

## Le "Chiocchie di Slow Food " a Palazzo Baldini



### **Trattoria Gallo Rosso**

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

Ora tocca alla **Trattoria Gallo Rosso** di Filottrano che, meritatamente, si è conquistata l'appellativo di punto di riferimento della cucina marchigiana di entroterra.

I proprietari sono Andrea Tantucci, già proprietario di quella magnifica utopia che è stata il Maiale Volante, e Gessica Mastri, formatasi anche lei alla "scuola" del Maiale Volante. La chiamiamo scuola perché di quell'esperienza il Gallo Rosso riprende molto. Principalmente la volontà di lavorare sulla cucina tradizionale con un approccio contemporaneo. Ma anche la valorizzazione del territorio con la sua immensa ricchezza di produttori, contadini, vignaioli e allevatori.

Il menù della serata:

- **Aperitivo con coppa di testa e verdicchio rifermentato**
  - **Coniglio lesso con finocchi e liquirizia**
- **Minestra reale in doppio brodo di gallina e marchigiana**
  - **Tagliatelle Gallo Rosso**
  - **Anatra all'anconetana**
- **Torta di ricotta con salsa al vino cotto di Loro Piceno**

in abbinamento vini delle aziende:

- **La Staffa - Staffolo (AN)** – sarà presente il vignaiolo Riccardo Baldi



**lunedì 26 novembre ore 20,30**

**Agriturismo Palazzo BALDINI -via Boncellino, 170 – BAGNACAVALLLO – RA**

Il costo della serata : **42,00** euro per i soci e 48,00 euro per gli accompagnatori e gli amici non soci

Le prenotazioni per i soli 50 posti disponibili possono effettuarsi telefonando al 347 4524084 oppure scrivere [slowfoodbassaromagna@gmail.com](mailto:slowfoodbassaromagna@gmail.com)

[www.slowfoodgodo.it](http://www.slowfoodgodo.it)

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 C.F.:91019080398