



# Slow Food®

Baronia e Valle Ufita

## Cucine Aperte - Cultura e Cultivar

Maestri della cucina incontrano l'olio d'oliva extravergine **RAVECE**  
**Ristorante Oasis Sapori Antichi - Vallesaccarda (Av)**  
**5 dicembre 2008 - ore 20, 30**

All'interno del programma della XI edizione del premio Tricolle, anteprima dell'olio Ravece, **Cultura** e **Cultivar** si incontrano nel paese della Gastronomia, a Vallesaccarda, all'Oasis. Un evento culturale che dal cuore della Baronia, guarda al mondo della produzione d'eccellenza olivicola di territorio e alle mani sapienti di cuochi d'Irpinia, che alternandosi alla cottura di prodotti locali, testimonieranno la qualità dell'olio d'oliva extravergine **RAVECE**, divenuto ormai il prodotto principe delle Colline dell'Ufita.

### PIATTO DI BENVENUTO

la passata di cicerchie con scarola e alicie di menaica **presidio slow food** e olio di **Ravece**

I cuochi interessati alla serata con i loro piatti saranno:

<p><b>OSTERIA DEL GALLO E DELLA VOLPE</b> Piazza Umberto, 1 Ospedaletto d'Alpinolo www.osteriadelgalloedellavolpe.com <b>cuoca</b> Festa Filomena <b>cuoco</b> Silvestro Davide <b>ANTIPASTO</b> la millefoglie di baccalà con patatine cips <b>Olio RAVECE di</b> Maria Ianniciello Grottaminarda - 0825.44603</p>	<p><b>RISTORANTE LA PERGOLA</b> Via Freda, 4 Gesualdo <b>cuoca</b> Franca De Filippis <b>SECONDO</b> i bocconcini di podolica con crema di zucca <b>Olio RAVECE di</b> Lo Conte Alfio Ariano Irpino - 0825.824855</p>
<p><b>OSTERIA LA LOCANDA</b> Via San Rocco. Sant'Angelo dei Lombardi <b>cuoco</b> Gargano Arcangelo <b>ZUPPA</b> gnocchetti di farina gialla con cicoria e Carmasciano su zuppa di fagioli tondini <b>Olio RAVECE di</b> Ciriaco Petrilli Flumeri - 0825.443354</p>	<p><b>GELATI ALOHA</b> Mirabella Eclano - www.gelatialoha.it <b>gelatieri</b> Losanno Generoso e Tammara Antonietta <b>PREDESERT</b> Gelato <b>Olio RAVECE di</b> Tiso Lorenzo Ariano Irpino - 335.485712</p>
<p><b>RISTORANTE LA PIGNATA</b> Viale dei Tigli, 7 Ariano Irpino www.ristorantelapignata.it <b>cuoco</b> Guglielmo Ventre <b>PRIMO</b> i ravioli di patate e baccalà con ceci e tartufo nero <b>Olio RAVECE di</b> Ciccone Carmine Villanova del Battista - 338.7682570</p>	<p><b>RISTORANTE OASIS SAPORI ANTICHI</b> Via Provinciale, 6 Vallesaccarda www.oasis-saporiantichi.it <b>cuoche</b> Maria Luisa e Michelina Fischetti <b>DESSERT</b> il cannolo di sfogliatella napoletana con ricotta mantecata, croccantino e zuppetta di cioccolato <b>Olio RAVECE di</b> FAM Venticano - 0825.965829</p>

Durante la serata presentazione della campagna di raccolta delle olive 2009 a cura del **Consorzio Coprovoli**, proiezioni di documentari e filmati sui Presidi Slow Food, degustazione a cura della **Cooperativa La Molar** del **Caciocavallo Irpino da latte di Podolica** e abbinamento con i vini della Cantina **Vigne Irpine** di Santa Paolina.

Moderata la serata **Lidia Merola**, giornalista enogastronomica  
Costo della serata **40 €**, per i soci Slow Food **35 €**

**Prenotazione obbligatoria: tel. 0827 / 97444**

*... mangiare è un atto agricolo. Ma è anche un gesto ecologico e politico. Nonostante tutti i tentativi di occultare questa semplice verità, il nostro modo di alimentarci determina in larga misura l'uso che noi facciamo del mondo – e ciò che sarà di lui. Avere piena consapevolezza della posta in gioco quando si mangia può sembrare un fardello eccessivo, ma in realtà porta a grandi soddisfazioni, tra le maggiori che si possano provare. Il piacere dato da un pasto di origine industriale, invece, è effimero. Oggi molti si accontentano di mangiare senza pensare, tu se hai deciso di partecipare alla serata, hai deciso di pensare!*

*... Buona Serata*