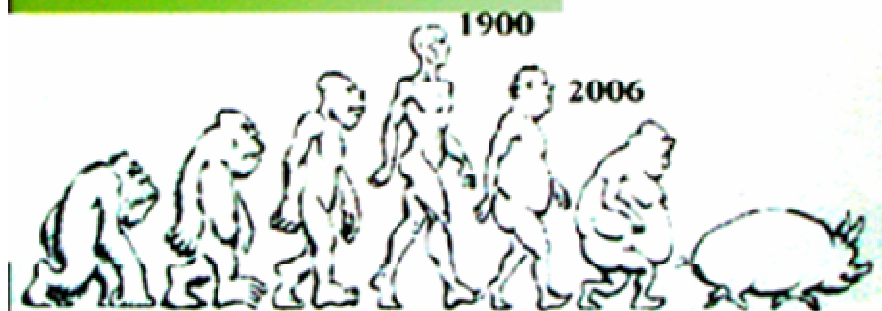


The Evolution of Man
Well-Adapted to Starvation :
Poorly Adapted to Overnutrition



Slow Food®

Corridonia

www.slowfoodcorridonia.it

Sabato 17 GENNAIO 2009
“PORCO CORPO 4^a edizione”:
La **FILOSOFIA** del **MAIALE** nella
STORIA e nella **CULTURA**
GASTRONOMICA ITALIANA.



CENA DEGUSTAZIONE e RIFLESSIONI
con il Prof. Evio Hermas Ercoli
sul rito della “Salata” nella tradizione popolare maceratese

presso l’Osteria **“I BEATI PAOLI”**

via Cavour, 105 – Corridonia (MC) ore 21,00

Menu:

Antipasto: Pizza Porcotta (Sanguinaccio su letto di Finocchi sbollentati allo Zafferano)
Crostoni di Pane (con Pura di Patate allo Zafferano, Porri e Cotechino), Frittata
Rognosa (Guancia fresco e Salsiccia), Zampetti al Finocchietto, Fegatelli al velo con
alloro e Pancotto al Prosciutto;

Primo: Polenta su Spianatora al sugo rosso di Maiale;

Secondo: Costine fritte, Cervello fritto, Salsiccia in crosta, Tagliata di Prosciutto al
Forno a Legna aromatizzato alle erbe;

Contorni: Patate arrosto alle erbe e Giardiniera di Verdure di stagione.

Dolce: Meringhe con Crema agli Agrumi.

Vini Cantina Colli di Serrapetrona: *Blink* (Vernaccia
Spumante), *Serrarosa* (Vernaccia Rosè), *Robbione* (Vernaccia
rosso), *Sommo* (Vernaccia passita).



Colli di
Serrapetrona



Prezzo per la cena € 35,00

Prenotazioni entro il 16 Gennaio

☎-(0733_433235)-(333_6730041)