



FONDAZIONE MEDITERRANEA
PER LA PROMOZIONE E LO SVILUPPO DELL'AREA
E DELLA CITTÀ METROPOLITANA DELLO STRETTO

Le origini della cucina reggina

Speaker: Pasquale Conti

Discussant: Silvana Minuto e Franco Arillotta

Restyling dell'aiuola col monumento a Corrado Alvaro in P.zza Indipendenza

Raffaello Abenavoli,

Al "Giardino degli Allori" - Campo Calabro (RC)

Sabato 24 settembre 2016

Antipasto

Carpaccio dell'orto con scaglie di pecorino e crostini

Primo

Cartoccio di riccioli ai funghi porcini d'Aspromonte
(con guanciale e caciocavallo)

Secondo

Salsiccia aperta alla brace imbottita di cicoria
Sufflè di patate d'Aspromonte

Dessert

Gelato al bergamotto con nettare di vino primitivo / amari – caffè

Vini

Rosso "I due Mari"

Cantine Tramontana

Guest of honour

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Istituzione Culturale della Repubblica Italiana
DELEGAZIONE "AREA GRECANICA - TERRA DEL BERGAMOTTO"

