



Slow Food®
Palermo

Intrecci Mediterranei

Una cena con Alfio Visalli, Silvio Iacuzza, Filippo Drago e Dario Genova

Palermo - Ozio Gastronomico, lunedì 28 ottobre 2024, ore 20.00

Immagina una cena dove la terra incontra il mare in abbraccio che cattura i sapori della tradizione di Sicilia, dove il grano, il pesce e l'olio sono preparati da artigiani che vestono, in ogni passaggio, il doveroso rispetto per questo ruolo. Un viaggio in cui ogni chicco di grano assorbe il profumo del mare e della terra con semplicità e calore.

Slow Food Palermo invita i propri soci ed amici a partecipare lunedì 28 ottobre alle ore 20.00 presso **Ozio Gastronomico** (Via Francesco Paolo di Blasi, 2) alla serata "**Intrecci Mediterranei**", una cena-laboratorio dedicata al grano siciliano e al pesce della costa, in compagnia di protagonisti quali **Filippo Drago**, *mastro mugnaio* e titolare di Molini del Ponte di Castelvetrano (Tp); **Alfio Visalli**, *mastro salatore* e titolare-chef del Ristorante Korà di Aci Sant'Antonio (Ct), assistito da **Silvio Iacuzza**; e **Dario Genova**, *mastro pizzaiolo* e titolare di Ozio Gastronomico di Palermo (Pa). Ad accompagnare la serata, i vini della cantina **Kellerei Kaltern** di Caldaro (BZ). Il menù:

L'Omaggio di Alfio Visalli e Dario Genova

Bianco di baccalà, bottarga di tonno rosso e limone

Doc A.A., Brut Nature 2019 (millesimato) - Metodo Classico (Chardonnay)

Lo Sfincione fenicio di Dario Genova – PIZZA DELL'ANNO 2025 di Gambero Rosso

con ricotta di Gangi, cipolla di Giarratana e bottarga di tonno di Alfio Visalli

vino: Doc A.A., Pinot bianco, Vial 2023

La Carbonara di Mare di Silvio Iacuzza

Spaghettone di M. del Ponte con uova di pesce al fumetto ai crostacei, burrata e limone

vino: Doc A.A., Sauvignon Stern ...

Couscous allo stracotto di tonno e cannella di Alfio Visalli

Couscous di M. del Ponte con curry, curcuma e paprika dolce

vino: Doc A.A. Lago di Caldaro Classico Superiore, Quintessenz - Kalterersee (Schiava)

Dessert

A sorpresa...

"Intrecci Mediterranei", il titolo scelto da Alfio Visalli e Roberta Romano per questo appuntamento, vuole slegarsi da concept formali e/o convenzionali. È una manifestazione a carattere gastronomico che richiama temi legati al Mediterraneo, alla Sicilia e a una alimentazione piacevole e responsabile, secondo i principi istituzionali di Slow Food ->

Acqua: **Panna - San Pellegrino**

Vini: **Kellerei Kaltern**

La cooperativa di Caldaro è una delle realtà più importanti dell'Alto Adige. I vini raccontano il territorio di produzione con uno stile elegante. L'ampia gamma di etichette è suddivisa fra vini che esaltano l'espressione varietale e vini che invece esprimono lo stretto legame con il vigneto di provenienza. Emblematico è l'assaggio del Lago di Caldaro Quintessenz, frutto delle vigne più vecchie e meglio esposte nella zona di St. Josef.

<https://www.kellereikaltern.com>



Info e prenotazioni

Posti disponibili: 40

Prezzo: vini inclusi per soci Slow Food in regola con il tesseramento **€ 45,00**. Non soci: **€ 50,00**. Per prenotare inviare un messaggio **WhatsApp al cell. 3516885906** indicando (1) nome e cognome di chi prenota; (2) numero e nomi degli ospiti; (3) status di socio (si/no) *per ciascuno degli ospiti*; (4) telefono cellulare. I NON soci possono – al prezzo di € 50 a persona – prenotare direttamente presso **Ozio Gastronomico, tel. 091.346306** (Via Francesco Paolo di Blasi, 2 – 90144 Palermo).

