



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
Περιβάλλοντος και Πολιτισμού

Το Σάββατο του Παραγωγού **26 Νοεμβρίου 2016**



Μενού

Μαύρος Χοίρος: η πιο αρχαία ράτσα χοίρου που έγινε οικόσιτη στον ελλαδικό χώρο, αλλά και η πιο κοινή, μέχρι τη δεκαετία του '60. Τα ζώα ζουν ελεύθερα σε βοσκοτόπια, τρέφονται με βελανίδια, αντέχουν στο μεγάλο κρύο και τη μεγάλη ζέση, περπατούν πολύ και το κρέας τους είναι ιδιαίτερα εύγευστο.

Μαύρη Σταφίδα (Μαυρομάτα): Κορινθιακή (μαύρη) σταφίδα η καλλιέργεια της οποίας εντοπίζεται σε περιοχές της Βόρειας και της Δυτικής Πελοποννήσου, καθώς και στη Ζάκυνθο, είναι τροφή ιδιαίτερα θρεπτική και κατά την παραγωγή και την επεξεργασία της δεν χρησιμοποιείται κανένα πρόσθετο ενώ η ξήρανση γίνεται κυρίως στον ήλιο σε μέτριες θερμοκρασίες.

Κόκκινο κρασί Cabernet: Η πρώτη κοσμοπολίτικη ποικιλία σταφυλιού που μετανάστευσε στους ελληνικούς αμπελώνες, το Cabernet Sauvignon, διατηρεί ακόμη τη δυναμική της. Φυτεμένη ήδη από τη δεκαετία του '50 στο Μέτσοβο και αργότερα στη Χαλκιδική, συνδέθηκε με την αναγέννηση του ελληνικού κρασιού, καθώς αποτέλεσε τη βάση των περισσότερων κόκκινων «νέας γενιάς» που έγιναν δημοφιλή ανάμεσα στο 1980 και στο 2000. Το κρασί παράγεται στο Κτήμα Αρβανίτη.

Μενού



Σαλάτα με μαύρη σταφίδα

Πρασόπιτα

Μαύρος χοίρος φρικασέ

Κόκκινο κρασί

Γλυκό ταψιού με σταφίδα



15€/άτομο

