



Presenta

LA PASTA E LE SUE FORME

Giovedì 30 settembre 2004

Ore 20.00

Ristorante Lavello - Calolziocorte

Pane e olio

Pane di patate della Garfagniana
Pane di Andria
Pane di Castelvetro
Pane di Altamura
In abbinamento
Aglio di Vessalico
Pomodorini del Piennolo del Vesuvio
Olio extravergine d'Oliva del Castello di Vezio

Le paste artigianali di Benedetto Cavalieri

Comparazione degustativa tra pasta artigianali e pasta industriale
(Ricotta forte, caciocavallo Ragusano, olio extravergine d'oliva del Castello di Vezio)
Le linguine con pesto artigianale prodotto con il Basilico di Prà
La pasta Casarecce con le sarde

Degustazione di una selezione di formaggi regionali

La Ricottina di bufalina di Andria
La robiolina di Roccaverano
Il gorgonzola naturale di Novara
In abbinamento con confettura di pomodori verdi del Vesuvio

Dessert

Tortino di cioccolato Ravera con salsa di panna calda

Vini

Selezione di vini dell'azienda agricola Villanova