

Durante la cena saranno fatti ascoltare brani di canzoni popolari sul tema del cibo



20 Euro a persona

Il costo comprende ½ litro di acqua o un bicchiere di vino.



Prenotazione

I.A.T. FORNOVO TARO tel. 0525-2599

prolocofo@libero.it

ASSOCIAZIONE "AMICI DI ETTORE GUATELLI E DEL MUSEO"

info@amiciguatelli.it tel. 347 7948376

FONDAZIONE MUSEO ETTORE GUATELLI

www.museoguatelli.it info@museoguatelli.it Tel. 0521-333601



La cena ripropone la tavola di festa sull'aia.

Servono in tavola le donne e i ragazzi, ed è meglio essere puntuali, perché è bello cominciare a mangiare tutti assieme...

Cena al Podere Bellafoglia

Museo Ettore Guatelli di Ozzano Taro

Sabato 5 -settembre 2009- Ore 19,30

Menu'

*Gattò di patate - Verdure saporite con acciughe e olive
(Campania)*



*Spaghetti alla chitarra con cacio e pepe (Abruzzo)
"Zuppa di Mimmi Guatelli" (Ozzano Taro)*



*Cima ripiena (Liguria)
Verdure fresche in insalata
Baccalà in umido con polenta (Veneto)*



*Babà al Rum - Pastiera
(Campania)*



*Infuso di Orzo Antico (Biologico)
Pane di Grano Duro di varietà antiche
(Forno Lusignani di Pellegrino)*



Acqua Minerale - Vino delle colline di Parma

ANTIPASTI

Gattò

E' la "napoletanizzazione" di gateau, e si pronuncia con la "o" ben aperta.

Il gattò è una delle ricette più celebri della cultura gastronomica napoletana. E' un pasticcio di patate, formaggi e salumi, in forma, appunto, di torta.

La nostra cuoca napoletana ha fatto arrivare dalla Campania gli ingredienti originali.

Verdure saporite

Melanzane , zucchini e peperoni grigliati e insaporiti con olive e acciughe.

MINESTRE

Spaghetti alla chitarra con cacio e pepe

La chitarra è, si sa, un telaio di legno su cui sono tese corde di metallo ravvicinate (somiglia piuttosto a una cetra). La sfoglia viene appoggiata sulle corde, premuta col matterello e ne esce tagliata in listelli sottilissimi. Lo spaghetti alla chitarra ha quindi sezione quadrata e non tonda.

Il condimento di cacio e pepe è il più semplice ed anche il più vicino alla cucina povera tradizionale abruzzese.

Zuppa di Mimmi Guatelli

Una semplice zuppa di verdure, certo: ma questa è la ricetta originale di Casa Guatelli, regalataci dalla famiglia. Una zuppa come si faceva una volta, con pane raffermo, ingredienti dell'orto e condimento di ...grass pist. A richiesta si potrà aggiungere nel piatto un goccio di lambrusco (il famoso "sorbìr").

SECONDI PIATTI

Cima ripiena alla ligure

Come non ricordare, in una festa di musiche popolari,

" A cimma " di Fabrizio De Andrè?

Bell'oueggè, strapunta de tùttu bun...

(Bel guanciale, materasso di ogni ben di Dio ...)

Baccalà in umido con la polenta.

Il cibo più citato nelle canzoni popolari, la polenta, è accompagnato qui da un grande protagonista.

DOLCI

Babà

La sua origine è Polacca, ma ormai è diventato sinonimo di pasticceria napoletana. Il nostro è un babà gigante, a forma di ciambella (una delle varianti tradizionali!!) e sarà, secondo la tradizione , imbevuto di rum (opportunamente diluito...)

Pastiera

E' il più ricco, simbolico e rituale dei dolci tradizionali napoletani: fatto di ricotta di pecora, chicchi di grano profumati di fior d'arancio e avvolti in una pasta fragrante. E' un tipico dolce Pasquale.

Infuso di orzo

biologico coltivato sulle colline di Traversetolo dall' Azienda Grossi, che seleziona, coltiva, tosta e miscela insolite varietà di spighe dei secoli scorsi.

Pane

ottenuto secondo procedimenti tradizionali, da farine di grani duri di varietà antiche, dall'ormai mitico Panificio Lusignani , di Pellegrino Parmense

Non è previsto caffè, ma, per gli irriducibili, sarà in funzione la macchinetta automatica della "cantina" del Museo.