





Associazione Culturale – Via Principessa Iolanda, 3 - 07100 – SASSARI – eledrea.circolo@virgilio.it
tel/fax +39 0795574162 - www.circoloeledrea.com  ci trovi su  facebook

Il Circolo Eledrea – via Grazia Deledda, 89/a - Sassari
propone per i Soci ARCI
Una cena a tema “LA CROCIERA NEL MEDITERRANEO”
Sabato 8 febbraio 2014, con inizio alle ore 21,00

Crociera gastronomica sul mediterraneo

Le crociere sono viaggi perfetti per chi vuole conoscere in poco tempo molte realtà. A bordo delle grandi navi la vita è confortevole, ma la parte interessante è lo sbarco nei vari paesi e nelle realtà reali.

La cucina è sicuramente la realtà per eccellenza, proviamo a percorrerla insieme in una crociera gastronomica.

*Il nostro viaggio culinario inizia dalla **Spagna**, la cucina spagnola è molto conosciuta ed apprezzata, i suoi sapori non sono troppo lontani dal nostro gusto così come le materie prime.*

*Proseguiamo verso il **Marocco**. Non è facile scoprire tanto vicino a noi un paese che raccolga una così vasta collezione di aspetti esotici, cucinare “alla marocchina” in gastronomia indica un modo di preparare pietanze a base di agnello o montone, stufati o saltati, speziati e serviti con contorno di verdure o di riso pilaf.*

*Il nostro tour continua, e arriviamo in **Tunisia**, questa piccolissima nazione, erede di Cartagine, è ricca di ulivi ed eccelle nella produzione di primizie, specialmente melanzane e pomodori, ma si trovano facilmente tutti i tipi di ortaggi.*

*La moderna gastronomia in **Egitto**, non ha mantenuto la raffinatezza e la sontuosità del periodo faraonico, ma ha assunto molte delle caratteristiche e delle tendenze dei vicini paesi arabi dell'area mediterranea. Come in questi ultimi, gli ingredienti principali sono il riso e le verdure.*

*Il **Libano**, la cucina mediorientale nel suo complesso deve molto alla creatività della cucina libanese, che insieme a quella palestinese e siriana, ricche di verdure e pesce, di prodotti della terra, carni, olio d'oliva aromi e spezie profumatissime, ha arricchito e trasformato la cucina araba, tradizionalmente legata alla pastorizia e ai prodotti da essa derivati, come carne d'agnello, latte, yogurt, formaggi di capra.*

***Turchia**, la cucina turca ha tutte le peculiarità della gastronomia orientale: è appetitosa, profumata, povera di grassi e fortemente speziata. Le sue origini si fanno risalire a Maometto, alle sue tavole raffinate e alle stuzzicanti leccornie, che si diffusero, con le conquiste militari ottomane, in tutta l'area dei Balcani.*

*Ed infine la **Grecia**, ricca di storia e di tesori d'arte, ma anche di verdi uliveti e di cibi raffinati e gustosi.*

Il Circolo Culturale Eledrea vi invita metaforicamente a salire a bordo proponendovi una carrellata di sapori mediterranei.



MENU

SPAGNA

Paella Valenciana

Riso, pollo, maiale, cozze, gamberi, olive pomodori, peperoni, funghi.

MAROCCO

Tajine d'agnello

Carne d'agnello, prugne, mandorle, spezie, cipolla.

TUNISIA

Salade sfaxienne

Cetrioli, cipolle, mele, peperoni, prezzemolo, tonno sott'olio.

EGITTO

Stufato di pollo e verdure

Pollo, cipolla, alloro, spinaci, cardamomo, aglio, coriandolo, limone.

LIBANO

Tabuleh con verdure

Burghul (grano spezzato), peperoni, pomodori, prezzemolo, menta, limone.

TURCHIA

Cerkes tavugu (Pollo alla circassa)

Pollo, chiodi di garofano, sedano, dragoncello, noci, paprica.

GRECIA

Chirinò me sélino

Carne di maiale, sedano rapa, cipolle, ghee, prezzemolo, vino bianco, pepe, limone, uova.

Frutta di Stagione

DOLCE

ITALIA

Torta al cioccolato con panna

Vino di SARDEGNA, Acqua n/g, caffè, carrellata di acquaviti aromatizzate

➤ € 35,00

Solo su prenotazione al 333 6596074 o eledrea.circolo@virgilio.it

Si prega la massima puntualità