



WILD & SLOW

PANTELLERIA

FESTIVAL

24/25/26 Giugno 2019, ai Giardini dei Rodo

*la biodiversità coltivata e selvatica di Pantelleria in cucina:
erbe spontanee, frutti antichi, bevande fermentate, fiori eduli, erbe selvatiche*

1° EDIZIONE... UNA TERRA ED UN VENTO FORTE

lunedì 24 giugno 2019

ore 9.30 - 13

incontro fra custodi e curiosi per conoscere la storia e l'origine della diversità agricola e scambiarsi semenze pantesche, a cura di Daniele Stuppa e Tommaso La Mantia

ore 19 - 24 Apericena

con lo chef

Alessandro Bonomo (Pantelleria)

menù

Panzanella integrale ai cipollotti in agrodolce capperi, fichi e giri di zucca
Uovetto morbido al gratin, con stagionato di capra e crema di piselli
Giardino d'estate (a base di zuccchina, fiori eduli e verdure dell'orticello)

e con lo chef

Vittorio Curcio (Campania)

menù

Quiche alle erbe (silene, senape, farinello) con gratin di semi di lino
Cecina con aromatiche (rosmarino-alloro-maggiorana) e fiori di carota selvatica o di malva
Quadrotti di polenta al finocchio di mare
Focaccina con capperi e cipolle
Maionese vegan alla rucola
Crostate di frutta e ibisco

ore 22

conferenza: "la biodiversità coltivata e selvatica di Pantelleria e le iniziative per la sua tutela", interviene Tommaso La Mantia



ALESSANDRO BONOMO

di nascita, pantesco inizia il suo percorso lavorativo nel 1996, fra studi e pratica nelle cucine italiane e spagnole. Nel 2008 fa ritorno a Pantelleria, e dalla cucina del suo primo ristorante fa partire un progetto intendo a sviluppare una filiera diretta tra l'agricoltura locale e piatto finito. Un secondo obbiettivo consiste nel tessere una solida rete fra gli attori e comporre, quindi, una squadra che collabora nel rispetto reciproco sia per chi lavora la terra sia per chi porta i suoi frutti in tavola. Attualmente sta per concretizzare un progetto nelle vicinanze native sul versante meridionale dell'isola, un locale denominato "O Macaseno"



VITTORIO CURCIO

Eco-chef e formatore nell'ambito dell'alimentazione naturale e selvatica. Originario della Campania, emigrato in Toscana, la sua cucina si è sviluppata negli anni in modalità itinerante per scoprire e divulgare l'importanza del patrimonio agro-alimentare e gastronomico su e giù per lo Stivale. Vive col cibo un rapporto alchemico finalizzato alla valorizzazione della materia prima nel gusto e nel significato che può avere per l'essere umano.

un progetto dell'associazione "Pantelleria Isola Slow"

ticket apericena 35€ (bevande escluse)

corsi mattutini quota d'iscrizione 20€ (di Alvin Crea /Carlo Nesler)
è richiesta la prenotazione

INFO E PRENOTAZIONI INES CELL. 329.4775232