



in collaborazione con



Gemellaggio gastronomico

Matese & Monti Sibillini

28 aprile 2009

Ore 17:00 – Azienda agricola *Quercete* di San Potito Sannitico

incontro pubblico sul tema:

***“Comunità del Cibo e Comunità dell’Apprendimento:
esperienze e progetti di Slow Food”***

Nel corso della manifestazione **Lorepia Fioretti**, chef dell’Osteria I Beati Paoli di Corridonia (MC), preparerà salsiccia fresca di suino *casertana* secondo la tradizione marchigiana; **Fabio Pierantoni**, fiduciario Condotta SF Corridonia (MC), illustrerà i formaggi dei Monti Sibillini, e l’azienda **Quercete** presenterà i suoi formaggi e salumi.

Al termine dell’incontro è prevista una visita guidata agli allevamenti e al caseificio dell’azienda Quercete.

Ore 20:30 - Ristorante “Il giardino degli ulivi” di Piedimonte Matese (via Matese, 1)

“Il Matese e i Monti Sibillini a tavola”

Questo il menù proposto dal *patron* Lello Mattei:

- antipasto di formaggi del Matese (pecorino di *laticauda* e caciocavallo) e dei Monti Sibillini (pecorino allo zafferano) con confetture del Matese, salsiccia secca di suino *casertana* e ciauscolo dei Monti Sibillini;
- scialatielli con straccetti di agnello *laticauda*, ricotta ed erbe del Matese;
- salsiccia al forno di suino *casertana* con contorno di patate di Vallelunga di Letino e cipollotti al forno;
- tortino alla mela annurca
- caffè

Vini:

- Verdicchio di Matelica DOC – Cambrugiano (Cantina Belisario)
- Vernaccia di Serrapetrona DOCG secca (Cantina Quaccharini)
- Vernaccia di Serrapetrona DOCG dolce (Cantina Quaccharini)



liquori: Anice e Amaro Sibilla Distilleria **Varnelli**



I prodotti presenti nel menu provengono dalle seguenti aziende agricole:

Azienda agricola Quercete - San Potito Sannitico (CE)

Azienda agricola Pastorello di Cupi - Visso (MC)

Azienda agricola Monti Azzurri - Pievebovigliana (MC)

Costo della cena: 35,00 € (30,00 per i soci Slow Food)

Informazioni e prenotazioni:

Nicola Sorbo – cell. 333.6728421

Mimmo Mastroianni – cell. 3472329212

e-mail: slowfood.volturno@libero.it