



Le cene di Centosapori della nostra Terra

Anche quest'anno Centosapori propone tre cene preparate da cuochi siciliani, che negli anni si sono distinti per la sapiente valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità del territorio Siciliano.

Per l'edizione 2006 della manifestazione i cuochi coinvolti sono: Accursio Craparo del ristorante La Gazza Ladra di Modica, Pino Maggiore del ristorante Cantina Siciliana di Trapani e Aldo Bacciulli del ristorante Metrò di Catania.

C 1 – Cena con Accursio Craparo, La Gazza Ladra di Modica:

Venerdì 3 Novembre 2006 ore 21,00

Ristorante Vicolo Duomo – Piazza Garibaldi n.1 Caltanissetta

Menù: "Passeggiata in Val di Noto"

(Sformatino di ricotta ovina, carne di vitello marinata, vellutata di cicerchie e riduzione di succo di uva)

"Ravioli al sugo di guancia di manzo, porri e caprino "

"Maialino dei Nebrodi al Marsala e fichi d'India secchi, patate e sanapu"

"Il cappuccino"

(Gelato di castagna, scorze di arancia candite, latte di pinoli e cioccolato tiepido)

(I Vini saranno comunicati in seguito)

C 2 – Cena con Pino Maggiore, Cantina Siciliana di Trapani

(a cura della Cordiretti Federazione prov. di Caltanissetta)

Sabato 4 Novembre 2006 ore 21,00

Ristorante Boccon Divino – Corso Umberto I n.146 Caltanissetta

Menù: Antipasto misto Tonnara

Cuscus

Pesce spada alla "Pantesca"

Cassatele di ricotta

(I Vini saranno comunicati in seguito)

C 3 – Cena con Aldo Bacciulli, Metrò di Catania

Domenica 5 Novembre 2006 ore 21,00

Ristorante Vicolo Duomo – Piazza Garibaldi n.1 Caltanissetta

Menù: "mentarrimina"

timballo di capone con caponata di melanzane e salsa s.bernardo

pennette alle acciughe a modo nostro

trancio di spada con agrumi di Sicilia e pistacchio di Bronte

gelo di vino rosso dell'Etna con macedonia e cioccolato

(I Vini saranno comunicati in seguito)

www.centosaporidellanostrotterra.it

COMITATO ORGANIZZATORE: c/o Legambiente Circolo di Caltanissetta
Viale della Regione, 30 – 93100 Caltanissetta - E-mail: info@centosaporidellanostrotterra.it
Tel./Fax 0934 555713 – Fax 0934556120 – Cell. 3392371532 – 348 320.63.02