

Salve maurizio santoni,

Sabato 24 aprile 2010, presso gli amici del CARPINO di MARINO, alle ore 20,30 vi invitiamo a partecipare ad una serata di degustazione con un produttore di pasta che figura tra i fornitori del nostro Gruppo d'acquisto.

Ciro Moccia, noto produttore di pasta artigianale di Gragnano, interpreta il genio napoletano utilizzando un ricettario scritto da Eduardo de Filippo, secondo la migliore tradizione partenopea. Il risultato Ã" una cena eccezionale, per qualitÃ e ampiezza dell'offerta. Date un'occhiata al menu, diviso in tre sezioni: pasta, verdure, dolci.

LA PASTA

mozzone e' candela AL RAGU DI EDUARDO

e' spaghetti ragnano AI BROCCOLETTI SALTATI

a' mista corta" CON I CECI

e' linguine e' palumm" ALLA GENOVESE

'e tubett' lisc' CAPPERI OLIVE E ACCIUGHE

L'ORTO NAPOLETANO

Caponatina di pomodori

Zucchine alla scapece

Ruoto di patate

Melanzane a funghetto

LE DOLCEZZE

Melanzane dolci al cioccolato

I dolcetti della tradizione

I vini in abbinamento al menu saranno scelti direttamente dallo chef del Carpino tra l'ampia gamma di produttori di qualità campani.

COSTO DELLA SERATA: 35,00 € per i soci - 37,00 € non soci/futuri soci

Le prenotazioni devono essere effettuate entro giovedì 22 aprile

Per informazioni e prenotazioni: 338-6420429; romuzi@libero.it

Hai ricevuto questa Newsletter per la tua iscrizione al nostro servizio di Newsletter su <http://www.slowfoodciampino.it/>

Per rimuovere la tua iscrizione clicca [qui](#) .

Email: mauriziosantoni@tiscali.it

Da: "Rep. Salentina"; mm@clio.it A: posta@repubblicasalentina.it Cc: Data: Sat, 24 Apr 2010 11:31:32 +0200

Oggetto

: Gusti e sapori del Salento in 4 lingue

. C'Ã anche l'attenzione alla tradizione che incontra la storia del territorio. Centododici pagine per un volume prezioso, bello da vedere e piacevole al tatto. Oltre che preziosa guida per realizzare i piÃ¹ bei piatti tipici della cultura enogastronomica salentina, e conoscere le proprietÃ del vino e dell'olio, grandi ed inestimabili tesori del Salento. Saperi e sapori della dieta mediterranea, quindi, che, grazie anche alle versioni in lingue diverse, saranno esportate al di fuori dei confini regionali e nazionali.