnano con crema di Zucchine San Pasquale e Pesto di basilico, Noci di Sorrento e Pinoli**

**Polpettone con Carne di Razza Marchigiana al basilico  
Patate al forno**

**Bavarese alla per coche puteolane**

In abbinamento i vini selezionati.

prezzo soci € 35, non soci € 38

Prenotazioni ai numeri 340.6001837 – 348.6633531 – 081.8044295 anche tramite una e-mail all'indirizzo [workinprogress@aliceposta.it](mailto:workinprogress@aliceposta.it)

**Pino MANDARANO e Vito TROTTA**

Fiduciari delle Condotte

Slow Food di Napoli e dei Campi Flegrei

Il Fiduciario Giuseppe Mandarano Tel. 348 3366531  
[giuseppemandarano@libero.it](mailto:giuseppemandarano@libero.it)

Il Fiduciario Vito Trotta Tel. 081.8044295 Cell. 340. 6001837  
[\*\*\*workinprogress@aliceposta.it\*\*\*](mailto:workinprogress@aliceposta.it)

e-mail: