

Comunicato stampa
Satriano di Lucania, 24 Settembre 2015

Eccellenze lucane

A Satriano di Lucania si gusta il meglio della cucina della Basilicata

SATRIANO DI LUCANIA – Imperdibile evento gastronomico giovedì 1 Ottobre presso il ristorante “Sotto La Torre” con la cena preparata a quattro mani dallo chef resident Giuseppe Isoldi e da Gianfranco Bruno de “Lo scrigno dei Sapori” di Forenza, migliore Chef emergente del Sud 2015.

A partire dalle 20:30, i due giovani e talentuosi cuochi proporranno un ricco e gustoso menu con i prodotti dell'eccellenza agroalimentare lucana rielaborati in chiave moderna con piatti tutti da scoprire come “La Podolica ai Tropici” e la “Ciceriata Lucanapa”. Un vero e proprio viaggio tra i sapori della nostra terra dal baccalà ai peperoni cruschi di Senise, dal pecorino di Filiano ai fagioli di Sarconi, dalla podolica al percoco di Tursi, dalla salsiccia lucanica al miele di Ripacandida. Il tutto abbinato ai vini dell’Azienda Agricola F.lli Urciuolo di Celzi.

L'evento è organizzata da Luis Wine & Dine Events. La pronotazione è obbligatoria.

MENU COMPLETO

Il Benvenuto

Focaccia al carbone vegetale e ricotta di fuscella
Cotica di maialino soffiata con confettura di fichi e pecorino di Filiano
Baccalà mantecato su cialedda lucana

La Podolica ai Tropici

Tartare di podolica con insalatina di cocco, mango e la sua aria con riso Venere, sale alla vaniglia e granita al Mojito

La Ciceriata Lucanapa

Ciceriata con farina di canapasu salsa carotarancia, spuma di olio al tabacco, cetriolo e origano

I cavatelli si colorano di rosso

Cavatelli ai peperoni cruschi di Senise con fagioli di Sarconi e salsiccia lucanica su terriccio alle olive di Ferrandina laccato al miele di Ripacandida

L'incontro del maialino nero lucano con la cicorietta di campo

Filetto di maialino steccato con guanciaie e cicorietta di campo, cotto al roner su schiacciatina di patate al tartufo lucano e chips di patate rosse delle Fiandre

**ECCELLENZE
LUCANE**



**1 Ottobre 2015
Ristorante Sotto La Torre
Satriano di Lucania (PZ)**

La Basilicata in una mano

Sfera di cioccolato con gelato alla birra Brigand, crumble alle mandorle, percoco di Tursi e soffice al dragoncello

In abbinamento i vini dell'Azienda Agricola F.lli Urciuolo di Celzi (Av):

Greco di Tufo 2014

Fiano di Avellino 2014

Aglianico 2013

Taurasi 2010

Malvasia delle Lipari Fenech 2007

Costo della serata: 50 €

Info e prenotazioni: 340.1864627- 0975.383630

INFORMAZIONI E CONTATTI

Ristorante Sotto La Torre

Contrada Passariello, 29

85050, Satriano di Lucania (PZ)

Tel. 340.1864627- 0975.383630

www.facebook.com/RistoranteSottoLaTorre

COMUNICATO STAMPA

a cura di Silvia Sabia

377.2162610

silviasabia.alparcolucano@gmail.com

Ufficio stampa a cura di:

Silvia Sabia – 377.2162610 - silviasabia.alparcolucano@gmail.com