



“MANGIAR LENTO”, BENE E MORMANNESE...

di Ferdinando Paternostro



Un altro “ponte” tra Calabria e Toscana, tra Mormanno e Firenze in particolare, è stato teso dalla Associazione Slow Food Toscana, che lo scorso 9 ottobre ha invitato soci e non presso lo splendido Castello dell’Acciaio di Scandicci per una tipica “cena murmannola”.

A preparala in loco i fratelli Armentano e lo staff dell’ Osteria del Vicolo, che hanno deliziato i palati con antipasti a base di salumi, ricottine e frittelle vegetariane, salsicce al finocchietto selvatico e vellutata di lenticchie, tagliolini e fagioli, baccalà alla *castruviddara* con patate cotte e fritte “*bacchiate*”. Il tutto accompagnato dal Pollino Rosso e dal Moscato di Saracena, con il tradizionale bocconotto per chiudere.

Dopo le recenti, memorabili esibizioni del Gruppo Folk Miromagnum in Palazzo Vecchio e in piazza della Signoria, un altro momento concreto di “traslazione culturale”; la piacevole serata ha fatto scoprire ai numerosissimi commensali toscani i sapori del territorio del Pollino ed in particolare il Fagiolo Poverello bianco e la Lenticchia di Mormanno, prodotti la cui valorizzazione passa anche attraverso la lungimirante opera di promozione da parte degli operatori (locali, ma non solo) della ristorazione.



Bistrot del Mondo - da Bobo all'Acciaio - Scandicci (FI)
<http://www.acciaioslow.it/>

Osteria del Vicolo
Mormanno (CS) 0981 80475