


Alleanza
tra i cuochi italiani
e i Presìdi Slow Food



L'alleanza è una grande rete solidale dove i cuochi italiani incontrano e stringono un patto con i produttori dei presìdi Slow Food, impegnandosi a cucinare e valorizzare i loro prodotti.

I cuochi dell'alleanza uniscono il piacere di realizzare grandi piatti alla responsabilità verso chi produce le materie prime. Per un cibo buono, ma anche genuino, naturale, pulito.

E non solo: giusto, rispettoso verso chi lo ha prodotto, coltivato, allevato.

I cuochi che aderiscono all'alleanza garantiscono l'impiego regolare dei prodotti di almeno tre presìdi, privilegiando i presìdi del proprio territorio, e contrassegnandoli nei menu con il segno 

Per garantire la completa tracciabilità e per offrire massima visibilità ai protagonisti dei Presìdi Slow Food, sul menu è sempre indicato il nome del produttore da cui i cuochi si approvvigionano.

I cuochi dell'alleanza sposano la filosofia di Slow Food, scelgono materie prime locali, rispettano le stagioni, lavorano direttamente con i piccoli produttori, per conoscerli e valorizzarli.



I Presidi Slow Food che utilizziamo nel menu di oggi sono:



Antichi pomodori di Napoli, produttore Cooperativa agricola Agrigenus – Acerra (NA)



Fagioli cannellini “dente di morto”, produttore Cooperativa agricola Agrigenus – Acerra (NA)



Salsiccia rossa di Castelpoto, produttore Azienda Agricola Pierpaolo Maio – Castelpoto (BN)



Capperi di Salina, produttore Azienda Agricola Roberto Rossello – Isola di Salina (MS)



Pomodorini del piennolo del Vesuvio, produttore Azienda Agricola Gioli – San Sebastiano al Vesuvio (NA)





Broccoli aprilatici di Paternopoli, produttore Azienda Agricola Concetta Grasso – Paternopoli (AV)







Il simbolo del peperone contraddistingue i piatti vegetariani

ANTIPASTI

-  Sformato di patate di montagna, fonduta di caciocavallo e funghi porcini 8,00
-  Timballino di verdure di campo con crema di fagioli cannellini *"dente di morto"* e croccante di salsiccia rossa di Castelpoto 8,00
- Carpaccio di maialino, insalatina di spinaci e scaglie di Carmasciano 8,00
- Tempura di baccalà con cipolla ramata di Montoro caramellata 8,00
- Ricotta di Montella cotta al vapore con lardo di maialino nero casertano e insalata di carciofi 8,00



PRIMI

- | | | |
|--|--|-------|
|  | Pennone con salsiccia affumicata di nostra produzione e antichi pomodori di Napoli
<i>(pasta Cav. Cocco)</i> | 10,00 |
| | Spaghettoni mantecati al baccalà con peperone crusco <i>(pasta Cav. Cocco)</i> | 10,00 |
| | Maccaronara con crema di latte aromatizzata al tartufo di Bagnoli Irpino e lardo di maialino nero casertano <i>(pasta fresca – farina Petra)</i> | 10,00 |
|  |  Raviolino farcito di ricotta di Montella e pomodorini del piennolo del Vesuvio rossi e gialli
<i>(pasta fresca – farina Petra)</i> | 10,00 |
|  | Pacchero con broccoli aprilatici di Paternopoli e peperone crusco <i>(pasta Cav. Cocco)</i> | 10,00 |




SECONDI

Agnellino di Carmasciano in tre cotture 13,00

Hamburger di capocollo di maiale con insalatina di finocchio e panna acida (500 gr.) 15,00

Bistecca di vitello Irpino ai ferri 35,00/kg

 Zuppa di baccalà con pomodorini, capperi di Salina e olive di Gaeta 12,00

  Polpetta di broccoli di Paternopoli su crema di burrata 12,00

Bocconcini di entrecote al Taurasi e spinaci all'aglio, olio e peperoncino 12,00


Pancetta di agnello ripiena alla maniera tradizionale con pomodorini 10,00





DOLCI

Pasticcio di millefoglie con crema chantilly e salsa ai frutti di bosco	5,00
Tiramisù al panettone con crema gianduia	5,00
Tortino di mela su salsa allo strega	5,00
Cono di ricotta e pera	5,00



Grappe giovani, amari, passiti, liquori	2,00
Distillati invecchiati <i>Grappe barricate, whisky, cognac, rum</i>	3,00



LA PROPOSTA dello CHEF

Assaggi di antipasto

Assaggi di primo

Dolce

25,00

Vino incluso

SALUMI

Sopressata stagionata *(nostra produzione)*

4,00

Capicollo stagionato *(nostra produzione)*

4,00

FORMAGGI

Pecorino di Carmasciano fresco

4,00

Pecorino di Carmasciano stagionato

6,00

Pecorino Moliterno stagionato d.o.p.

6,00

Caprino Lucano (Muro Lucano) *misto caprino-pecorino*

4,00

Caciocavallo Lucano

4,00

Caciocavallo podolico semistagionato

4,00

Caciocavallo podolico stagionato

5,00

Degustazione di formaggi dell'Az. Agr. *"Carmasciando"*

10,00

Toma Irpina, Terminio, Blue di pecora, Bollicine di vacca



Il Ristorante Museo La Ripa partecipa con convinzione alla filosofia Slow Food: cuciniamo regolarmente i prodotti dei Presidi, ci serviamo da allevatori locali per le nostre carni e ricerchiamo costantemente sul territorio formaggi, verdure, erbe selvatiche e ortaggi. Quest'ultimi provengono spesso dal nostro orto.

Abbiamo attenzione particolare per i legumi, che utilizziamo regolarmente nel nostro menu, e per i quali ci forniamo da aziende familiari che ci offrono prodotti di nicchia di alta qualità, spesso sconosciuti o dimenticati nel consumo quotidiano.

Il desiderio di controllo della filiera ci ha spinto a produrre in proprio farine integrali con macina a pietra, salumi tradizionali, formaggi e ricotte di latte locale.

Abbiamo inoltre iniziato una piccola produzione di marmellate artigianali, fatte con la frutta dei nostri alberi o proveniente da coltivatori qualificati, priva di qualunque trattamento chimico.

*Abbiamo così pensato alla **Bottega Del Territorio**, uno spazio al piano terreno del ristorante in cui offrire in vendita gli stessi prodotti che utilizziamo nella preparazione dei piatti, in funzione delle stagioni e della produzione limitata.*

Potrete così trovare marmellate e mieli artigianali, legumi di varietà rare, formaggi pregiati di produzione locale, tartufi, paste e farine artigianali e tutto quanto il territorio mette a disposizione nel rispetto delle biodiversità culturali e delle stagioni.