



Slow Food®

Corridonia

www.slowfoodcorridonia.it

“PORCO CORPO 7^a edizione”:

La **FILOSOFIA** del **MAIALE** nella
STORIA e nella **CULTURA**
GASTRONOMICA ITALIANA.

Martedì 17 GENNAIO 2012 ore 18,30

**“RISVEGLIA IL MAIALE
CHE E' IN TE:
LABORATORIO DEL GUSTO
sulla PISTA”**

*Faremo insieme il Lardo al
modo di Colonnata e le Salsicce
per la cena e per chi vorrà portarsele via*



CENA DEGUSTAZIONE a seguire (ore 21,00)

presso l'Osteria **“I BEATI PAOLI”**
via Grazie,71 – Corridonia (MC)

Menu:

Antipasto: Tagliere di Norcineria (*Ciabuscolo al finocchietto, Coppiette, Lonza, Salame bastandone, Salamela di Fegato, Coppa di Testa e Salsiccia fatta in Osteria*) con tartare di Cipolla Rossa di Tropea e Crescia con Cicciole e Fagioli con le Cotiche

Primi: - Frascarelli con sugo rosso alla Salsiccia e Costine;

Secondi: - Salsiccia dell'Osteria, Fegatini con velo e Costine alla Brace
- Maialino cotto al forno a legna

Contorni: Misticanza con Finocchi e Agrumi di stagione.

Dolce: Crema nostrana alla Catalana

Vini: *Blink* (vino spumante rosato da uve di Vernaccia nera Cantina Colli di Serrapetrona), *San Martino* (Marche IGP Cantina Ciu Ciu), *Yellow & Sweet* (Moscato parzialmente fermentato da uve di Verdicchio di Matelica Cantina Belisario).

Prezzo per il pranzo € 25,00

Prenotazioni entro il 16 Gennaio

☎ (0733_43 32 35)–(333_6730041)

