



Assaggi di Territorio

Serata enogastronomica curata da Slow Food Caltanissetta

Coordinatore proposte Chef Massimiliano Petix

Percorso degustativo

Salvia e Rosmarino in pastella

(Erbe aromatiche biologiche Masseria Santa Barbara)

Formaggi a latte crudo aromatizzati

(Micro caseificio Terramia- Serradifalco)

Pane tostato

(Forno Santa Barbara- Villaggio Santa Barbara)

Caserecce con crema di melanzane e mandorle

Ravioli di patate, cipollotto e scamorza con crema di zucchine

e guanciale di suino nero dei Nebrodi

(Pasta fresca del Pastificio Etico Insemola -San Cataldo

base condimento Azienda Maira Bio- Caltanissetta)

Granita di anguria, fiori di gelsomino e scaglie di cioccolato

Gelato al torrone

(Tentazioni e Sapori di Davide Scancarello- Caltanissetta)

Vini

(Tenute Lombardo)



MASSERIA SANTA BARBARA

Punto di ritrovo (ore 17) P



Google Earth

300 m





Masseria Santa Barbara

Punto di ritrovo (ore 17) P

Maccalube di Terrapelata

Croce di Calafato

Google Earth

300 m



