Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 22 Giugno 2009 22:33

Il 21 Giugno 2009 presso i locali dell'Oliver Wine Bar (www.oliverwinehouse.it) e grazie all'intraprendenza della Sig.ra Teresa Armetta, si è festeggiato il ventesimo anno di attività dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio più comunemente conosciuta come Onaf.



Essendo io un grande appassionato di formaggi potevo mai mancare a questa occasione ? Nonostante i miei impegni degustatori del concomitante Couscous Fish di San Vito Lo Capo sono riuscito a fare una capatina anche in Via Libertà all'Oliver Wine Bar.

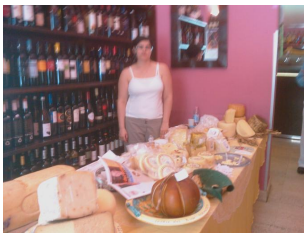
Arrivato in tarda mattinata e appena entrato il mio occhio si fissa su qualcosa di molto ben conosciuto: un paio di caciocavalli interi con in bella mostra la scritta a stampatello e in rilievo MANGIAPANE, ebbene si, quello che io reputo il miglior produttore di caciocavallo e provola era presente all'evento. Inimitabili e unici nei profumi e nei sapori i prodotti di Liborio Mangiapane da Cammarata in provincia di Agrigento fanno rimpiangere a tutti gli altri produttori l'assenza del prezioso latte di vacca modicana e quindi, non essendo possibile una competizione, non ne parlerò.

Sullo stesso banco ho poi scorto qualcosa di interessante: l'Azienda Agricola Cassata di San Mauro Castelverde in provincia di Messina. Altra piccola azienda sbilanciata sulla qualità e sulla particolarità di alcuni suoi prodotti. Ho avuto modo di assaggiare la provola di vaccino stagionata di 6 mesi con la sua pasta fine e la commistione di piccante e dolce allo stesso tempo, due opposti che avrebbero dovuto litigare ma che invece si sono ritrovati seduti intorno ad un fuoco a fumare il calumet della pace. La provola fresca a ciambella sempre di vaccino e di gusto deciso ma mai salato. Una sorpresa l'ho avuta arrivato alla ricotta, assaggiata la quale avrei giurato sulla sua provenienza da latte di pecora mentre invece, a detta del Sig.Cassata, era pura capra autoctona di San Mauro Castelverde. La delicatezza e mancanza del classico odore del latte di capra mi ha riportato alla mente il latte di Girgentana ! Con lo stesso latte ho assaggiato anche dei caprini al miele purtroppo sacrificati dall'aggiunta di pistacchio in uno e scorza di limone nell'altro. Infine ho mangiato un'onesta mozzarella di vaccino e una provola affumicata con la paglia, ormai difficilissima da trovare.



Cassata e Mangiapane con le rispettive consorti

Dalla parte opposta un altro banco con altri due produttori, il conosciutissimo Caseificio Cucchiara di Salemi in provincia di Trapani (www.aziendacucchiara.it) con la loro ottima Vastedda del Belice e i pecorini DOP e una azienda a me ignota, l'Azienda Agricola Sapori Antichi di Simona Chessa di Poggioreale in provincia di Trapani (www.saporiantichi.eu). La Sig.na Simona, originaria della Sardegna, regione di antica tradizione casearia, mi ha offerto in degustazione i prodotti della propria azienda, iniziando dal primo sale di circa 10 giorni gustoso ma mai salato per passando poi al pecorino semi stagionato di 3 mesi, piccante e dolce allo stesso tempo e sempre senza nessuna percezione di salatura. A questi prodotti in degustazione si aggiungono anche altri come la Vastedda del Belice, il pecorino stagionato superiore a 6 mesi, il pecorino stravecchio con stagionatura superiore a 2 anni e l'immancabile ricotta.



