

## L'alleanza

L'alleanza è una grande rete solidale dove i cuochi italiani incontrano e stringono un patto con i produttori dei Presidi Slow Food, impegnandosi a cucinare e valorizzare i loro prodotti.

I cuochi dell'alleanza uniscono il piacere di realizzare grandi piatti alla responsabilità verso chi produce le materie prime. Per un cibo buono, ma anche genuino, naturale, pulito. E non solo: giusto, rispettoso verso chi lo ha prodotto, coltivato, allevato.

### Che cosa prevede l'impegno nell'Alleanza?

I cuochi che aderiscono all'alleanza garantiscono l'impiego regolare dei prodotti di almeno tre Presidi, privilegiando i Presidi del proprio territorio, e contrassegnandoli nei menu con il segno. Per garantire la completa tracciabilità e per offrire massima visibilità ai protagonisti dei Presidi Slow Food, sul menu è sempre indicato il nome del produttore da cui i cuochi si approvvigionano.

I cuochi dell'alleanza sposano la filosofia di Slow Food scelgono materie prime locali, rispettano le stagioni, lavorano direttamente con i piccoli produttori, per conoscerli e valorizzarli.



### I produttori dei Presidi Slow Food:

*La Palamita del Mare di Toscana  
è pescata dall'Associazione dei produttori - Cecina (Li)*

*Il Pomodorino Fiaschetto di Torre Guaceto  
è coltivato da Mario Di Latte Serranova di Carovigno (Br)*

*Le Alici di Menaica e la Colatura di alici di Cetara  
sono forniti da "Alici" di Donatella Marino—Marina di Pisciotta (Sa)*

*Il coniglio di Carmagnola  
è allevato dall'azienda La Cerea - Pralormo (To)*

*I Moscioli di Portonovo  
sono della Cooperativa Pescatori Portonovo—Ancona*

*La carne di razza piemontese è fornita dagli allevatori de:  
Associazione La Granda - Genola (Cn)*



Fondazione Slow Food  
per la Biodiversità  
ONLUS



Slow Food® Italia

*Le Cene  
dell'Alleanza*

Alleanza  
tra i  
cuochi italiani  
e i  
Presidi  
Slow Food

RISTORANTE I CASTAGNI  
Via Ottobiano 8/20, Vigevano (PV)  
martedì 19 luglio 2011 ore 20,30



**Il costo, vini inclusi, è di 55,00 €**

**Per prenotare rivolgersi al ristorante I Castagni al numero 0381 42860 entro sabato 9 luglio 2010**

**La quota di 5,00 € per ogni coperto sarà devoluta a sostegno del progetto dei presidi**

## I vini

### Marchese Adorno, Retorbido (PV)

"Dama D'Oro" Pinot Grigio DOC 2010

"Arcolaio" Riesling Superiore DOC 2010

"Brugherio" Pinot Nero DOC 2009.



## I cibi

"Panzanella" di Palamita del mare di Toscana 🌻, Pomodorino Fiaschetto di Torre Guaceto 🌻 ed alici di Menaica 🌻, emulsione di Colatura di alici di Cetara 🌻 ed aceto Balsamico.

Pressata di Coniglio di Carmagnola 🌻 cotto in olio extra vergine su Peperone corno di bue di Carmagnola e Cipolla di Breme 🌻 in agrodolce al miele e cardamomo, delicata salsa tonnata.

Fiore di zuccina ripieno di orzotto con zucchine trombetta e seppie, gamberi e Moscioli di Portonovo 🌻, fondo di crostacei e Pane di Altamura.

Girandola di pasta all'uovo rossa ripiena di purè di Borlotto di Vigevano, Cipolla di Breme 🌻 scottata brevemente, passata verace di pomodoro fresco e carote.

Reale di Fassone piemontese 🌻 con panatura di erbe, salsa di Caciocavallo di Modicana, porcini e patate novelle, riduzione di vincotto.

Dolce con dedica: "Sono tutti dei cocomeri"

Zuppa fredda di cetrioli e yogurt, gelato di anguria e cioccolato croccante su macedonia di Melone Purceddu bianco di Sicilia marinato nello Zibibbo.



**I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.**

[www.presidislowlowfood.it](http://www.presidislowlowfood.it)

