



ENOGASTRONOMIA STALLO DEL POMODORO

VIA EMILIA EST, 417/419 (DI FIANCO AL REAL FINI) - MODENA

TEL 059 360119 - enogastronomia@stallodelpomodoro.it

orari dalle 8.30 alle 20, domenica chiuso

www.stallodelpomodoro.it

NEWSLETTER FEBBRAIO 2010

Ricordiamo che è attivo il nostro reparto gastronomia, con antipasti, primi e secondi piatti, anche senza glutine.

VINI – LE PROMOZIONI DEL MESE

	PREZZO	6 BOTT.
AZIENDA IL COLLE		
Rosso di Montalcino 2006	€ 14,90	
Brunello di Montalcino 2004	€ 33,90	
FATTORIA CASTELLINA		
Chianti classico Montalbano 2006	€ 8,90	
Terra e Cielo igt 2006	€ 17,90	
AR.PE.PE.		
Rosso di Valtellina 2006	€10,00	
RUINART		
Champagne Blanc de Blancs e Rose'	€ 68,00	

FORMAGGI E SALUMI (E ALTRO) – CONSIGLI DEL MESE

“Masculina da magghia”

Si distinguono dalle comuni alici salate già alla vista, per la carne più chiara che tende al rosa. Poi sono uniche per il profumo straordinario e per il gusto intenso ma delicato. La tecnica di pesca è faticosa e poco produttiva, ma lascia al pesce qualità organolettiche assolutamente superiori.

La tradizione della “Masculina da magghia” sopravvive grazie a pochi pescatori che con un minuscolo equipaggio – non più di otto barche – escono in mare con la menaica. Le alici di menaide si pescano di notte, tra aprile e luglio, nelle giornate di mare calmo: all'imbrunire si stende la rete sbarrando il percorso al largo. La pesca è selettiva e cattura solo le alici di una certa grandezza provoca un dissanguamento naturale che rende il pesce più gustoso e quindi pregiato. Al ritorno bisogna lavorarle immediatamente, di primo mattino, lo fanno le mogli dei pescatori. Lavate in acqua di mare si dispongono minuziosamente in vasetti di terracotta, alternando il pesce a strati di sale marino grosso.

€ 5,10/hg