Arrivata l'ora del pranzo non ho potuto resistere all'invito ad approfittare del buffet riservato agli ospiti e quindi, anche se di principio evito questo modo di offrire i cibi a causa delle immancabili cariche batteriche che si sviluppano nei piatti soprattutto nelle calde giornate estive, mi sono avvicinato al tavolo imbandito e devo ammettere che oltre alla freschezza degli ingredienti ho ricevuto diverse sollecitazioni positive al mio palato. Patate in caponatina, velette di pasta con verdure, crostini di pane, formaggio e salame e tante altre cose che non ricordo ma che hanno lasciato un segno positivo nell'angolo della mia mente preposto all'apprezzamento dei cibi. Pessima purtroppo la scelta di offrire un Rosè di Planeta che di vino non aveva nulla, lo classificherei più come una bevanda da aperitivo, un evidente risultato della commerciabilità messa in bottiglia. Un grazie quindi a Francesca Bacile per questa piacevole accoglienza e un meritorio riconoscimento a Mauro Ricci, simpatico Presidente dell'Associazione per la cultura della birra e del buon cibo denominata "Cerere" (www.unionbirrai.com/cerere)

Articolo in PDF

Normal 0 14 false false false MicrosoftInternetExplorer4

v\:* {behavior:url(#default#VML);} o\:* {behavior:url(#default#VML);} w\:* {behavior:url(#default#VML);} .shape {behavior:url(#default#VML);} Normal 0 14 false false false MicrosoftInternetExplorer4 st1\:*{behavior:url(#ieooui) } /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Tabella normale"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin:0cm; mso-para-margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:10.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-ansi-language:#0400; mso-fareast-language:#0400; mso-bidi-language:#0400;}

v\:* {behavior:url(#default#VML);} o\:* {behavior:url(#default#VML);} w\:*

{behavior:url(#default#VML);} .shape {behavior:url(#default#VML);} Normal 0 14 false false false MicrosoftInternetExplorer4 st1\:*{behavior:url(#ieooui) } /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Tabella normale"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin:0cm; mso-para-margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:10.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-ansi-language:#0400; mso-fareast-language:#0400; mso-bidi-language:#0400;}

20 ANNI DI ONAF

Il 21 Giugno 2009 presso i locali dell'Oliver Wine Bar (www.oliverwinehouse.it) e grazie all'intraprendenza della Sig.ra Teresa Armetta, si è festeggiato il ventesimo anno di attività dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio più comunemente conosciuta come Onaf.

Essendo io un grande appassionato di formaggi potevo mai mancare a questa occasione ? Nonostante i miei impegni degustatori del concomitante Couscous Fish di San Vito Lo Capo sono riuscito a fare una capatina anche in Via Libertà all'Oliver Wine Bar.

Arrivato in tarda mattinata e appena entrato il mio occhio si fissa su qualcosa di molto ben conosciuto: un paio di caciocavalli interi con in bella mostra la scritta a stampatello e in rilievo MANGIAPANE, ebbene si, quello che io reputo il miglior produttore di caciocavallo e provola era presente all'evento. Inimitabili e unici nei profumi e nei sapori i prodotti di Liborio Mangiapane da Cammarata in provincia di Agrigento fanno rimpiangere a tutti gli altri produttori l'assenza del prezioso latte di vacca modicana e quindi, non essendo possibile una competizione, non ne parlerò.

Sullo stesso banco ho poi scorto qualcosa di interessante: l'Azienda Agricola Cassata di San Mauro Castelverde in provincia di Messina. Altra piccola azienda sbilanciata sulla qualità e sulla particolarità di alcuni suoi prodotti. Ho avuto modo di assaggiare la provola di vaccino stagionata di 6 mesi con la sua pasta fine e la commistione di piccante e dolce allo stesso tempo, due opposti che avrebbero dovuto litigare ma che invece si sono ritrovati seduti intorno ad un fuoco a fumare il calumet della pace. La provola fresca a ciambella sempre di vaccino e di gusto deciso ma mai salato. Una sorpresa l'ho avuta arrivato alla ricotta, assaggiata la quale avrei giurato sulla sua provenienza da latte di pecora mentre invece, a detta del Sig.Cassata, era pura capra autoctona di San Mauro Castelverde. La delicatezza e mancanza del classico odore del latte di capra mi ha riportato alla mente il latte di Girgentana ! Con lo stesso latte ho assaggiato anche dei caprini al miele purtroppo sacrificati dall'aggiunta di pistacchio in uno e scorza di limone nell'altro. Infine ho mangiato un'onesta mozzarella di vaccino e una provola

affumicata con la paglia, ormai difficilissima da trovare.

