

	Slowfood	am	06.03.2009	18:00	
	Genussreise durch Sardinien	mit	IL NURAGHE GmbH		
	Schäfers Restaurant	in Fürth-Ronhof			
	Teilnehmer:	27			
	Serviert wurden:				
Gnocchetti sardi con salsiccia al mirto	Sardische Pasta "Gnocchetti" mit Salsiccia und Myrte				
Sedano al olio di limone con scaglie di bottarga di muggine	Stangensellerie an Limonenöl mit Scheiben von Bottarga der Meeräsche				
Lardo con pepe e olio	Edelspeck vom Schwein mit Pfeffer und Olivenöl				
Prosciutto crudo "Montanaro" della Sardegna	Luftgetrockneter Bergschinken				
Salame di cinghiale	Wildscheinsalami				
Salsiccia di cinghiale al mirto	Wildschweinsalsiccia mit Myrtenaroma				
Prosciutto crudo di cinghiale	Luftgetrockneter Wildschweinschinken				
Prosciutto di agnello	Luftgetrockneter Lammschinken				
Pecorino "Dolce Sardegna"	Milder junger Schafkäse				
Pecorino "stagionato" 24 mesi	2 Jahre gereifter Schafkäse				
Pecorino "Pepato al pepe verde"	Schafkäse mit grünen Pfefferkörnern				
Pecorino "Pepato al pepe rosa"	Schafkäse mit rosa Pfefferkörnern				
<i>alle Käse aus biologischer Erzeugung und begleitet von:</i>					
Pane guttiau	Knuspriges dünnes Fladenbrot mit Olivenöl				
Olive verdi in salamoia	Grüne sardische Oliven				
Mirto rosso	Likör aus Myrtenbeeren				
Torrone alle noci	Walnuss-Torrone				
Torrone al mirto	Mandel-Torrone mit Myrtenlikör				
Espresso					
Dazu wurden kredenzt 4 autochthone Weine aus Sardinien:	Rebsorte:				
Vermentino di Gallura DOCG "Funtanaliras" 2007	Vermentino di Gallura				
"Karmis" IGT 2008	Vernaccia di Oristano				
Cannonau di Sardegna "Costera" 2007	Cannonau di Sardegna				
Carignano del Sulcis "Rocca Rubia" Reiserva 2005	Carignano del Sulcis				
Reiseführer:					
Gesuino Atzeni, Richard Retsch, Sokol Rustaj					