

Olio, dolci, vino e formaggi tipici alla Baf di Vilnius

Eccellenze enogastronomiche di Sambuca a Vilnius in Lituania

Le eccellenze enogastronomiche di Sambuca di Sicilia in mostra alla fiera internazionale Baf di Vilnius (Lituania) da venerdì 20 a domenica 22 Novembre.



Lo stand di Sambuca di Sicilia alla Fiera Baf di Vilnius

Dalle Minne di virgini, dolci tipici di Sambuca prodotti del Bar Caruso, all'oliadell'Antico Frantoio, dalla Vastedda della masseria Ruvettu al vino dell'azienda Di Giovanna. Olio, dolci, vino e formaggi, prodotti in degustazione, apprezzati da tutti i visitatori che hanno voluto conoscerne la storia.

Il territorio di Sambuca di Sicilia, le sue eccellenze enogastronomiche e la storia hanno affascinato il popolo Baltico e l'Ambasciatore Italiano in Lituania che ha annunciato, assieme al Ministro della Cultura Lituano, una prossima visita a Sambuca. La partecipazione alla Fiera è stata resa possibile grazie all'Amministrazione Comunale, alla Banca di Credito Cooperativo di Sambuca, alla Regione Sicilia, Assessorato Agricoltura, e all'Associazione Aziende Sambuca. Presenti il sindaco di Sambuca Leonardo Ciaccio e l'assessore alle attività produttive Giuseppe Oddo. "Aziende attive, che promuovono i propri prodotti e il territorio. Aziende dinamiche che producono e commercializzano. Questo è il risultato di un territorio - dice l'assessore Oddo - che stimolato e supportato dalle Istituzioni fa gruppo, si organizza, si fa conoscere in tutto il mondo promuovendo le eccellenze e la storia di un territorio".

Ristorante
La Panoramica
Bar - Pizzeria

Sede Invernale: Corso Umberto I, n.8
Sede Estiva: C.da Cicala - Sambuca di Sicilia (AG)
Tel. 0925.943430 - Ab. 0925.942108 - Cell. 333.4102818

CARBURANTI - LUBRIFICANTI
AGRICOLI E INDUSTRIALI

Gandolfo

SERVIZIO CONSEGNA
GRATUITO

Tel. 0925 943440
SAMBUCA DI SICILIA

CASEIFICIO S. GIORGIO

di Maurizio Di Bella

Prodotti
Biologici

SEDE: Via Teatro C.le Ingoglia, 11 - SAMBUCA DI SICILIA (AG)
Tel. 349 7031772 - 349 7031774
CASEIFICIO: C.da San Biagio - BISACQUINO (PA)

SALA TRATTENIMENTI

La Pergola

di Giglio Santa & C.

Bar - Ristorante
Pizzeria - Banchetti

Contrada Adragna
Tel. 0925 946058 - 941099

Kaffe Triglio

BAR
Pasticceria - Gelateria
Gastronomia

Viale Antonio Gramsci, 54
Tel. 0925 943322 - 946058

SAMBUCA DI SICILIA

La ricetta di Elvira

TEGLIA DI PESCE SPADA

Ingredienti

per 4 persone:

4 fette di pesce spada da 120-150 gr. ciascuno;
500 g. di patate;
200 g. di pomodorini;
mollica fresca;
pecorino grattugiato fresco;
origano;
mezzo bicchiere scarso di vino bianco;
sale, pepe, olio di oliva.



Cuocete le patate intere in acqua salata, tenendole al dente; pelatele e tagliatele a fettine rotonde, spesse un cm.

Accendete il forno a 180°; versate un po' d'olio in una pirofila ed iniziate a sistemare uno strato di patate, distribuite sopra qualche filetto di pomodorino, indi sistemate le fette di pesce spada e completate con la mollica fresca, aromatizzata con l'origano e il pecorino.

Salate, irrorate con l'olio e procedete con un altro strato.

Irrorate con olio e mezzo bicchiere di vino bianco ed infornate per 20 minuti circa.

Servite a tavola nella pirofila utilizzata per la cottura.

Un bello e buon secondo di pesce che potrete preparare in anticipo ed infornare all'ultimo momento; farete bella figura senza essere costretti a stare a lungo davanti ai fornelli.

A questo numero hanno collaborato:

Daniela Bonavia, Licia Cardillo, Pina D'Alatri, Marisa Cusenza, Salvatore Maurici, Giuseppe Merlo, Erina Mulé, Antonella Munoz Di Giovanna, Elvira Romeo, Enzo Sciamè, Gori Sparacino, Fulvia Toscano, Michele Vaccaro, Margari Venezia. Foto di Gaspare Taormina.

M. EDIL SOLAI s.r.l.

CERAMICHE E PARQUET

Cucine in Muratura - Arredo Bagno
Materiale Edile

www.paginegialle.it/medilsolai

V.le Gramsci, 61 - **SAMBUCA DI SICILIA** - Tel. 0925 941468

Mangimi ARMATO

Concessionario esclusivista per la Sicilia

Saddler

COMMERCIO
MANGIMI E CEREALI

C.da Porcaria - Tel. 0925 941663
Cell. 339 5098369 - 336 896960
SAMBUCA DI SICILIA

L'ASI della FRUIT
di Salvatore Ciaccio

Cell. 333 9908831

DON GIOVANNI
H O T E L

★ ★ ★ ★

C.da Pandolfina - Tel./fax +39 0925 942511 - Cell. 333 1252608
www.dongiovannihotel.it - info@dongiovannihotel.it
SAMBUCA DI SICILIA - AG