



Slow Food® Malpensa

Fiduciario Marco Monzeglio
Tel. 0331793846
slowfood.malpensa@fastwebnet.it



Gallarate, 27 marzo 2007

Cari Soci ed amici di Slow Food,

Aspettando **Slow Fish 2007** il Comitato di Gestione della Condotta organizza una grandiosa cena, i cui dettagli troverete qui sotto.

Il **19 Aprile 2007** alle ore 20 (precise!), presso il Ristorante del Convitto De Filippi di Varese, in via Brambilla 15, in cucina a preparare quello che poche ore prima avrà trovato sul banco del suo pescatore di fiducia, ci sarà **Luca COLLAMI**, patron e chef del **Ristorante Baldin**, di Sestri Ponente (GE). Luca, che fa parte dei *Jeunes Restaurateurs d'Europe*, preparerà per noi i seguenti piatti per una cena che lui ha intitolato "**VARIAZIONI DAL CRUDO AL COTTO**":

- 1°) **Caprese di bufala e granciporro**
- 2°) **Cicciarelli di Noli (*) all'aggiadda**
- 3°) **Bruschetta con uova strapazzate e sugarello**
- 4°) **Battuto di pesce lama, capperi e acciughe**
- 5°) **Carpaccio Mediterraneo** (il pesce migliore che il mercato offrirà quel giorno, tagliato a carpaccio e condito con pomodoro, olive ed olio EV d'oliva al basilico)
- 6°) **Mosaico di polpo**
- 7°) **Tataki di Tonno**
- 8°) **Gambero bianco con aceto balsamico**
- 9°) **Granita al caffè'**

I vini in abbinamento saranno della **CANTINA COLOGNOLA** - Azienda Agraria Lombardi Antonietta, di CINGOLI (Mc):

VERDICCHIO dei CASTELLI di JESI – GHIFFA, 2004
VERDICCHIO dei CASTELLI di JESI – LABIENO – CLASSICO RISERVA 2004 DOC.
ROSSO MARCHE SESTIERE IGT, 2004
VERDICCHIO CASTELLI di JESI - PASSITO Doc CINGULUM

I posti disponibili sono 80, la prenotazione è necessaria e deve essere comunicata, entro il 14 aprile 2007, per email a slowfood.malpensa@fastwebnet.it o per telefono al numero 3482625383.

Il prezzo della cena è di **€ 54,--** per i Soci (€ 60,-- per i non soci).

Saluti Slow!

Marco Monzeglio
Fiduciario Condotta
Slow Food Malpensa

(*) Presidio Slow Food