



Provincia di Potenza
Assessorato al turismo

L'associazione Le Vie del Pollino

con il patrocinio dell'Assessorato al Turismo della Provincia di Potenza
organizza a Berlino (D) dal 7 al 9 marzo 2008

il POLLINO DAY'S

una manifestazione promozionale delle strutture e delle attività nel Parco del Pollino.
L'intento dell'associazione è quella di divulgare e promuovere il Parco Nazionale del Pollino
attraverso la conoscenza delle attività ricettive, gastronomiche, artigianali, dei servizi turistici e
della cultura immersi nella incomparabile bellezza naturale del territorio.

**Venerdì 7 marzo ore 20.00 Basilicata a Tavola
Ristorante Contadino sotto le Stelle**

Auguststr. 34 10119 Berlin +49 30 2819023

La cucina dello chef Federico Valicenti abbinamento con i vini Matera doc

**POLLINO DAY'S
PROGRAMMA**

Sabato 8 marzo ore 11.00 PADIGLIONE FIERA ITB BERLINO

Ambiente Territorio Gastronomia

Relazione introduttiva

Federico Valicenti "presidente Associazione le Vie del Pollino"

Proiezioni di filmati e immagini del Parco del Pollino a cura di

Gaetano Lofrano "presidente Associazione Guide Ufficiali del Parco Nazionale del Pollino"
conclusioni

dott. Giancarlo D'Angelo

Assessore ai Parchi e al Turismo della Provincia di Potenza

Segue buffet /degustazione di prodotti tipici curato da Federico Valicenti e rappresentante
vino Matera doc con prodotti a marchio Parco del Pollino offerti dal Consorzio **CoPollino**

Sabato 8 marzo ore 20.30

**Festa delle donne italiane a Berlino con la cucina lucana
Trattoria A Muntagnola.**

Fuggerstrasse 27 10777. Berlin. Tel : +49 30 2116642

La cucina dello chef *Federico Valicenti*
in abbinamento con i vini Matera doc

Il Presidente
Federico Valicenti

Menu al Contadino sotto le Stelle

Antipasti

- 1) **Tortino di patate e salsiccia lucanica**
- 2) **Pettole ripiene di prosciutto crudo e caciocavallo con gocce di salsa di peperoni di Senise**
- 3) **Sformatino di alici “arraganate”**

primi piatti

1) Cavatelli della montagna lucana

ingredienti: gherigli di noci-tartufo nero della Val d'Agri -olio extravergine del Vulture

2) Scialatielli con “zift” di peperoncino e salsa d'orto lucano

secondi piatti

Agnello alle due cotture

ingredienti: patate-mollica di pane-uova-pecorino-origano-olio extravergine

Dolci del Contadino

Menu alla Montagnola Festa delle donne italiane a Berlino

Antipasti

- 1) **Fiori di zucca e scampi con olive nere di Ferrandina a filo di extravergine maiatica**
- 2) **Cappesante al pecorino Canestrato di Moliterno**

primi piatti

1) Cavatelli del Mar Ionio

ingredienti: polipetti freschi-peperoncini interi- -pomodorini- olio extravergine

2) Maccheroni della vigilia con sughetto di scorfano

Scorfano, noci, pinoli, uva passita, mollica di pane raffermo, polvere di peperone, olio extra vergine di oliva

secondi piatti

- 1) **Pesce spada con peperoni arrostiti, mandorle materane e bacche di ginepro del Pollino.**

Dolci della muntagnola