

la Penisola del Tesoro



Gran Galà di eccellenze enogastronomiche cilentane

Giovedì 4 aprile 2019
ore 20,30
The Building Hotel
Roma, Via Montebello, 126

Quota di partecipazione: 30 euro

Per info e prenotazioni scrivere a roma@onaf.it entro e non oltre il 27 marzo.

Il viaggio nella penisola Cilentana, alla scoperta di veri e propri tesori enogastronomici, inizia con la degustazione di Formaggette fresche a latte misto, due tipologie di Caprino fresco e Filata di mozzarella con ricotta, accompagnate da carciofi sottolio e da bruschette di pane artigianale, condite con Olio extravergine di oliva delle Colline del Tanagro e patè.

La successione di formaggi continua con la classica ed immancabile Mozzarella nella mortella, a seguire Formaggio di bufala amarillo affinato ai pistilli di zafferano, ricotta ovina stagionata, Caprino semi-stagionato, sequenza di 2 tipologie di pecorini stagionati e verticale di Caciocavallo podolico stagionato in grotta.

Lo Chef del Gourmands Restaurant, Andrea Cossalter, impiegando esclusivamente ingredienti del territorio cilentano, proporrà un piatto di fusilli artigianali essiccati, prodotti con grani antichi, conditi con tartufo, guanciaie e Pecorino Bagnolese; a seguire un'antica pietanza della cucina cilentana: storno di sivoni e patate con Caciocavallo fresco.

Per concludere con un intrigante dessert: Crumble con mousse di primo latte e miele con riduzione di Aglianicone invecchiato. Ad accompagnare tutti i prodotti un ricco assortimento di vini dall'antico vitigno autoctono dell'area cilentana: l'Aglianicone.

www.onaf.it/roma

