



REGIONE PIEMONTE



Regione Siciliana



Provincia di Palermo



ForteVillage SARDINIA



Domenica 15 luglio - Sunday July 15

Riviera dei Fiori:  
l'eleganza dei profumi

Menu

Fantasia di bruschette alla ligure  
(patè, pesto, salsa di noci, olive taggiasche)

Friscioi (frittelle) di Boragine  
Foglie di Salvia scottate all'extravergine  
Tortino di trombette (zucchine d'Albenga)  
Stoccafisso a "Brandacujun" con olive taggiasche  
Meraviglie dell'orto ripiene  
Totanetti alla ligure

Trofiette al pesto con patate e fagiolini  
Pansotti al Sugo di Noci

Buridda di Seppioline con crostone all'aglio di Vessalico

Pesche ripiene  
Canestrelli

Selezione vini a cura  
dell'Azienda Speciale Camera Commercio Imperia  
Riviera dei Fiori

Chefs: Enrico Calvi - Giovanni Danio,  
Ristorante Salvo Cacciatori, Imperia  
Sommelier: Renato Boglione



Lunedì 16 luglio - Monday July 16

Regione Siciliana:  
il Parco delle Madonie

Menu

Varietà di antipasti siciliani  
Selezione di formaggi stagionati con granelli di Manna  
*Presidio slow food*  
Assortimento di formaggi madoniti con salumi tipici  
del Parco delle Madonie  
Caponata di melanzane  
Pomodori secchi all'origano di montagna  
Bocconcini di pecorino caldi con acciughe  
Olive verdi al finocchio in grani  
Polpettine di uova e formaggio al pomodoro Siccagno  
Crostoni di pane e Caciocavallo ai pinoli  
Carciofi sottolio

Zuppa di fave decorticate e finocchietto con pane fritto  
Rigatoni al ragù di capra e funghi

Cosciotto di maialino nero all'arancio  
Salsiccia al finocchio alla brace  
Patate alla casalinga e verdure di stagione

Testa di turco  
Cannoli con ricotta  
Scelta di dolci delle Madonie  
Sorbetto di melone alla cannella

Selezione Vini a cura dell'Abbazia Santa Anastasia  
di Castelbuono (Palermo)

Selezione Prosecco a cura della Società Agricola Vitivinicola  
Castellucci Miano di Valledolmo

Chefs: Antonio Maiorana e Enzo Manmana  
Istituto Professionale Alberghiero - Cefalù  
Sommelier: Renato Boglione



Martedì 17 luglio - Tuesday July 17

9 prodotti del Parco delle  
Madonie: emozioni intense

Menu

Varietà di antipasti siciliani  
Succo di pomodoro Siccagno con scaglie di ricotta salata  
Selezione di salsiccia stagionata e salumi dei nostri monti  
Crostoni di pane, formaggio e miele di Sulla  
Bocconcini di primo sale e salvia in pastella  
Pomodori secchi ripieni e fritti  
Olive nere calde all'origano  
Caponata di melanzane  
Carciofi alla contadina  
Scelta di formaggi e marmellate del Geoparco  
Ricotta di pecora e miele di Ape nera sicula *Presidio slow food*

Ditaloni con macco di fave e finocchietto selvatico  
Caserecce con ricotta, pomodori e basilico  
Agnellone ai profumi delle Madonie  
Salsiccia alla brace  
Patate alla paesana e verdure grigliate

Testa di Turco  
Cannoli con ricotta  
Pasticceria siciliana mista di mandorle e pistacchi  
Biscotti di montagna  
Gelatina di Anguria

Selezione Vini a cura dell'Abbazia Santa Anastasia  
di Castelbuono (Palermo)

Selezione Prosecco a cura della Società Agricola Vitivinicola  
Castellucci Miano di Valledolmo

Chefs: Antonio Maiorana e Enzo Manmana  
Istituto Professionale Alberghiero - Cefalù  
Sommelier: Renato Boglione



Il valore  
della  
Cultura  
Mediterranea

Dal 9 al 17 luglio 2012  
Settimana enogastronomica italiana  
A week devoted to Italian Food and wine  
9-17 July 2012

Ristorante "Bellavista" • Forte Village Resort



Organizzazione

Via Vittorio Emanuele, 8 - 12064 La Morra (Cn)  
Tel. 0173.509225 - Fax 0173.509283  
e-mail: info@cadjamis.it- www.cadjamis.it



## Il valore della Cultura Mediterranea

L'Italia, insieme agli altri paesi che si affacciano sul Mar Mediterraneo, è terra d'elezione della coltura dell'ulivo e della vite, la cui presenza millenaria ha impresso abitudini alimentari comuni a tutta la penisola.

