



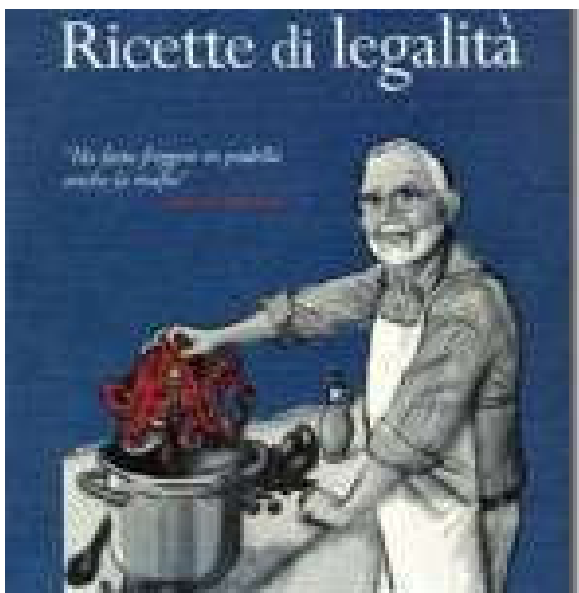
COMUNE DI CORRIDONIA
ASSESSORATO ALLA CULTURA



CORRIDONIA_Palazzo PERSICHETTI
Piazza del Popolo
SABATO 30 GENNAIO 2010 ore 17,30

Disputandum

“RICETTE DI LEGALITÀ” di **Andrea Vecchio** Ediz. Nuovocento.



In questo libro l'autore, un imprenditore siciliano, racconta anni di minacce, telefonate e lettere anonime. E lo fa intrecciando due sapori, quello amaro di ciascuno di questi momenti, e quello amabile e casalingo dei piatti che ama cucinare e gustare con le persone più care. Ne viene fuori un originalissimo ricettario della legalità dove la gioiosa preparazione di una pasta con le sarde o di un falso magro si alterna all'angoscia della visita di due manigoldi o allo sgomento per un attentato incendiario in uno dei cantieri della sua ditta. Un racconto appassionante, che, come sottolinea Andrea Camilleri nella prefazione, richiede di essere gustato senza interruzioni. “Lei non ha cucinato solo broccoli, funghi o altro, lei ha fatto friggere in padella anche la mafia.”

SARA' PRESENTE LO STESSO AUTORE



Slow Food®
Corridonia



Con la collaborazione della
BOTTEGA del LIBRO di Macerata

*Se ne sai di più, mangi
e vivi meglio.*

*Come non farci
mangiare dal cibo.*



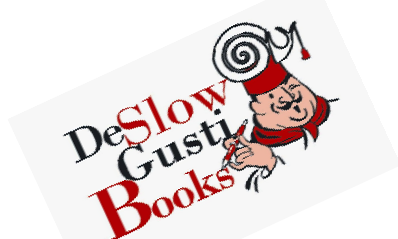


Slow Food®

Corridonia

www.slowfoodcorridonia.it

Sabato 30 GENNAIO 2010 ore 20,30
“CENTOPASSI: I SAPORI DELLA LEGALITÀ”



CENA DEGUSTAZIONE
dopo la conferenza al Persichetti
con Andrea Vecchio
presso l'Osteria
“I BEATI PAOLI”
via Cavour, 105 – Corridonia (MC)



Menu:

Antipasto: Panelle, la Nenonata, Crocchette e Arancino

Primi: - Pasta con le Sarde,
- Paccheri alla Norma

Secondo: Tagliata di Tonno al Sesamo.

Contorni: Parmigiana di Melanzane.

Dolce: Sesamini con Crema alla Malvasia di Lipari.

Vini Cantina Centopassi: *Rocce di Pietra Longa*
(Sicilia IGT bianco da uve Grillo), *Terre Rosse di*
Giabbasco (Sicilia IGT bianco da uve Catarratto),
Argille di Tagghia Via (Sicilia IGT rosso da uve
Nero d'Avola);
Hauner (Malvasia delle Lipari Passito DOC).

CENTOPASSI

Prezzo per la cena € 30,00

Prenotazioni entro il 29 Gennaio

☎ - (0733_43 32 35) - (333_6730041)

