



Slow Food®
 Condotta di Pescara
 in collaborazione con

Ristorante
 Locanda del Barone



La Capanna di Eumeo

punto vendita aziendale

AZIENDA AGRICOLA
DI MONTE
 SILVIO MARCO

presentano

MAIALE NERO 10

Incontro conviviale per la riscoperta del Maiale Nero d'Abruzzo

gli Antipasti dell'Alleanza, con i Presìdi Slow Food abruzzesi

Tortina di *Canestrato di Castel Del Monte*
 e cartoccio di solina all'aglio rosso di Sulmona
 con prosciutto di maiale nero al focolare
 Norcineria abruzzese, con *Mortadellina di Campotosto*,
Pecorino di Farindola
 pancetta stufata e lardo speziato di maiale nero
 Patate "mbunn' e magn'" alla caramanichese

i Primi del Maiale Nero

Sagne di farro, ceci e pancetta
Gnuccùn della festa del porco, con salsicce e spuntatine

i Secondi: il sapore del maiale di una volta

Lombatina di maiale nero alla brace in agrodolce
 con tolle di aglio rosso e mostocotto
 Brasato di prosciutto di maiale nero al Montepulciano d'Abruzzo
 Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio e cotiche di maiale nero

... e infine

Soffione di ricotta di merinizzata della Majella
 Selezione di pecorino e caprino
 al Miele Amaro di Caramanico

Pane di grano solina

Vini Myosotis, Chronicon, Plaisir Cantina Zaccagnini

**...un viaggio nella storia del nostro territorio,
 un'esperienza sensoriale alla riscoperta
 di profumi e sapori ormai introvabili,
 in piatti suggeriti da usi antichi,
 preparati solo con maiale nero d'abruzzo
 allevato all'aperto con farine locali e ghiande di pascolo;
 durante il convivio parleremo dell'esperienza
 di recupero del Maiale Nero d'Abruzzo,
 perla della biodiversità domestica abruzzese,
 dei riti e delle tradizioni del maiale nella nostra civiltà contadina.**

L'evento contribuisce al Progetto Alleanza tra Cuochi e Presìdi

SOCI € 35,00 - NON SOCI € 38,00

La PRENOTAZIONE è OBBLIGATORIA

4° ANNO

Ristorante Locanda del Barone, Caramanico Terme (Pe)
 Domenica 17 Gennaio 2010, dalle ore 13.00
 Info e prenotazioni 085.92584 - info@locandadelbarone.it