

Appuntamenti Primo Piano Ristoranti

# OroNero, la cena Black Tie de La Cucina di Donna Carmela. Giarre, venerdì 6 dicembre

di: Redazione

1 dicembre 2019



Non è un dettaglio molto discusso, eppure i gastronomi più esperti ne sono pienamente a conoscenza: la Sicilia è una delle regioni più prolifiche d'Italia per varietà di tartufi, ogni stagione ha i suoi. E non c'è bisogno di scomodare il Timballo di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, che nel suo celebre romanzo lo scriveva: "... ne erompeva dapprima un fumo carico di aromi e si scorgevano poi i fegatini di pollo, le ovette dure, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi nella massa untuosa, caldissima dei maccheroni corti, cui l'estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio..."



La questione è insomma remota. I greci lo chiamavano *hydnon* (da cui deriva il termine "idnologia" la scienza che si occupa dei tartufi), i romani *tuber* (dal verbo *tumere*, gonfiare), gli arabi "toimer", gli spagnoli "turma de tierra", i francesi *truffé*. Tra le zone più adatte dell'isola, i Nebrodi e i Monti Iblei, nella parte attorno a Palazzolo Acreide.

Per non rimanere nel vago, La cucina di Donna Carmela organizza venerdì 6 dicembre prossimo "ORO NERO", una cena-degustazione dedicata a due grandi prodotti di Sicilia in *black tie*: il tartufo nero dei Nebrodi e il maialino nero dei Nebrodi, un omaggio a due materie prime preziose di questo straordinario territorio. Anche l'abbinamento ai vini sarà in tema, saranno infatti scelti "Neri" e "Nerelli" delle cantine Pietradolce, Marabino, Cantine Russo e Alessandro Viola. Di seguito il menù:

#### APERTIVO E BOLLICINE

#### ANTIPASTO

*Prosciutto di maialino nero dei Nebrodi con crema di funghi, puntarelle, panbrioches e tartufo nero*

\*

#### PRIMI

*Risotto al tartufo nero, riduzione di Nero d'Avola e polvere di aghi di pino bruciati.*

*Bottoni al ragù di maiale nero, il suo fondo, tartufo e spuma di ubriaco dell'Etna.*

\*

#### SECONDO

*Cubo di maialino nero glassato al tartufo nero e finta ghianda di castagne e fagioli.*

\*

#### PRE DESSERT

*Gelato al Tartufo con chips di prosciutto crudo*

\*

#### DESSERT

*Tartufo, marron glacé, zucca e melograno.*

Info e prenotazioni

**La Cucina di Donna Carmela**

Contrada Grotte 7, Carruba di Riposto

Tel. 095 46 82 725

WhatsApp: 3405873141

Mail: ristorante@donnacarmela.it

[www.donnacarmela.com](http://www.donnacarmela.com)

---