Olio, pasta, pesce del Mediterraneo, frutta e verdura sono non solo il simbolo di buona alimentazione e quindi di benessere ma rappresentano un corretto stile di vita, un approccio che ritrova nella natura e nelle sue risorse uno stimolo per la rinascita, perfetto mosaico da incasellare con umiltà e il giusto orgoglio. Un filo conduttore da leggersi attraverso il recente inserimento della dieta mediterranea nella Lista dell'Unesco come patrimonio immateriale dell'umanità. La Dieta è cultura, è paesaggio, è territorio. E' turismo, è occupazione.

La XVI Edizione della Settimana Enogastronomica Italiana di Forte Village Resort rende omaggio alle produzioni agricole che meglio rappresentano il concetto di alimentazione mediterranea e alle preparazioni che tradizionalmente da essa attingono virtù e gusto.

### The values of Mediterranean culture

Along with other Mediterranean countries Italy, is the chosen land for olive trees and grapevines, whose presence has given a common food source to the whole peninsula for centuries. Olive Oil, pasta, Mediterranean fish, fruit and vegetables are not just an indication of good nutrition and wellbeing, but represent a healthy lifestyle, that is found in nature and its resources.

The Mediterranean diet is a recent addition to the Unesco world heritage list. The diet is territory, it is scenery, it is culture, and it is tourism.

The XVI edition of the Italian Food and Wine week at the Forte Village Resort pays tribute to the agricultural products that represent the best concept of the Mediterranean diet and preparations which traditionally bring out the natural goodness and flavours.

Coordinano tutte le serate gastronomiche  
gli Chefs **Claudio Forti** e **Simona Sbrano**  
Sommelier **Renato Boglione**



Lunedì 9 luglio - Monday July 9

**Perata di Benvenuto**

FANTASIA DI COCKTAILS  
a base di **Asti Spumante docg** (Consorzio dell'Asti) e  
**Brachetto d'Acqui docg** (Consorzio del Brachetto d'Acqui)  
Custoza 2011 doc Az. Agricola Cavalcina  
Pinot Grigio 2011 igt Az. Agricola Cavalcina  
Finger food mediterranei: benessere e semplicità



Martedì 10 luglio - Tuesday July 10

**La dieta mediterranea**

LA NATURA NEL PIATTO

### Menu

*La dieta mediterranea: la natura nel piatto*

Pennette con melanzane e pesce spada  
Straccetti al ragù di verdure estive  
Gnocchetti con frutti di mare alla veneta  
Linguine con l'acciuga fresca e mollica  
Fusilli in crema di peperoni dolci e ricotta

*Il trionfo dell'estate mediterranea:*

**pasta, cereali, verdura, pesce, olio, frutta, vino**

*Selezione vini a cura dell'Azienda Agricola Cavalcina  
Villafranca (Verona)*

Feniletto Rosato A.M. 2010 igt  
Bardolino 2011 doc  
Valpolicella Rip. 2010 doc  
Veneto Rosato passito 2010 igt

*Chefs:* Claudio Forti e Simona Sbrano  
*Sommelier:* Renato Boglione



Mercoledì 11 luglio - Wednesday July 11

**La dieta mediterranea**

L'AGROALIMENTARE: L'ORO ITALIANO

### Menu

*La dieta mediterranea Agroalimentare, "oro" italiano*

Caserecci con cozze e fagioli  
Maccheroncini alla siciliana con Pachino e capperi  
Pasta e patate con la ruchetta  
Tagliatelle con gamberi, zucchine e limone  
Cuscus di pesce e verdura

*Il trionfo dell'estate mediterranea:*

**pasta, cereali, verdura, pesce, olio, frutta, vino**

*Selezione a cura dell'Azienda VisAmoris di Imperia*

Pigato Sogno Riviera Ligure di Ponente 2010 doc  
Pigato Domé Riviera Ligure di Ponente 2011 doc  
Olio extravergine, patè e olive taggiasche

