

Le "Chioccioline di Slow Food " a Palazzo Baldini



Locanda MAMMI'

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

Ora tocca alla **Locanda Mammi'** di Agnone (Is) che, meritatamente, si è conquistata l'appellativo di punto di riferimento della cucina molisana

In cucina la chef Stefania di Pasquo, la cui visione gastronomica è orientata alla ricerca del perfetto equilibrio tra interpretazione del territorio e sperimentazione di nuovi accostamenti.

L'altissima qualità degli ingredienti, il rispetto della stagionalità e l'uso di prodotti a km 0 sono i principi ispiratori di tutti i piatti proposti dal menu

Il menù della serata:

– **pallotte cacio e ova**

- **vellutata di piselli, sfere di caciocavallo e cialda di pane croccante**

– **chitarrina al ragù bianco di agnello timo e limone**

– **stinco di maiale con riduzione di tintilia e purè di sedano rapa**

– **ricordo di ostia (dolce tipico agnonese)**

Il pane è fatto in casa : bianco di patate, multicereali e grissini al caciocavallo

I vini serviti saranno di produttori locali

Lunedì 8 aprile - ore 20,30

Agriturismo Palazzo BALDINI -via Boncellino, 170 – BAGNACAVALLO – RA

Il costo della serata : **42,00** euro per i soci e 46,00 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

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