



Il Giro d'Italia della Bersagliera

serate enogastronomiche a tema

LA CUCINA CILENTANA

**Cena con prodotti della tradizione Cilentana
e degustazione dell'olio DOP "Terre dei Monaci"**

**In collaborazione con la Cooperativa Agricola "Nuovo Cilento"
ed il Ristorante "Al Frantoio" di S. Mauro Cilento**

Menù:

Patata arrostita con soppressata di Gioi e formaggio di capra

La patata veniva usata dai vecchi frantoiani per assaggiarci l'olio

La soppressata di Gioi si distingue perché ha all'interno soltanto un listello di grasso

Cicci mmaretati

*Zuppa di origine greca considerata "magica" dai cilentani perché contiene almeno 7 legumi
e veniva mangiata il 1° maggio perché depurava il corpo dagli insetti*

Cavatielli e fagioli

Baccalà e cicerchie

Le cicerchie, dimenticate negli anni 50, sono state "recuperate" dal Frantoio e sposate con il baccalà

Agnello al mirto

Cannoli alla Cilentana e Fantasia di fichi cilentani

*Il cannolo cilentano è diverso da quello siciliano perché bianco. La differenza di colore è data dall'utilizzo di
vino bianco al posto del Marsala, il ripieno è di crema pasticciera bianca e cioccolato.*

Fichi 'mpaccati (ripieni di mandorla), fichi tartufati (al cioccolato) e fichi al forno

Vini e liquori dell'Azienda Vitivinicola Polito

**Venerdì 27 gennaio 2012 ore 20,00 "mini-corso" di degustazione olii
ore 20,30 cena e musica**



€ 40,00 per persona tutto compreso



Informazioni e prenotazioni:
tel 081-7646016 cell. 335-5737767
direzione@labersagliera.it