Dolcetto d'Alba Murrae 2010 doc *Rocche Costamagna*  
Asti Spumante docg *Consorzio dell'Asti*  
Brachetto d'Acqui docg *Consorzio del Brachetto d'Acqui*

*Chefs:* Claudio Forti e Simona Sbrano  
*Sommelier:* Renato Boglione



Giovedì 12 luglio - Thursday July 12

**Regione Piemonte**

**Sapori di terre e di acque**

### Menu

*La gran tavola degli antipasti piemontesi*

Pesce di lago e verdure in carpione  
Frittata dorata con salampatata e menta  
Filetto di maiale marinato al miele e Genepì  
Mousse di tomini del Canavese  
Torta di riso della piana di Vercelli  
Polenta concia al Gorgonzola piccante

L'angolo dei salumi tipici

Risotto alla fonduta di Gorgonzola dop, noci e sedano  
Gnocchi alpini (raviole) di patate e carote gratinati  
alla Toma Piemontese dop  
Tajarin (tagliolini) con ragù di carni bianche al coltello

Pesche in trasparenza di Asti Spumante docg  
Bicerin estivo al Gianduja  
Torta di ricotta e amaretti di Mombaruzzo  
Piccola pasticceria secca piemontese  
con dolcezze al cioccolato

*Selezione vini a cura dell'azienda Ca dei Mandorli  
di Castel Rocchero (Asti)*

Gavi Pian dei Ronchi docg 2011  
Barbera d'Asti "La bellalda" docg 2010  
Barbera d'Asti superiore "La bellada oro" docg 2009  
Brachetto d'Acqui "Le donne dei boschi" docg 2011  
Asti spumante docg 2011

*Chefs:* Claudio Forti e Simona Sbrano  
*Sommelier:* Renato Boglione



Venerdì 13 luglio - Friday July 13

**Regione Piemonte**

**Le colline dei grandi vini**

### Menu

*La gran tavola degli antipasti piemontesi*

Girello di vitello con salsa tonnata all'antica  
Carpaccio di pere e sedano rapa al Castelmagno DOP  
Insalata di peperoni all'acciuga e pancetta  
Zucchini farciti al Seirass (ricotta)  
Ratatouia estiva di verdure e tonno  
Caponet (involtino) di cavolo con vitello e salame

L'angolo dei salumi tipici

Risotto con salsiccia e riduzione al Nebbiolo  
Tajarin (tagliolini) al tuorlo con pancetta,  
zucchine e i loro fiori  
Agnolotti di brasato al burro aromatico

Coppa di panna cotta ai lamponi e menta  
Torta di pere al Barbera speziato  
Torta di nocciole e crema al Barolo Chinato  
Piccola pasticceria secca piemontese  
con dolcezze al cioccolato

*Selezione vini a cura dell'azienda agricola  
Rocche Costamagna di La Morra (Cuneo)*

Langhe Arneis 2011 doc  
Barbera Superiore Rocche delle Rocche 2009 doc  
Langhe Nebbiolo Roccardo 2010 doc  
Barolo Rocche dell'Annunziata 2007 docg  
Asti Spumante docg *Consorzio Tutela dell'Asti*

*Chefs:* Claudio Forti e Simona Sbrano  
*Sommelier:* Renato Boglione



Sabato 14 luglio - Saturday July 14

**Riviera dei Fiori:**

**la Liguria di Ponente**

### Menu

*Fantasia di bruschette alla ligure*  
(patè, pesto, salsa di noci, olive taggiasche)

Fiori di zucca ripieni alla Ponentina  
Acciughe ripiene  
Pizza all'Andrea Doria  
Coniglio con olive taggiasche e pinoli  
Barbajuai: Ravioli fritti con zucca e formaggio  
Fette di panissa con erba cipollina

Minestrone freddo al pesto  
Raviolini con Boragine all'antica maniera

Cima alla Genovese

Stroscia : torta tradizionale del ponente ligure  
Friscioi (frittelle) di Mele

*Selezione vini a cura  
dell'Azienda Speciale Camera Commercio Imperia  
Riviera dei Fiori*

*Chefs:*  
Enrico Calvi - Giovanni Danio,  
*Ristorante Salvo Cacciatori, Imperia*  
*Sommelier:* Renato Boglione

