

LA FILIERA ITTICA TRA SFIDE E INNOVAZIONE

MARTEDÌ 5 DICEMBRE 2017 | EATALY ROMA

MENU

Sautè di cozze e vongole

a cura delle cooperative Almar e Copego

Lumachine di mare in guazzetto

a cura dell'Organizzazione Produttori Bellaria Pesca

Finger food di ventresca e bottarga

a cura della cooperativa Mare dell'Etna

Tre modi per gustare la salpa

Tartare di salpa con cuore di spinaci e clementine,
battuta di salpa con puntarelle e melograno,
salpa al coltello con cipolla marinata e mele
a cura della cooperativa Mare Nostrum

Chitarrine all'uovo con sugo di sgombro e ceci

a cura di Pesceazzurro

Filetto di cefalo affumicato in olio d'oliva

a cura del Nuovo Consorzio Cooperative Pontis

Carpaccio di tonno Alalunga

a cura della cooperativa Mare dell'Etna

Piccole dolcezze siciliane

dalla pasticceria di Eataly

I vini di Cantina Tollo

Pecorino Spumante Brut
Pecorino Terre di Chieti Igp
Hedòs Cerasuolo d'Abruzzo Dop
Passito Bianco Colline Pescaresi Igp

Promosso da



associazione
nazionale
cooperative
agroalimentari
per lo sviluppo rurale



Dipartimento
Pesca

Con il contributo di



FONDO MUTUALISTICO LEGACOOP

In partnership con

CANTINA TOLLO
Ambasciatori
dei vini d'Abruzzo
nel mondo



DOMANI COME UNA VOLTA