

Appuntamenti Primo Piano Ristoranti

Bartolo & Sons, cena palermitana con Tornatore e gli oli della guida agli Extravergini di Slow Food

di: Redazione

18 giugno 2024



Chi non ricorda **Bartolo, il Maestro di Brodo**? Bartolo Arusa patron della celebre trattoria di cucina palermitana di Vicolo Pannieri alla Vucciria, torna agli appassionati come **Bartolo & Sons**.

Il locale è stato integralmente rinnovato senza tuttavia discostarsi dalla cucina tradizionale di Palermo che resta principale ispirazione delle ricette e della ricerca delle materie prime.

(nella foto, a sinistra Bartolo Arusa; a destra il figlio Alessandro; al centro, Saverio Greco).

Giovedì 27 giugno alle ore 20.30 Slow Food Palermo organizza una cena con degustazione di oli di oliva premiati nella guida agli Extravergini di Slow Food Editore.

I piatti saranno abbinati ai vini della cantina Tornatore di Castiglione di Sicilia (Etna).

Menù

Antipasti

Fiore di zucca ripieno in pastella

Bollito in due varianti con gli oli

(con patate) (con acciughe)

Caponata di melanzane

Primo

Calamarata con pesce spada, zucchine e mollica tostata

Secondo

Tonno ammutunato

(o palamita a seconda del pescato del giorno)

Dessert

Semifreddo al limone con glassa all'arancia

Vini

Az. Agr. Francesco Tornatore – Castiglione di Sicilia / ETNA

*

Valdemone Brut da Nerello Mascalese

Doc Etna Bianco, contrada Pietrarizzo

Doc Etna Rosato

Info & Prenotazioni

Posti disponibili: 40 pax, sino ad esaurimento. Prenotare direttamente al ristorante Bartolo & Sons, tel. 091329523. Prezzo soci Slow Food: 38 euro. Prezzo non soci: 43 euro. La guida sarà offerta ai partecipanti/soci al prezzo speciale di € 9 (invece di € 18, prezzo di copertina).

La Guida

La guida agli extravergini è da ventiquattro anni un importante strumento per orientarsi nella produzione olivicola italiana e saper scegliere il prodotto giusto da portare in tavola. Sfogliando queste pagine vi immergerete in un mondo tutto da scoprire, apprezzare e assaggiare: territori vocati, aziende virtuose, uomini e donne appassionati, varietà e profumi unici.

- **686 aziende recensite** tra frantoi, aziende agricole e oleifici
- **1071 oli assaggiati** e raccontati dai nostri collaboratori in tutta la penisola
- **184 riconoscimenti** che testimoniano la qualità dell'extravergine italiano, eccellenza del Mediterraneo
- **43 chioccioline**, ovvero aziende che interpretano al meglio i valori di Slow Food
- **207 oli riconosciuti** come Presidio Slow Food
- **79 novità** assolute in guida

Guida agli extravergini 2024

Collana: Guide Slow

Confezione: cartonato olandese

Formato: 12×19,6 cm

Pagine: 416

ISBN: 9788884998545

Prezzo al pubblico: 18,00 € (online: 17,10)
