



Comunicato stampa
Satriano di Lucania, 4 Maggio 2015

Eccellenze lucane a Satriano di Lucania Cena degustazione con gli chef del Team Basilicata

SATRIANO DI LUCANIA – Imperdibile evento gastronomico giovedì 5 Maggio presso il ristorante “Sotto La Torre” con la cena degustazione preparata a cinque mani dagli chef del Team Basilicata, freschi vincitori della medaglia d’oro agli ultimi campionati italiani di cucina di Montichiari.

A partire dalle 20:30, lo chef resident Giuseppe Isoldi, il team manager Battista Guastamacchia, il capo team Vito Amato, lo chef Antonio Farella e il pastry chef Francesco Fiore proporranno i piatti vincitori del concorso a comporre un ricco menu con i prodotti dell'eccellenza agroalimentare lucana e non solo rielaborati in chiave moderna.

Un vero e proprio viaggio del gusto che prenderà il via dal baccalà con peperoni cruschi di Senise, salsiccia lucanica e caciocavallo podolico, seguito da un filetto di ombrina in manto di seppie, passando dagli eliconi alla genovese di tonno al raviolo aperto al cacao e al filetto di maialino nero laccato al ficotto di Pisticci fino al dessert tutto da scoprire.

Il tutto abbinato alle bollicine di Andrea Biatta dell'azienda Le Marchesine e ai vini dell’Azienda Elena Fucci con le varie annate del suo “Titolo”, prima stella per la Basilicata di “Tre bicchieri” del Gambero Rosso.

L'evento è organizzata in collaborazione con Luis Wine & Dine Events.

INFORMAZIONI E CONTATTI

Ristorante Sotto La Torre
Contrada Passariello, 29
85050, Satriano di Lucania (PZ)
Tel. 340.1864627- 0975.383630
www.facebook.com/RistoranteSottoLaTorre

COMUNICATO STAMPA

a cura di Silvia Sabia
377.2162610
silviasabia.alparcolucano@gmail.com

Ufficio stampa a cura di:
Silvia Sabia – 377.2162610 - silviasabia.alparcolucano@gmail.com