



Slow Food®
Irpinia Colline dell'Ufita e Taurasi

Cucine Aperte
Cultura e Cultivar

Maestri della cucina incontrano l'olio d'oliva extravergine **RAVECE**

Taurasi, ore 21.00

24 gennaio 2010

Castello Marchionale - Enoteca Regionale dei Vini d'Irpinia

All'interno del programma della XII edizione del premio Tricolle, anteprima dell'olio Ravece, *Cultura* e *Cultivar* si incontrano a Taurasi, all'interno del Castello Marchionale nel cuore del centro antico del Comune di Taurasi. Un evento culturale che dal territorio della DOP dell'Olio Extravergine d'oliva "Irpinia Colline dell'Ufita", guarda al mondo della produzione d'eccellenza olivicola di territorio e alle mani sapienti di cuochi d'Irpinia, che alternandosi alla cottura di prodotti locali, testimonieranno la qualità dell'olio d'oliva extravergine **RAVECE**, divenuto ormai il prodotto principe delle Colline dell'Ufita.

PIATTO DI BENVENUTO

Apribocca a più mani e olio **Ravece** dell'Azienda **Taverna Setteventi** - Flumeri

I cuochi interessati alla serata con i loro piatti saranno:

La Locanda di Bu

Vico dello Spagnolo, 1 Nusco
www.lalocandadibu.com

cuoco Antonio Pisaniello

ANTIPASTO

Essenzaolio

Olio RAVECE di

FAM

Venticano

Ristorante La Pergola - Trattoria Valleverde

Via Freda, 4 Gesualdo - Via Pianodardine, 112 Atripalda

cuoca Franca De Filippis

cuoco Sabino Avino

ZUPPA

Fagioli quarantini, pane cafone e sedano di Gesualdo

Olio RAVECE di

L'Albero del Riccio

Paternopoli

Ristorante Villa Assunta

Via Capo di Gaudio, 83036 Mirabella Eclano

www.villassunta.it

cuoco Alessio Nicolini

PRIMO

Cicatielli con pomodorini in confit su mantecato di baccalà e ricotta salata.

Olio RAVECE di

Il Mulino della Signora

Manocalzati

Ristorante L'Incanto

Via del Municipio, 30 Sant'Andrea di Conza

www.ristorantelincanto.it

cuoco Pompeo Limongiello

SECONDO

Maiale con la zucca secca ed il peperone in conserva

Olio RAVECE di

Le Masciare

Paternopoli

Antica Trattoria Di Pietro

Corso Italia, 8 Melito Irpino

www.anticatrattoriadi Pietro.it

cuoca Teresa Riccio

DESSERT

Pandolio e strufoli

Olio RAVECE di

Ottone Paticchio

Ariano Irpino

Durante la serata:

- .- banco di assaggio di oli extravergine d'oliva di aziende del territorio;
- .- presentazione del progetto dell'ALLEANZA tra i cuochi italiani e i PRESIDI Slow Food;
- .- presentazione della campagna di raccolta delle olive 2010;
- .- proiezioni del documentario "Gente di Terra Madre".

Abbinamento con i vini della Cantina *Filadoro, Fiano DOCG di* Avellino e della Cantina *Lonardo - Azienda Agricola "Contrade di Taurasi"* di Lonardo Enza, con l'*Aglianico di Taurasi*.

Modera la serata Laura Gambacorta, giornalista enogastronomica

Costo della serata **40€**, per i soci Slow Food **35€**

... mangiare è un atto agricolo. Ma è anche un gesto ecologico e politico. Nonostante tutti i tentativi di occultare questa semplice verità, il nostro modo di alimentarci determina in larga misura l'uso che noi facciamo del mondo – e ciò che sarà di lui. Avere piena consapevolezza della posta in gioco quando si mangia può sembrare un fardello eccessivo, ma in realtà porta a grandi soddisfazioni, tra le maggiori che si possano provare. Il piacere dato da un pasto di origine industriale, invece, è effimero. Oggi molti si accontentano di mangiare senza pensare, tu se hai deciso di partecipare alla serata, hai deciso di pensare!

... Buona Serata

Prenotazione obbligatoria. Tel. 380.9019050
www.condottabaroniadivico.it info@condottabaroniadivico.it