

LA GESTIONE DEL RISTORANTE DEL TENNIS CLUB 1893 PRESENTA

"TUOR NELLE RICETTE REGIONALI ITALIANE ORMAI DIMENTICATE"

La riscoperta degli antichi sapori genovesi

MARTEDÌ 29 APRILE 2014

La seconda serata del nostro tour è dedicata ad un'altro dei piatti considerati poveri dalla tradizione, noto nel ponente ligure per opera di marinai e contadini che durante le pause di lavoro consumavano i prodotti dei loro orti, il CUNDIJUN.

Esistono diverse versioni di questo piatto, che nel tempo è andato ad arricchirsi di ingredienti.

I nostri ingredienti: gallette del marinaio, pomodori da insalata, peperone, cipolla, basilico, mosciame di tonno, tonno in olio d'oliva, olive verdi, olive nere, olio aceto e sale.

A seguire verrà servito il BRANDACUJUN, altra pietanza tipica del ponente ligure a base di patate e baccalà.

Ingredienti: baccalà, patate, aglio, olio, prezzemolo, pepe e olive.

Una volta cotti il baccalà e le patate venivano aggiunti gli altri ingredienti e posto il coperchio sulla pentola questa veniva "brandata" dalle donne di casa, appoggiando il pentolone sulle gambe ed effettuando degli scossoni che permettevano il disfacimento e l'amalgamazione degli ingredienti.

Le gustose pietanze verranno accompagnate da una bottiglia di Vermentino della riviera ligure di ponente ogni quattro persone.

Proporranno dessert a scelta e caffè a fine cena

€ 20,00 a persona

Si richiede la prenotazione entro sabato 26 aprile