

Appuntamenti

Cena dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi alla trattoria La Carrubba

di: Redazione

24 marzo 2025



La trattoria La Carrubba di Sant'Agata di Militello, che da decenni è impegnata a valorizzare il lavoro dei piccoli produttori ed a promuovere la cucina tipica nebroidea, celebra l'ingresso in Alleanza Cuochi con una cena speciale in cui saranno protagonisti i presidi Slow Food siciliani che nascono dal lavoro e dalla passione di uomini e donne che mettono al primo posto la qualità e l'approccio sostenibile. La "Cena dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi" si svolgerà venerdì 28 marzo alle ore 20.30 presso la trattoria La Carrubba, in contrada San Leo, a Sant'Agata di Militello. Alla cena sarà presente, in rappresentanza di Slow Food, Giuseppe La Rosa, presidente della Condotta Peloritani Tirrenici.



L'ingresso in Alleanza costituisce un ambito e ricercato traguardo per la storica trattoria santagatese gestita dal titolare Calogero Morgano, insieme alla sua famiglia. Una storia iniziata nel 1980 che ha visto alternarsi ai fornelli il nonno, la mamma e la zia Rosalia Pruiti, che ancora oggi guida la cucina con lo stesso amore e la stessa passione.

"Sono veramente contento. L'ingresso in Alleanza Cuochi Slow Food d'Italia – ha commentato Calogero Morgano – rappresenta il frutto di anni di lavoro spesi alla ricerca dei migliori prodotti presenti nel territorio che rispecchiano la nostra filosofia di cucina. Ho pensato di organizzare questa cena per valorizzare i presidi che ogni giorno mettiamo nei nostri piatti e che i nostri clienti hanno imparato a conoscere ed apprezzare. Valorizzare il cibo buono e giusto – continua Morgano – è per noi una missione. Pensiamo infatti che l'altissima qualità di questi prodotti faccia la differenza nei piatti sia in termini di gusto che di genuinità. Voglio ringraziare – ha concluso il patron de La Carrubba – tutti i produttori che saranno presenti il 28 marzo: Luisa Agostino, allevatrice di suino nero dei Nebrodi (La Paisanella), Domenico Isgrò produttore di maiorchino a Novara di Sicilia, Pietro Bonaccorso per il pistacchio di Bronte, Filippo Drago per la pasta Molini del ponte, Salvatore D'Amico produttore di capperi di Salina. Senza i loro prodotti i nostri piatti non sarebbero gli stessi".

La cena dell'alleanza si svolgerà in collaborazione con l'azienda vinicola "Giovinco" nata nel 1920 a Sambuca di Sicilia che da alcuni anni produce anche sull'Etna. Grande appassionato di vini, Calogero Morgano seleziona personalmente tutti i produttori e tutti i vini della sua cantina che conta circa 400 referenze tra grandi classici e piccole produzioni.

MENU DELLA CENA

Entrée

Prosciutto crudo di suino nero

Rotolino di zucchine con acciughetta salata santagatese e fiordilatte

Panelle di farina di ceci siciliana

Scaglie di tuma persa

Polpettine in agrodolce con caramello di cipolla rossa di Tropea

Metodo Classico Rosè cantina Giovinco

Antipasti

Tartara di scottona modicana con capperi di Salina su robiola affumicata girgentana

Tortino di patate e porcini con fonduta di parmigiano e carciofi croccanti di Cerda

Formaggio maiorchino con confettura di mango

Etna Rosato San Lorenzo DOC 2022 cantina Giovinco

Primi

Maccheroni al ragù di suino nero

Busiate perciasacchi con pistacchio di Bronte, guanciaie di suino nero, pistacchio

Etna Rosso DOC 2022 Tre Versanti cantina Giovinco

Secondi

Stracotto di maialino nero con purea di patate novelle siciliane

Etna Rosso DOC San Lorenzo Riserva 2019 cantina Giovinco

Dessert

Cialda scomposta con ricotta di Capizzi e cioccolato di Modica

Distillato di fiori di zagara di Sicilia Punico

Trattoria La Carrubba



Contrada San Leo, Sant'Agata di Militello (ME)

Tel. 0941 701987

<https://www.trattorialacarrubba.it/>