



VENERDI' 27 OTTOBRE 2017

Centro culturale Grazia Deledda
Piazza Unità d'Italia - Fontaneto d'Agogna

CIBO LOCALE? SI' GRAZIE!

**A TAVOLA
COI PRODUTTORI**
Scopriamo con loro
alcuni frutti della
nostra terra!



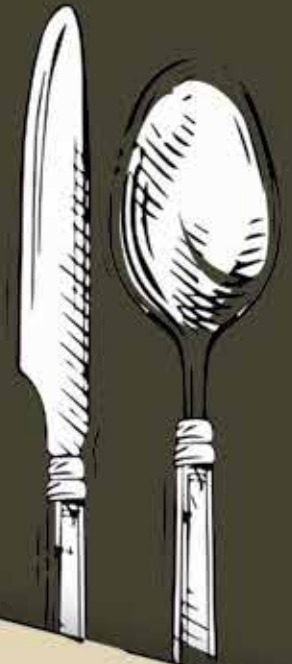
MENU'

*Bavarese
di Cipolla Bionda di
Cureggio e Fontaneto
con pomata all'acciuga
e olio aromatico*

Pancotto della tradizione

*Bignè di lumache e
Lumache alla parigina*

*Orologio di formaggi
della Capuccina*



PROGRAMMA

CENA
Ore 20.00

*Cucina PRO LOCO FONTANETO
in collaborazione con*

*chef PAOLA NAGGI
Ristorante Impero (Sizzano)*

*chef GIANLUCA ZANETTA
La Capuccina (Cureggio)*

In abbinamento

*le Birre artigianali di
DR. BARBANERA (Cavallirio)*

*e un vino Ghemme
delle Colline Novaresi*

**NEL CORSO DELLA SERATA
DIALOGHERANNO CON NOI:**

EUGENIO POL,
Panificio Vulaiga (Fobello)

TIZIANA GAVAZZA,
Le Lumache del Sesia (Sizzano)

GIANLUCA ZANETTA
La Capuccina (Cureggio)

ALESSANDRO CROLLA,
Birrificio Dr. Barbanera (Cavallirio)

Questa serata cultural gastronomica si pone come obiettivo la promozione del territorio attraverso la degustazione di alcune specialità, la scoperta della loro storia, la conoscenza dei produttori, l'accorciamento della filiera alimentare.

Il ricavato sarà devoluto a "MENU FOR CHANGE" di Slow Food, la prima campagna di comunicazione internazionale che mette in relazione produzione alimentare e cambiamento climatico, e al progetto "UNA SCUOLA PER RINASCERE" a sostegno della comunità terremotata di Pieve Torina nelle Marche.

costo : EURO
della :
serata : **30**
EURO :
35 : soci
: Slow
: Food



PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

entro Mercoledì 25 Ottobre
al n° 338-4659749 fino ad esaurimento posti