*A causa dei posti limitati, assegnati sino ad esaurimento, **la prenotazione è impegnativa.***

SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE

Ozio Gastronomico, di Dario Genova

La pizzeria **Ozio Gastronomico di Palermo** ha ricevuto il 25 settembre 2024 a Napoli il premio speciale "**Pizza dell'Anno**" di **Gambero Rosso** nella guida alle **Pizzerie d'Italia 2025**. Il premio è stato consegnato a **Dario Genova**, titolare e pizza-chef del locale, dalla curatrice **Pina Sozio** e dal direttore di Gambero Rosso, **Lorenzo Ruggeri**. La pizza, anzi, lo "**Sfincione Fenicio**" ha convinto per la sua originalità e per l'aderenza alle migliori materie prime siciliane. È uno sfincione "bianco", una star dello street-food simbolo gastronomico di Palermo e della Sicilia occidentale. Le farine sono siciliane, gli ingredienti del topping sono ricotta madonita di Gangi, cipolla di Giarratana, bottarga di tonno del Mediterraneo di Alfio Visalli, zeste di limone e olio extravergine di oliva da cultivar Nocellara del Belice, Cerasuola e Biancolilla di Roccamena. L'impasto è ottenuto da farine di grani siciliani integrali. Uno sfincione assoluta espressione dei sapori mediterranei.



Ozio Gastronomico - pizzeria, bistrot, cocktail bar

Via Francesco Paolo di Blasi, 2 - 90144 Palermo PA / Tel. 091 346306

<https://www.ozioastronomico.com>



Slow Food®

Palermo

Flash Olio

I Segreti degli Extravergine - II edizione

Contrada Capparrina – Menfi, sabato 26 ottobre, ore 11.30



Patrimonio della *dieta mediterranea*, simbolo di tradizione e benessere, l'**Olio Extravergine di oliva** è molto di più di un semplice condimento: è un concentrato di benessere, tradizione e di gusto che racchiude i profumi e i sapori della terra da cui proviene. Ricco di polifenoli, è un naturale alleato per salute e longevità. Conoscerne le fasi produttive è necessario per scegliere la migliore qualità: ogni fase, dalla raccolta alla molitura, all'imbottigliamento, influisce sulle caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

Slow Food Palermo invita soci e amici il 26 ottobre prossimo ad un sabato in campagna alla scoperta dei **Segreti degli Extravergine**. L'azienda ospitante sarà **Planeta** presso la *Tenuta di Capparrina*: 98 gli ettari di uliveto coltivati in regime biologico, a questi se ne sono aggiunti altri 50 nel 2017 per completare un progetto di tutela del paesaggio e di qualità dell'olio.

Il programma

- 11.30 arrivo in contrada Capparrina con mezzi propri. Benvenuto e tour nell'oliveto; *raccolta*;
- 12:00 Visita guidata al *frantoio* ed esame delle fasi produttive;
- 12.30 Degustazione di **Olio Nuovo**, delle varietà Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasuola;
- 13.00 Pranzo di campagna: piatto di pasta con olio nuovo, formaggi, insalata, frutta;
- 15.00 Fine della visita e rientro a Palermo;

Info e prenotazioni

Luogo: Az. Agr. **Planeta** – Tenuta Capparrina; <https://www.planeta.it/olio>

Distanza da Palermo: circa 90 km (S.V. - SS624, Palermo-Sciacca); Durata del viaggio: circa 90 minuti. Partire non dopo le 10. Itinerario da Palermo con Google Maps:

<https://maps.app.goo.gl/E9q3tUHTMTMCWzvz8> (dal punto di arrivo indicato, proseguire verso

l'interno per 1.200 metri circa). Nr. max partecipanti: 20. Prezzo soci: GRATUITO. Non soci *under30*:

€ 10,00. Non soci: € 35,00 (il prezzo include la quota associativa per un anno). Per

prenotare inviare un messaggio via **WhatsApp** al cell. **3516885906** indicando (1) nome e

cognome di chi prenota; (2) numero e nomi degli ospiti; (3) status di socio (si/no) per

ciascuno degli ospiti; (4) telefono cellulare; (5) eventuali allergie o intolleranze. La prenotazione è

impegnativa. Chiusura delle prenotazioni: venerdì 25 ottobre, ore 12.00.

PLANETA