Cassata e Mangiapane con relative consorti

Dalla parte opposta un altro banco con altri due produttori, il conosciutissimo Caseificio Cucchiara di Salemi in provincia di Trapani (www.aziendacucchiara.it) con la loro ottima Vastedda del Belice e i pecorini DOP e una azienda a me ignota, l'Azienda Agricola Sapori Antichi di Simona Chessa di Poggioreale in provincia di Trapani (www.saporiantichi.eu). La Sig.na Simona, originaria della Sardegna, regione di antica tradizione casearia, mi ha offerto in degustazione i prodotti della propria azienda, iniziando dal primo sale di circa 10 giorni gustoso ma mai salato per passando poi al pecorino semi stagionato di 3 mesi, piccante e dolce allo stesso tempo e sempre senza nessuna percezione di salatura. A questi prodotti in degustazione si aggiungono anche altri come la Vastedda del Belice, il pecorino stagionato superiore a 6 mesi, il pecorino stravecchio con stagionatura superiore a 2 anni e l'immancabile ricotta.

Banco Cucchiara e Simona Chessa

Arrivata l'ora del pranzo non ho potuto resistere all'invito ad approfittare del buffet riservato agli ospiti e quindi, anche se di principio evito questo modo di offrire i cibi a causa delle immancabili cariche batteriche che si sviluppano nei piatti soprattutto nelle calde giornate estive, mi sono avvicinato al tavolo imbandito e devo ammettere che oltre alla freschezza degli ingredienti ho ricevuto diverse sollecitazioni positive al mio palato. Patate in caponatina, velette di pasta con verdure, crostini di pane, formaggio e salame e tante altre cose che non ricordo ma che hanno lasciato un segno positivo nell'angolo della mia mente preposto all'apprezzamento dei cibi. Pessima purtroppo la scelta di offrire un Rosè di Planeta che di vino non aveva nulla, lo classificherei più come una bevanda da aperitivo, un evidente risultato della commerciabilità messa in bottiglia. Un grazie quindi a Francesca Bacile per questa piacevole accoglienza e un meritorio riconoscimento a Mauro Ricci, simpatico Presidente dell'Associazione per la cultura della birra e del buon cibo denominata "Cerere" (www.unionbirrai.com/cerere)

20 ANNI DI ONAF

Il 21 Giugno 2009 presso i locali dell'Oliver Wine Bar (www.oliverwinehouse.it) e grazie all'intraprendenza della Sig.ra Teresa Armetta, si è festeggiato il ventesimo anno di attività dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio più comunemente conosciuta come Onaf.

Essendo io un grande appassionato di formaggi potevo mai mancare a questa occasione ? Nonostante i miei impegni degustatori del concomitante Couscous Fish di San Vito Lo Capo sono riuscito a fare una capatina anche in Via Libertà all'Oliver Wine Bar.

Arrivato in tarda mattinata e appena entrato il mio occhio si fissa su qualcosa di molto ben conosciuto: un paio di caciocavalli interi con in bella mostra la scritta a stampatello e in rilievo MANGIAPANE, ebbene si, quello che io reputo il miglior produttore di caciocavallo e provola era presente all'evento. Inimitabili e unici nei profumi e nei sapori i prodotti di Liborio Mangiapane da Cammarata in provincia di Agrigento fanno rimpiangere a tutti gli altri produttori l'assenza del prezioso latte di vacca modicana e quindi, non essendo possibile una competizione, non ne parlerò.

Sullo stesso banco ho poi scorto qualcosa di interessante: l'Azienda Agricola Cassata di San Mauro Castelverde in provincia di Messina. Altra piccola azienda sbilanciata sulla qualità e sulla particolarità di alcuni suoi prodotti. Ho avuto modo di assaggiare la provola di vaccino stagionata di 6 mesi con la sua pasta fine e la commistione di piccante e dolce allo stesso tempo, due opposti che avrebbero dovuto litigare ma che invece si sono ritrovati seduti intorno ad un fuoco a fumare il calumet della pace. La provola fresca a ciambella sempre di vaccino e

di gusto deciso ma mai salato. Una sorpresa l'ho avuta arrivato alla ricotta, assaggiata la quale avrei giurato sulla sua provenienza da latte di pecora mentre invece, a detta del Sig.Cassata, era pura capra autoctona di San Mauro Castelverde. La delicatezza e mancanza del classico odore del latte di capra mi ha riportato alla mente il latte di Girgentana ! Con lo stesso latte ho assaggiato anche dei caprini al miele purtroppo sacrificati dall'aggiunta di pistacchio in uno e scorza di limone nell'altro. Infine ho mangiato un'onesta mozzarella di vaccino e una provola affumicata con la paglia, ormai difficilissima da trovare.

