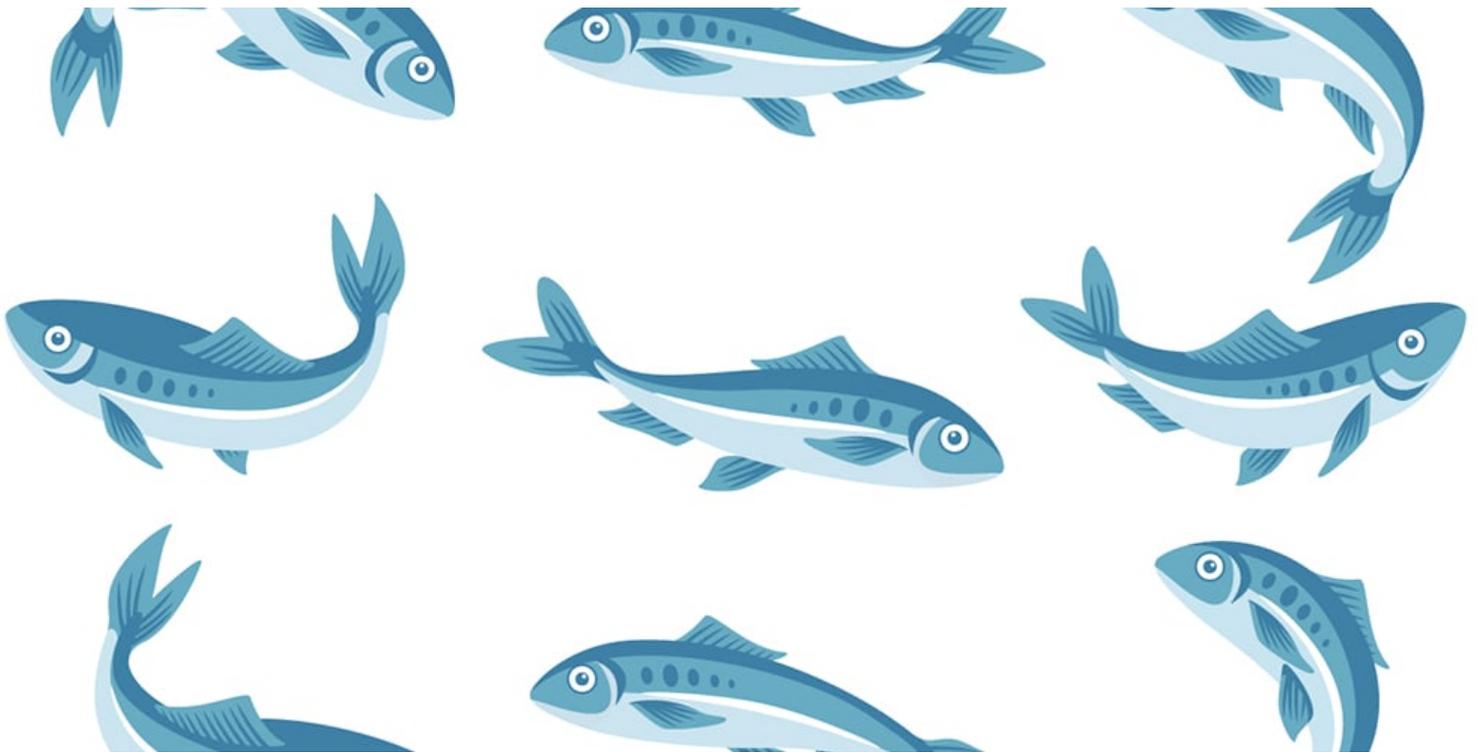


Appuntamenti Primo Piano

# Una cena sulla pesca sostenibile alle cantine di Duca di Salaparuta. Con Tour della Cantina. Martedì, 6 marzo, ore 19.00

di: Francesco Pensavecchio

28 febbraio 2018



*L'Assessorato Regionale della Pesca del Mediterraneo, in collaborazione con il Comune di Ficarazzi, le Comunità del cibo del cannolo di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela e la Trattoria Ai Cascinari, presentano:*

**La Pesca sostenibile, tra i piatti della tradizione e Terra Madre**

Casteldaccia, martedì 6 marzo – Cantina Duca di Salaparuta

Slow Food Palermo, nell'ambito del ciclo di incontri che precedono il Congresso Nazionale di Montecatini Terme in programma a luglio, e del Salone del Gusto-Terra Madre di Torino in programma a settembre 2018, è lieta di annunciare ai propri soci, sostenitori e amici, uno speciale evento conviviale **martedì 6 marzo** sul tema ***Pesca Sostenibile e Cibi della Tradizione***, in collaborazione con *l'Assessorato Regionale della Pesca del Mediterraneo* e le *Comunità del cibo del cannolo di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela*. Cucineranno per noi gli chef **Vito e Piero Riccobono** della *Trattoria Ai Cascinari* di Palermo, un locale premiato con la "chiocciola" dalla guida alle *Osterie d'Italia 2018* di Slow Food Editore.

La cena avrà luogo presso la cantina di **Duca di Salaparuta** di Casteldaccia, inizio ore 21.00, e intende richiamare l'attenzione sul principale e più importante progetto di Slow Food: "Terra Madre". Oltre il pesce preparate secondo le ricette di Vito Riccobono, sarà offerto lo *Sfincione Tradizionale di Ficarazzi* e il *Cannolo* di due Comunità del cibo della provincia di Palermo, quella di Piana degli Albanesi e di Santa Cristina Gela.

Ai piatti della cena saranno abbinati i vini di **Duca di Salaparuta**; sarà inoltre possibile fare il **Tour della cantina** alle ore 19.00 e alle 19.30 (la visita è inclusa nell'evento, ma è necessaria la **prenotazione** per l'assegnazione ad uno dei due gruppi).

### **Menù**

Sfincione di Ficarazzi, Pannelle e Carciofini

\*

Polpo, patate e capperi

Polpettine di pesce azzurro al sugo

Cuscus di gamberi

\*

Casarecce integrali "Feudo Mondello" al nero di seppia dei Cascinari

\*

Terrina di triglie

\*

Anelli di calamari in pastella

\*

Gamberoni alla palermitana

\*

Insalata di arance e finocchi

\*

Sorbetto di mandarino tardivo di Ciaculli

\*

Cannolo tradizionale delle comunità di  
Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela

### **Vini**

**Duca Brut**

\*

**Star, Grillo & Müller Thurgau**

\*

**Lavico 2013**

\*

**Morsi di Luce**

---

Informazioni: [www.slowfoodpalermo.com](http://www.slowfoodpalermo.com)

Cell. 3296851852.

Indirizzo: ***Duca di Salaparuta***, Via Nazionale – SS 113, Casteldaccia, Pa (dall'autostrada A19 Palermo-Catania prendere l'uscita "Casteldaccia" e seguire le indicazioni per la statale SS113; poi, sulla statale, svoltare a destra. Percorrere altri 100 mt. sino all'ingresso della cantina).

---