



Manna all'occhiello, il nuovo appuntamento del Relais Abbazia Santa Anastasia

“Mangia, Bevi, Ama! Amore per la salute, per la vita sana, per la natura, per il territorio” è il ciclo di eventi che si svolge a Castelbuono presso l'Abbazia Santa Anastasia tra escursioni, visite guidate e degustazioni sulle Madonie.

A Castelbuono, in provincia di Palermo, ci si prepara ad accogliere la primavera: l'11 marzo il [Relais Abbazia Santa Anastasia](#) presenterà l'evento **Manna all'occhiello**, una giornata dedicata alla [manna](#), una specialità esclusiva del Parco delle Madonie e dei Comuni di Pollina e Castelbuono.



La manna, antico e nutriente dono naturale

Scoperta e diffusa dagli arabi per le sue proprietà curative e nutrizionali, la manna è una linfa dal sapore dolciastro estratta dalla corteccia del Frassino e diventerà ingrediente d'eccezione di diversi piatti del menù predisposto per l'occasione. Lo stesso sarà ispirato ai viaggi dell'ospite d'onore ossia **Giulio Gelardi**, filosofo e frassinocultore che accompagnerà l'escursione naturalistica del parco aziendale, tappa fondamentale della giornata.

Manna All'Occhiello, a Castelbuono tra buon cibo e natura

Manna All'Occhiello sarà un'occasione per addentrarsi nel parco e scoprire la vegetazione madonita tra frassini, roverelle, peri, querce, mandorli selvatici, oliveti e vigneti. L'evento sarà naturalmente accompagnato dai singolari sentori dei vini biodinamici, prodotti dalle stesse cantine di Abbazia, che saranno accostati per accompagnare i piatti proposti dallo chef Antonio Bonadonna.

La giornata si inserisce nell'iniziativa "**Mangia, Bevi, Ama! Amore per la salute, per la vita sana, per la natura, per il territorio**" organizzata da Abbazia Santa Anastasia e che, periodicamente, convoca giornalisti, professionisti e produttori del panorama enogastronomico siciliano.

Il programma ha già visto svolgersi due eventi: il 2 marzo, "**Se son carciofi, piaceranno**" una giornata dedicata all'ardua sfida di abbinare il difficile sapore del carciofo ai vini; il 3 e il 4 marzo

sono stati invece dedicati al **trekking sulle Madonie**.

Gli appuntamenti futuri di “Mangia, Bevi, Ama!”

Dopo l'11 marzo altre due date perpetuano il programma di Mangia, Bevi, ama!. Il **19 marzo** si terrà una giornata dedicata alla [cucina vegetariana](#) dal titolo **“Veggie! Orto Madonita con Agrietica. Regimi alimentari, stili di vita e buon umore. Agrietica e il progetto delle Madonie come ecorisorsa”** mentre, il 25 marzo Davide Merlino e Lumaca Madonita saranno protagonisti di **“So pretty, so slowly”**, evento dedicato al caviale di lumaca abbinato al vino Metodo classico.



Uno scorcio delle Madonie.

Menù di Manna all'occhiello di domenica 11 marzo 2018

- Entrée di benvenuto
- Q1000 – Metodo Classico biologico da uve di Pinot Nero, 24 mesi sui lieviti
- Lonzino alle erbe, zucca baffa in carpine e povere di olive nere
- Sformatino di cardi selvatici e fonduta di formaggi al tartufo
- Terre di Anastasia – Metodo Classico Biologico da uve Grecanico Dorato, 36 mesi sui lieviti
- Sedanini con farina di grani siciliani, pesto di sinapi e salsiccia croccante
- Terre di Anastasia
- Filetto di maialino al passito e manna
- Terrina di patate all'origano
- Chardonnay Sesinverso – Chardonnay biodinamico
- Semifreddo di mandorle pizzute d'Avola, crema alla cannella e crumble alla manna

- Cannolicchio di manna ricoperto di cioccolato fondente
- Acque minerali
- Caffè

Pranzo: 40 euro a persona

Per informazioni e prenotazioni: 0921 672233 – 331 3248148.

Data di creazione

09/03/2018

Autore

clarissa-iraci