



Invito alla degustazione del cibo locale. Serata conviviale con ospiti e menù organizzata da SlowFood Lecce e QuoquoMuseo del Gusto in collaborazione con la coop. Nobili Pasticci. Presso il QuoquoMuseo del Gusto. Ospiti Antonello Russo, agricoltore biodinamico e presidente nazionale di Demeter Italia e Francesco Minonne, naturalista, esperto in biodiversità agraria, membro del comitato di gestione del Parco naturale regionale Otranto- Costa di S.M. di Leuca. Azienda partner: Agricole Vallone. Per il Menù di degustazione e lo svolgimento della serata conviviale

[Prenota qui](#)

Per sentirci tutti partecipi della grande e meravigliosa comunità del cibo locale

Il Menù (chef Sara Latagliata /coop. Nobili Pasticci)

- Crostini di pane a lievitazione naturale con crema di sedano

Festa di sapori per Terra Madre- sabato 18 gennaio ore 20

Scritto da titti

Lunedì 13 Gennaio 2014 11:17 - Ultimo aggiornamento Lunedì 13 Gennaio 2014 11:52

e ciuffi di Capocollo di Martina Franca

- Piccoli flan di "pastinache" di Tiggiano

- Tartellette di pasta brisè speziata con "sponzale" di Acquaviva

- Interpretazione del "grano stumpatu"

- Vellutata di patate dolci

- Mousse al cioccolato fondente e bacche di pepe rosa

Festa di sapori per Terra Madre- sabato 18 gennaio ore 20

Scritto da titti

Lunedì 13 Gennaio 2014 11:17 - Ultimo aggiornamento Lunedì 13 Gennaio 2014 11:52

Note di vino sul menù: tre vini eccellenti si accompagnano alle pietanze in degustazione:

- Tenuta Serranova Fiano Igp Salento 2012

- Vigna Flaminio Rosato Dop Brindisi 2012 s

- Passo de Le Viscarde Bianco Igt Salento 2010

Per i vini in abbinamento al menù partner della serata

Azienda vitivinicola AGRICOLE VALLONE- azienda insignita della " chiocciola" per " il modo in cui interpreta valori in sintonia con SlowFood



L'evento

L'evento, presentato da Alessandro Rizzo, fiduciario della condotta Slow Food di Lecce e da Titti Pece, direttrice del QuoquoMuseo del Gusto e storica delle cucine e delle gastronomie,

È un invito alla degustazione del cibo locale,

con un menu di degustazione che valorizza in particolare alcuni prodotti della nostra tradizione agricola e gastronomica come la patata zuccherina (qui proposta in una nobile "vellutata di patate dolci") e la straordinaria "pastinaca di Santu Pati" qui proposta in deliziosi piccoli flan. Le ricette sono state create per l'occasione da Sara Latagliata (coop. Nobili Pasticci)- Per la pastinaca in particolare si tratta di un'antica pianta ancora oggi coltivata in terra di Tiggiano e celebrata nella sagra annuale del 19 gennaio organizzata a Tiggiano in onore del santo patrono Sant'Ippazio. Importante esempio di biodiversità, la Pastanaca di Santu Patu viene raccontata e descritta in specifiche schede nella Galleria dei Beni Culturali Enogastronomici del QuoquoMuseo del Gusto. La scheda è consultabile [qui](#) e sarà distribuita ai partecipanti.

- La serata **è anche un invito a riflettere:** di cibo locale e delle loro importanti esperienze parleranno nel corso della serata gli ospiti presenti in veste di testimonial protagonisti in prima persona della difesa e tutela del cibo locale. Saranno infatti presenti con le loro testimonianze e l'apporto delle loro conoscenze: Antonello Russo, agricoltore biodinamico e presidente nazionale di Demeter Italia e Francesco Minonne, naturalista, esperto in biodiversità agraria, direttore del Parco Naturale Costa Otranto- S. Maria di Leuca

Festa di sapori per Terra Madre- sabato 18 gennaio ore 20

Scritto da titti

Lunedì 13 Gennaio 2014 11:17 - Ultimo aggiornamento Lunedì 13 Gennaio 2014 11:52

- è una occasione per divulgare e sostenere

i valori e gli obiettivi del grande progetto di Terra Madre ,progetto mondiale per la tutela della biodiversità, del lavoro dei piccoli agricoltori e del cibo locale: per continuare ad avere nel futuro terre fertili e cibo sano. Per avere persone impegnate a custodire questi saperi e questi sapori. **Per sentirci tutti partecipi della grande e meravigliosa comunità del cibo locale**

Quota di partecipazione - Si partecipa con una quota di € 25,00 - Il ricavato della serata sarà devoluto al progetto Terra Madre

Per prenotare

- telefona a:

380.7558512 (QuoquoMuseo del Gusto)

Festa di sapori per Terra Madre- sabato 18 gennaio ore 20

Scritto da titti

Lunedì 13 Gennaio 2014 11:17 - Ultimo aggiornamento Lunedì 13 Gennaio 2014 11:52

3476858177 (SlowFood Lecce)

- invia mail a uno di questi indirizzi:

slowfoodlecce@gmail.com

info@quoquo.it