

COOKING EXPERIENCE IN SALINA - ISOLE EOLIE

L'esperienza si svolge a Salina, arcipelago delle Eolie, in una tipica casa eoliana in località Valdichiesa, contrada del comune di Leni conosciuta per essere la zona agricola più fertile, prevalentemente coltivata a Malvasia.

La casa si trova nei pressi del Santuario della Madonna del Terzito al centro dell'isola, luogo di fede conosciuto da tutti gli isolani. Da qui si dipartono inoltre diversi sentieri escursionistici che raggiungono la cima di Monte Fossa delle Felci (962 m.slm).

Insieme ai nostri ospiti prepareremo alcune ricette tipiche siciliane secondo stagionalità (caponata di melanzane o crispeddi o polpettine in agrodolce o di finocchietto selvatico o pane cunzatu, ovvero un piatto tipico dell'isola preparato con pane condito con pomodori, cipolle, capperi ed erbe aromatiche raccolte al momento, ecc). Attraverso la preparazione dei piatti si racconta l'isola, con la sua storia, le tradizioni e le produzioni tipiche. La nostra attenzione è rivolta alla selezione di materie prime privilegiando i prodotti dell'Isola come il pomodoro seccagno di Salina. Sarà un lavoro di squadra e inviterà i nostri ospiti a collaborare per la migliore riuscita dei piatti. A conclusione una degustazione di Malvasia accompagnata da sesamini e biscotti tipici. L'attività laboratoriale e corso di cucina con degustazione è adatta anche famiglie con bambini e portatori di Handicap. Si prega di segnalare eventuali allergie e/o intolleranze alimentari. Previste bevande (acqua e 1/4 vino della casa e degustazione di Malvasia).

Via Messina, 47
98071 Capo d'Orlando - ME - Sicilia - Italia
Tel: +39 3394596672
Email: siciliaecogastronomica@gmail.com