



Slow Food®

Cagliari



Care socie e cari soci,

ritorna lo **Slow Food Day**, il nostro appuntamento annuale per festeggiare il **Cibo Buono, Pulito e Giusto**: quest'anno per promuovere la piccola agricoltura e le buone pratiche alimentari parleremo di agricoltura familiare. Saremo presenti in ben 300 Piazze d'Italia e con i nostri banchetti informativi vogliamo coinvolgere quante più persone che ancora non ci conoscono e incontrare voi con il programma di attività che segue.

Data del nostro doppio appuntamento ***Domenica 18 Maggio 2014***

- 1) Ci troverete con un banchetto informativo all'interno della manifestazione **Ichnusa Sailing Kermesse** dalle 10.00 alle 13.00 presso la banchina del Porto, dove terremo un **Laboratorio del Gusto®** dedicato ai formaggi dei Presidi Slow Food in abbinamento con birre artigianali.

Saremo ospiti della barca della Compagnia delle Onde e il panorama è assicurato!

Orario: ore 11.00 **Partecipanti:** max 20 **Costo:** Soci € 18 - Non Soci € 20

Per info e prenotazioni: slowfood.cagliari@gmail.com oppure chiamare al numero 340 4009216



Slow Food®

Cagliari

2) A proseguire saremo anche ospiti per il pranzo presso **Su Tzilleri e Su Doge** Piazza San Giuseppe 3 a Cagliari (di fronte alla Torre dell'Elefante), in una giornata ricca di appuntamenti. La mattina incontreremo tre produttori locali di formaggio a latte crudo che ci guideranno nel loro mondo attraverso **Laboratori del Gusto®** attivi, con anche la realizzazione del formaggio in diretta, per poi ritrovarci a tavola, con un menù creato dall'ArcheoChef **Claudio Ara**.

Per info e prenotazioni: slowfood.cagliari@gmail.com oppure direttamente presso il Ristorante Su Tzilleri e Su Doge chiamando il numero 327 1542216

Slow Food Day a Su Tzilleri e Su Doge			
18 maggio 2014			
Orario	Descrizione	Su Prenotazione	Costo
Dalle 10 alle 11	La donna che sussurrava alle capre Monica Saba della <i>Comunità del Cibo Slow Food Casa Verde CO2.0</i> , allevatrice di capre e produttrice di formaggio, vincitrice del recente premio De@Terra, ci guiderà in un laboratorio di Food Design , con la creazione di un packaging sostenibile utilizzando lana di pecora. Ciascun partecipante porterà a casa un tomino caprino di 300 gr.	SI	€ 20
Dalle 11 alle 12	Il formaggio nell'argilla Stefano Lai conserva il suo pecorino nell'argilla dopo averlo cosparso di olio di lentisco. Una pratica ancestrale, della quale ci svelerà segreti e influenze su questo formaggio di lunga stagionatura.	SI	Gratuito
Durante la mattina	Fiore Sardo dei Pastori Roberto Loggias produttore di Fiore Sardo, preparerà in diretta il formaggio nell'incantevole scenario della Via santa Croce.	NO	Gratuito



Slow Food®

Cagliari

Menù

Aperitivo di benvenuto con i Bioagrumi di Monteporceddus

Antipasti

Insalata di arance biologiche

Caprese delle bufale di Siurgus, ciliegino di Castiadas e Capperò Selargino.

Polpettine di Bue Rosso al vino bianco.

Polpo di nassa dello specchio di Oristano con le patate di Barrali.

Guazzetto di cozze selvatiche di Santa Gilla e Zafferano di San Gavino Monreale.

Primi piatti

Talluzzas al ragout di agnellone.

Fregula sarda abbrustolita al ragout di mare.

Secondi piatti

Pecora nera in salsa di yogurt di capra e Zafferano di San Gavino Monreale.

Pecora nera a succhittu.

Dolce

Panna cotta con latte di capra in composta di biofragole.

Acqua, Cannonau di Cardedu, Caffè.

Soci Slow Food	€ 30
Non Soci	€ 35
Soci Slow Giovani	€ 25

Un caro saluto a tutti

Anna Cossu, Alessandra Guigoni, Michela Sessini, Paola Cannas, Alessandro Manunza, Luca Galassi,
Massimiliano Cao, Efsio Secci, Raimondo Mandis