Cassata e Mangiapane con relative consorti

Dalla parte opposta un altro banco con altri due produttori, il conosciutissimo Caseificio Cucchiara di Salemi in provincia di Trapani (www.aziendacucchiara.it) con la loro ottima Vastedda del Belice e i pecorini DOP e una azienda a me ignota, l'Azienda Agricola Sapori Antichi di Simona Chessa di Poggioreale in provincia di Trapani (www.saporiantichi.eu). La Sig.na Simona, originaria della Sardegna, regione di antica tradizione casearia, mi ha offerto in degustazione i prodotti della propria azienda, iniziando dal primo sale di circa 10 giorni gustoso ma mai salato per passando poi al pecorino semi stagionato di 3 mesi, piccante e dolce allo stesso tempo e sempre senza nessuna percezione di salatura. A questi prodotti in degustazione si aggiungono anche altri come la Vastedda del Belice, il pecorino stagionato superiore a 6 mesi, il pecorino stravecchio con stagionatura superiore a 2 anni e l'immancabile ricotta.

Banco Cucchiara e Simona Chessa

Arrivata l'ora del pranzo non ho potuto resistere all'invito ad approfittare del buffet riservato agli ospiti e quindi, anche se di principio evito questo modo di offrire i cibi a causa delle immancabili cariche batteriche che si sviluppano nei piatti soprattutto nelle calde giornate estive, mi sono avvicinato al tavolo imbandito e devo ammettere che oltre alla freschezza degli ingredienti ho ricevuto diverse sollecitazioni positive al mio palato. Patate in caponatina, velette di pasta con verdure, crostini di pane, formaggio e salame e tante altre cose che non ricordo ma che hanno lasciato un segno positivo nell'angolo della mia mente preposto all'apprezzamento dei cibi. Pessima purtroppo la scelta di offrire un Rosè di Planeta che di vino non aveva nulla, lo classificherei più come una bevanda da aperitivo, un evidente risultato della commerciabilità messa in bottiglia. Un grazie quindi a Francesca Bacile per questa piacevole accoglienza e un meritorio riconoscimento a Mauro Ricci, simpatico Presidente dell'Associazione per la cultura della birra e del buon cibo denominata "Cerere" (www.unionbirrai.com/cerere)

20 ANNI DI ONAF

Il 21 Giugno 2009 presso i locali dell'Oliver Wine Bar (www.oliverwinehouse.it) e grazie all'intraprendenza della Sig.ra Teresa Armetta, si è festeggiato il ventesimo anno di attività dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio più comunemente conosciuta come Onaf.

Essendo io un grande appassionato di formaggi potevo mai mancare a questa occasione ? Nonostante i miei impegni degustatori del concomitante Couscous Fish di San Vito Lo Capo sono riuscito a fare una capatina anche in Via Libertà all'Oliver Wine Bar.

Arrivato in tarda mattinata e appena entrato il mio occhio si fissa su qualcosa di molto ben conosciuto: un paio di caciocavalli interi con in bella mostra la scritta a stampatello e in rilievo MANGIAPANE, ebbene si, quello che io reputo il miglior produttore di caciocavallo e provola era presente all'evento. Inimitabili e unici nei profumi e nei sapori i prodotti di Liborio Mangiapane da Cammarata in provincia di Agrigento fanno rimpiangere a tutti gli altri produttori l'assenza del prezioso latte di vacca modicana e quindi, non essendo possibile una competizione, non ne parlerò.

