

PALERMO, GIOVEDÌ 13 FEBBRAIO 2025



**E I VINI DEI
PRINCIPI DI SPADAFORA**

cena e degustazione con Enrica e Francesco Spadafora



Cari Soci e Amici,

Slow Food Palermo invita a un nuovo appuntamento dedicato alla **pizza** e ai sapori del nostro territorio, una cena che celebra l'unicità della Sicilia. La data: giovedì 13 febbraio, con inizio alle ore 20.30. Protagonisti della serata Costanza e Marco Durastanti della pizzeria **Villa Costanza** (Via Pietro Bonanno, 42 - 90142 Palermo, tel. 091 547027) ed **Enrica e Francesco Spadafora** dell'Agr. Spadafora (Contrada Virzì – Monreale, Pa) che sceglieranno i vini in abbinamento. Il menu prevede quattro deliziose pizze, ciascuna preparata con ingredienti di qualità provenienti da produttori locali, dalla mozzarella di bufala ragusana alle verdure biologiche dell'orto, alle farine di grani siciliani della tradizione (antichi). Unitevi a noi per una serata di convivialità e scoperta, un'occasione per esplorare il nostro territorio attraverso la pizza. Il menù:

Antipasto da condividere

Giarratana chips & Patatine

Anelli di cipolla di Giarratana con ketchup di cipolla di Giarratana dell'azienda *Fagone* e patate fresche fritte con buccia

*

Pizza frita di farina di grano tenero Maiorca bio

con coulis di pomodorini gialli, burrata di bufala ragusana dell'azienda *Bubalus*, pan grattato tostato, erbe aromatiche, olio evo

Enrica Spadafora – Brut Nature Metodo Classico, Bio

*

Pizza in pala di farina di grano duro Perciasacchi bio

con mortadella di asina e suino siciliano dell'azienda *Il Chiaramontano*, stracciatella di bufala ragusana *Bubalus*, pistacchi siciliani, zest di limone

Principe "G" Grillo 2021, Bio

*

Pizza al padellino

con porchetta madonita, pomodoro capuliato, fili di peperoncino, fiordilatte siciliano all'acqua, provola di vacca cinisara az. *Biondo*, marmellata di cipolla di Giarratana azienda *Fagone*

Il Nostro Rosato 2021, Bio

*

Pizza "carrubo siculo" di grano duro Biancolilla bio e farina di carrube di Catania

Straccetti di bufala ragusana *Bubalus*, noci e prosciutto crudo siciliano

Syrah 2021, Bio

*

Dolce al mandarino 🍊 dell'orto di Costanza

Info e Prenotazioni

Posti disponibili: 38 coperti (le prenotazioni sono **impegnative**)

Indirizzo: Via Pietro Bonanno, 42 - 90142 Palermo, tel. 091 547027

(strada per Monte Pellegrino);

Prezzo soci: € 32, in regola col tesseramento; € 40 non soci. Per prenotare:

inviare un messaggio WhatsApp al numero **cell. 3516885906**, entro martedì 11 febbraio e attendere conferma. Nel messaggio indicare: nome, cognome e cellulare del socio che prenota, numero degli ospiti.

