



Slow Food®
Corridonia



Venerdì 18 GENNAIO 2008
“**PORCO CORPO_3**”: La **FILOSOFIA**
del **MAIALE** nella **STORIA** e nella
CULTURA GASTRONOMICA
ITALIANA.

CENA DEGUSTAZIONE e PRESENTAZIONE del libro
“**LA COPPA di TESTA: Un patrimonio popolare che viene dal**
passato” (edizioni Camera di Commercio di Macerata)

a cura della Dott.ssa **Lorenza Natali.**

presso l’Osteria “**I BEATI PAOLI**”
via Cavour,105 – Corridonia (MC) ore 21,15



Menu:

Antipasto: Coppa in testa, Salamella di Fegato, Ciabuscolo al Finocchio*, Salame al coltello con Rosso Piceno*, Tonno del Chianti, Cotechino, Pecorino di Farindola** con Miele dell’Etna alla Fragola, Crostino con Lardo aromatizzato alle Erbe; Fegatini con Velo e Alloro, Chitarrine di Cotica contorno di Finocchio con Oliva Tenera Ascolana** e Arancio, Fagiolina** del Trasimeno.

Primo: Polenta sulla Spianatora con Costine e Salsiccia; Maltagliati in brodo con Lardo, Guanciale e Porri.

Secondo: Filetto di Maiale al Rosmarino con Patate Arrosto al sughetto.

Dolce: Tartufo al Cioccolato su vellutata di Ananas.

* Prodotti della Macelleria Petacci di Visso;

** Presidio Slow Food.

Vini: Verdicchio Matelica *Cantina Belisario, Julius Rosso Conero Strologo,*
Vernaccia dolce *Cantina Rocchi Paris.*



Prezzo per la cena € 35,00

Prenotazioni entro il 16 Gennaio

☎-(0733_433235)-(347_3032433)