

Le Chiocciole di Slow Food all'Ecomuseo delle Erbe Palustri



Osteria Pasta e Vino Cascina (PI)

Continua il nostro percorso per conoscere le realtà territoriali di livello: Stelle Michelin, Chiocciole Slow Food, Alleanza Cuochi.

Virgilio e Lucia Casentini sono le anime pensanti e titolari dell'Osteria Pasta e Vino. L'Osteria si trova proprio all'interno della cinta muraria che circonda l'antico centro abitato di Cascina. Virgilio originario di Viareggio è l'indiscusso padrone della cucina, artigiano della pasta fresca. Insieme a lui, compagna di lavoro e di vita, Lucia tira le fila di tutto ciò che è lavoro di salae molto di più. La cucina di Virgilio è legata al territorio e alla stagionalità, con particolare simpatia per la cucina marinara, nel ricordo del padre "pesciaio". Molti i prodotti utilizzati provenienti da Presidi Slow Food della Toscana e non. Virgilio è cuoco dell'Alleanza.

Il menù della serata:

- insalatina di campo con cefalo sfumato (Presidio Slow Food) e mousse di formaggio alle erbe;
- polpo di scoglio marinato con crema di aglio nero di Voghiera;
- pici all'anguilla sfumata (Presidio Slow Food);
- paccheri al ragù di calamari;
- palamita con flan di verdura;
- cuore caldo al cioccolato fondente.

Le paste fresche sono di loro produzione.

Il vino servito sarà dell'Azienda Agricola di Terricciola e il pane del forno Virna di Piangipane

Lunedì 9 settembre - ore 20,30
Ecomuseo delle Erbe Palustri
via Ungaretti, 1 – Villanova di Bagnacavallo (RA)

Il costo della serata è **45,00 euro** per i soci e 48,00 euro per i non soci

Le prenotazioni per i soli **60 posti disponibili** possono effettuarsi al 3474524084 o scrivendo a slowfoodbassaromagna@gmail.com

ENTRO E NON OLTRE IL 31 AGOSTO

(sarà possibile disdire entro e non oltre il 31 Agosto)

Il menù della serata potrebbe subire variazioni in funzione della reperibilità delle materie prime
L'eventuale utile verrà inteso come contributo all'associazione Slow Food Godo Bassa Romagna