Sullo stesso banco ho poi scorto qualcosa di interessante: l'Azienda Agricola Cassata di San Mauro Castelverde in provincia di Messina. Altra piccola azienda sbilanciata sulla qualità e sulla particolarità di alcuni suoi prodotti. Ho avuto modo di assaggiare la provola di vaccino stagionata di 6 mesi con la sua pasta fine e la commistione di piccante e dolce allo stesso tempo, due opposti che avrebbero dovuto litigare ma che invece si sono ritrovati v\:* {behavior:url(#default#VML);} o\:* {behavior:url(#default#VML);} w\:* {behavior:url(#default#VML);} .shape {behavior:url(#default#VML);} Normal 0 14 false false false MicrosoftInternetExplorer4 st1\:*{behavior:url(#ieooui) } /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Tabella normale"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin:0cm; mso-para-margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:10.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-ansi-language:#0400; mso-fareast-language:#0400; mso-bidi-language:#0400;}

20 ANNI DI ONAF

Il 21 Giugno 2009 presso i locali dell'Oliver Wine Bar (www.oliverwinehouse.it) e grazie all'intraprendenza della Sig.ra Teresa Armetta, si è festeggiato il ventesimo anno di attività dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio più comunemente conosciuta come Onaf.

Essendo io un grande appassionato di formaggi potevo mai mancare a questa occasione ? Nonostante i miei impegni degustatori del concomitante Couscous Fish di San Vito Lo Capo sono riuscito a fare una capatina anche in Via Libertà all'Oliver Wine Bar.

Arrivato in tarda mattinata e appena entrato il mio occhio si fissa su qualcosa di molto ben conosciuto: un paio di caciocavalli interi con in bella mostra la scritta a stampatello e in rilievo MANGIAPANE, ebbene si, quello che io reputo il miglior produttore di caciocavallo e provola era presente all'evento. Inimitabili e unici nei profumi e nei sapori i prodotti di Liborio Mangiapane da Cammarata in provincia di Agrigento fanno rimpiangere a tutti gli altri produttori l'assenza del prezioso latte di vacca modicana e quindi, non essendo possibile una competizione, non ne parlerò.

Sullo stesso banco ho poi scorto qualcosa di interessante: l'Azienda Agricola Cassata di San Mauro Castelverde in provincia di Messina. Altra piccola azienda sbilanciata sulla qualità e sulla particolarità di alcuni suoi prodotti. Ho avuto modo di assaggiare la provola di vaccino stagionata di 6 mesi con la sua pasta fine e la commistione di piccante e dolce allo stesso tempo, due opposti che avrebbero dovuto litigare ma che invece si sono ritrovati seduti intorno ad un fuoco a fumare il calumet della pace. La provola fresca a ciambella sempre di vaccino e di gusto deciso ma mai salato. Una sorpresa l'ho avuta arrivato alla ricotta, assaggiata la quale avrei giurato sulla sua provenienza da latte di pecora mentre invece, a detta del Sig.Cassata, era pura capra autoctona di San Mauro Castelverde. La delicatezza e mancanza del classico odore del latte di capra mi ha riportato alla mente il latte di Girgentana ! Con lo stesso latte ho assaggiato anche dei caprini al miele purtroppo sacrificati dall'aggiunta di pistacchio in uno e scorza di limone nell'altro. Infine ho mangiato un'onesta mozzarella di vaccino e una provola affumicata con la paglia, ormai difficilissima da trovare.

Cassata e Mangiapane con relative consorti

Dalla parte opposta un altro banco con altri due produttori, il conosciutissimo Caseificio Cucchiara di Salemi in provincia di Trapani (www.aziendacucchiara.it) con la loro ottima Vastedda del Belice e i pecorini DOP e una azienda a me ignota, l'Azienda Agricola Sapori Antichi di Simona Chessa di Poggioreale in provincia di Trapani (www.saporiantichi.eu). La Sig.na Simona, originaria della Sardegna, regione di antica tradizione casearia, mi ha offerto in degustazione i prodotti della propria azienda, iniziando dal primo sale di circa 10 giorni gustoso ma mai salato per passando poi al pecorino semi stagionato di 3 mesi, piccante e dolce allo stesso tempo e sempre senza nessuna percezione di salatura. A questi prodotti in degustazione si aggiungono anche altri come la Vastedda del Belice, il pecorino stagionato superiore a 6 mesi, il pecorino stravecchio con stagionatura superiore a 2 anni e l'immancabile

ricotta.

