



II Edizione

Strenne piccanti

Gusto, tradizione e qualità

Roma, 29 novembre 2015
Casa dell'Aviatore - Viale dell'Università 20

Pranzo Narrato: "Ti racconto cosa stai mangiando"

a cura dell'agrichef **Enzo Barbieri**

Le eccellenze calabresi sposano l'eleganza e la raffinatezza della
Casa dell'Aviatore

L'agrichef Enzo Barbieri protagonista, con le sue ricette e i prodotti della sua azienda, nella settimana calabrese di Coldiretti a Expo 2015; premiato da EcceItalia (Consorzio delle Eccellenze d'Italia) tra le prime dieci eccellenze italiane, ha selezionato i migliori produttori calabresi che hanno consentito di realizzare un menù all'insegna delle tipicità del territorio per far conoscere, attraverso il gusto, l'olfatto e l'udito, le specialità e le tradizioni di una terra sempre generosa, accogliente e ricca di un grande patrimonio enogastronomico

E' necessaria la prenotazione, entro il 26 p.v., tramite format
on line sul sito www.peperoncinoisedixit.it

**Specialità a sorpresa in anteprima nazionale,
tra gli antipasti: "Gioielli Piccanti"**

ANTIPASTI

Prelibatezze della tradizione contadina:
Tagliere di formaggi e salumi del Pollino
"ZAFARANI Cruski" di Altomonte
Zuppa di fagioli e cicoria selvatica
Peperoni e uova a ciambotta
Olive ammaccate di casa Barbieri di Cosenza.

PRIMI

Risotto Carnaroli di Sibari con ovoli e porcini della Sila
Fusili alla 'Nduja e crema di melanzane

SECONDO E CONTORNO

Involtini di maiale nero di Calabria
farcito con capocollo stagionato, caciocavallo podolico, mollica di pane e pecorino
"Patate MBACCHIUSE"
accompagnate dalla cipolla tropeana caramellata con sciroppo di fichi dattati

DESSERT

Grand plateau di fichi tradizionali
Agrumi canditi ricoperti al cioccolato fondente il tutto accompagnato dalla storica
"Pitta MPIGLIATA" dei f.lli Mancina di San Giovanni in Fiore

Su ciascun tavolo:

Crema di peperoncino e crema campagnola (Az. Agr. Barbieri)
Cestino di pane al peperoncino, pane integrale, pane di miglio, pane tradizionale
(Panificio di Tessano, di Enzo Perna)
Olio extra vergine novello (dei migliori frantoi del territorio)
Selezione di vini delle terre di Cosenza
Per ogni ospite una bomboniera ricordo della giornata offerta
dall'azienda Agricola Barbieri

*Il costo è di **30.00 Euro a persona***

Riservato a: amici piccanti, soci della Casa dell'Aviatore, soci CRAL.

Euro 35.00 per coloro che non rientrano in dette categorie