

“Sapori di terra e di mare”, in tavola il pesce azzurro



Un'attenzione speciale oggi deve essere dedicata al mondo ittico,

perché le condizioni dei mari e delle diverse specie di pesci sono particolarmente critiche. Slow Food valli orobiche con conviviale “Mangiamoli giusti: il pesce azzurro”, in programma il 16 aprile, intende riflettere sul problema cercando di dare alcune indicazioni su come modificare le nostre abitudini di acquisto e consumo per contribuire a un’inversione della rotta sia al ristorante sia a casa. La serata è in programma al ristorante “Sapori di terra e di mare”, in via Pitentino 16 a Bergamo. Protagonista il pesce azzurro accompagnato dai bianchi di Castel Juval. Il menù prevede Trilogia di pesce azzurro (Sarde in saor, battuta di alici, sgombro marinato), Ravioli di carciofi violetto con ragù di palamita su vellutata di pomodori fiaschetto di Torre Guaceto, Ricciola in crosta di asparagi su morbido di polenta di mais biancoverla e Crostatina con cremoso al cioccolato fondente, banane caramellate e gelato al pistacchio di Bronte.

Il costo per i soci è di 35 euro, 40 per i non soci. Info e prenotazioni: condotta@slowfoodvalliorobiche.it - 335-336 334.