Banco Cucchiara e Simona Chessa

Arrivata l'ora del pranzo non ho potuto resistere all'invito ad approfittare del buffet riservato agli ospiti e quindi, anche se di principio evito questo modo di offrire i cibi a causa delle immancabili cariche batteriche che si sviluppano nei piatti soprattutto nelle calde giornate estive, mi sono avvicinato al tavolo imbandito e devo ammettere che oltre alla freschezza degli ingredienti ho ricevuto diverse sollecitazioni positive al mio palato. Patate in caponatina, velette di pasta con verdure, crostini di pane, formaggio e salame e tante altre cose che non ricordo ma che hanno lasciato un segno positivo nell'angolo della mia mente preposto all'apprezzamento dei cibi. Pessima purtroppo la scelta di offrire un Rosè di Planeta che di vino non aveva nulla, lo classificherei più come una bevanda da aperitivo, un evidente risultato della commerciabilità messa in bottiglia. Un grazie quindi a Francesca Bacile per questa piacevole accoglienza e un meritorio riconoscimento a Mauro Ricci, simpatico Presidente dell'Associazione per la cultura della birra e del buon cibo denominata "Cerere" (www.unionbirrai.com/cerere)

seduti intorno ad un fuoco a fumare il calumet della pace. La provola fresca a ciambella sempre di vaccino e di gusto deciso ma mai salato. Una sorpresa l'ho avuta arrivato alla ricotta, assaggiata la quale avrei giurato sulla sua provenienza da latte di pecora mentre invece, a detta del Sig.Cassata, era pura capra autoctona di San Mauro Castelverde. La delicatezza e mancanza del classico odore del latte di capra mi ha riportato alla mente il latte di Girgentana ! Con lo stesso latte ho assaggiato anche dei caprini al miele purtroppo sacrificati dall'aggiunta di pistacchio in uno e scorza di limone nell'altro. Infine ho mangiato un'onesta mozzarella di vaccino e una provola affumicata con la paglia, ormai difficilissima da trovare.

Cassata e Mangiapane con relative consorti

Dalla parte opposta un altro banco con altri due produttori, il conosciutissimo Caseificio Cucchiara di Salemi in provincia di Trapani (www.aziendacucchiara.it) con la loro ottima Vastedda del Belice e i pecorini DOP e una azienda a me ignota, l'Azienda Agricola Sapori Antichi di Simona Chessa di Poggioreale in provincia di Trapani (www.saporiantichi.eu). La Sig.na Simona, originaria della Sardegna, regione di antica tradizione casearia, mi ha offerto in degustazione i prodotti della propria azienda, iniziando dal primo sale di circa 10 giorni gustoso ma mai salato per passando poi al pecorino semi stagionato di 3 mesi, piccante e dolce allo stesso tempo e sempre senza nessuna percezione di salatura. A questi prodotti in degustazione si aggiungono anche altri come la Vastedda del Belice, il pecorino stagionato superiore a 6 mesi, il pecorino stravecchio con stagionatura superiore a 2 anni e l'immancabile

ricotta.

Banco Cucchiara e Simona Chessa

Arrivata l'ora del pranzo non ho potuto resistere all'invito ad approfittare del buffet riservato agli ospiti e quindi, anche se di principio evito questo modo di offrire i cibi a causa delle immancabili cariche batteriche che si sviluppano nei piatti soprattutto nelle calde giornate estive, mi sono avvicinato al tavolo imbandito e devo ammettere che oltre alla freschezza degli ingredienti ho ricevuto diverse sollecitazioni positive al mio palato. Patate in caponatina, velette di pasta con verdure, crostini di pane, formaggio e salame e tante altre cose che non ricordo ma che hanno lasciato un segno positivo nell'angolo della mia mente preposto all'apprezzamento dei cibi. Pessima purtroppo la scelta di offrire un Rosè di Planeta che di vino non aveva nulla, lo classificherei più come una bevanda da aperitivo, un evidente risultato della commerciabilità messa in bottiglia. Un grazie quindi a Francesca Bacile per questa piacevole accoglienza e un meritorio riconoscimento a Mauro Ricci, simpatico Presidente dell'Associazione per la cultura della birra e del buon cibo denominata "Cerere" (www.unionbirrai.com/cerere)