



INIZIATIVA INSERITA NEL PROGRAMMA DI "GUSTO PULITO" 2009

Ristorante BOSCAGLIA

Località Galleraie - RADICONDOLI (SI) – Tel. 0577 793134

Consultare Pag. 466 della guida OSTERIE D'ITALIA 2009, oppure Pag. 461 del 2008 o anche Pag. 463 del 2007

Dopo il grande successo del 2008 viene ripetuta l'iniziativa dedicata al recupero della cultura dell'utilizzo delle erbe spontanee. L'iniziativa ha l'obiettivo di dare dignità a tutte le erbe delle colline geotermiche che ormai non sono più utilizzate ma che in passato erano alla base della dieta giornaliera: strigoli, moscioli, terracrepoli, borragine, asparagi selvatici, vitalba, queste e tante altre erbe, verdure, frutti, fiori e radici, saranno ricercate dalle ore 10,30 nei prati delle Carline sotto la guida del botanico Alessandro Ceppatelli (In caso di maltempo, attraverso un laboratorio, verranno esaminate quelle preventivamente ricercate). Alle 13 un grande menù realizzato da Marilena Grosso chef del Ristorante Boscaglia (chiocciola in Osterie d'Italia) darà la possibilità di acquisire sapori dimenticati e valorizzare l'utilizzo delle erbe "perdute".

IL RITORNO DELLE ERBE DIMENTICATE

DOMENICA 26 APRILE ore 13

MENU'

--

Gli antipasti

Sformatino di erbe del giorno su insalatina di salvestrella, malva, melissa, finocchio selvatico e pratoline

Paté di daino con fico selvatico caramellato

I primi

Risotto agli asparagi selvatici e vitalba

Tortelli casalinghi (ripieni di borragine, bietola selvatica e ricotta biologica) in salsa di noci

Il secondo

Rollè di chianina con farcitura alle erbe selvatiche e lardo di cinta senese con patate alle erbe aromatiche

I dolci e la caffetteria

Panna cotta al sambuco

I vini in accompagnamento al menù

saranno espressione del territorio geotermico, offerti dall'Azienda Agricola SERRAIOLA, località Frassine – Monterotondo Marittimo: Monteregio Bianco – Vermentino – Violina – Cervone

Sono disponibili ancora pochi posti

**Quota Soci SLOW FOOD € 30 non Soci € 33 - Prenotazioni entro il 24 Aprile 2009
(salvo esaurimento posti) presso il Tel. 349 0710478 (Max. 70 partecipanti)**