


La Cena dell'Alleanza Cuochi con il Felix di Milano Marittima



In Italia, dal 2009, è nata una rete solidale, all'interno della quale i cuochi hanno stretto un patto con i produttori dei Presidi. Oggi il progetto dell'Alleanza tra i cuochi italiani e i Presidi Slow Food riunisce 290 ristoranti e osterie italiane impegnate a valorizzare i Presidi.











I cuochi dell'Alleanza sposano la filosofia di Slow Food: scelgono materie prime locali, rispettano le stagioni, lavorano direttamente con i piccoli produttori, per conoscerli e valorizzarli.

Si impegnano in particolare a inserire prodotti dei Presidi nei menù, privilegiando quelli del proprio territorio (indicati con il contrassegno " ) .

Uno di questi locali è il **Ristorante Felix di Milano Marittima**, con il quale abbiamo messo a punto questa bella cena nella quale i partecipanti potranno, oltre ad apprezzare la cucina del ristorante e la qualità delle materie prime, **devolvere 5 euro a Slow Food Italia** per il sostegno del progetto.

Quest'anno lo staff del ristorante sarà ospite delle **Officine del Sale a Cervia** .

Il menù :

- **Crema di benvenuto di fagioli di Paganica**  , vongoline nostrane e timo
- **Anguilla marinata tradizionale delle Valli di Comacchio**  crudità e tartare di pesci e crostacei locali con leggera marinatura all'Olio Selezione Alina  , sali del presidio  , capperi di salina  ed erbe aromatiche
 - **Totano nostrano scottato con polenta bianca mais biancopera** 
 - **Riso Grumolo delle Abbadesse**  vongole e stridoli
- **Lesso di pesce nostrano, salsa verde, aglio rosso di Nubia**  colatura tradizionale di alici di Cetara 
 - **Zuppa inglese profumata allo sciroppo di rose** 

In abbinamento : i vini delle **Tenute Agricole Masciarelli** – San Martino sulla Marruccina- CH

giovedì 26 gennaio ore 20,30

Officine del Sale

Via Evangelisti, 2 - Cervia - RA

Il costo della serata : **48,00** euro per i soci e 52,00 euro per gli accompagnatori e gli amici non soci - Ricordiamo che **5,00** euro per ogni quota saranno destinati a sostenere il Progetto Presidi Slow Food

Le prenotazioni per i soli 40 posti disponibili possono effettuarsi telefonando al 347 4524084 oppure scrivere slowfoodbassaromagna@gmail.com

www.slowfoodgodo.it

facebook : slowfood godo