

Cena dell'Alleanza tra i cuochi e i Presidi Slow Food

Venerdì 9 giugno 2017, ore 20.30

Ristorante La Cantina

Via A. Sala, 17 - Trezzo sull'Adda

I cuochi dell'Alleanza sostengono i piccoli produttori che sono i custodi della biodiversità e impiegano nelle loro cucine i prodotti dei Presidi Slow Food, dell'Arca del Gusto, e le piccole produzioni locali, garantendo così sempre un cibo buono, pulito e giusto.

Produttori Presidi:

Agri di Valtorta e Stracchino all'antica delle valli Orobiche

Latteria soc. Valtorta, Valtorta Bg

Riso Grumolo delle Abbadesse

Az. Agr. Costantino Barban, Grumolo delle Abbadesse Vi

Capperi di Salina

Salvatore D'Amico, Leni (Me)

Pistacchio verde di Bronte

Pietro Bonoccorso, Bronte Ct

Produttori locali:

Bresaola e Roast-beef

La Fattoria, Bettola di Pozzo d'Adda Mi

Olio di Renzo

DOP Laghi Lombardi-Sebino

Vino Az. Vitivinicola Il Caleppino,

Castelli Caleppio Bg

Prenotazione:

Iscrizione obbligatoria

entro lunedì 5 giugno 2017

cell. 340.7665929


info@slowfoodgorgonzola.it

www.slowfoodgorgonzola.it



Una cena speciale per gustare i Presidi Slow Food e le Eccellenze del nostro territorio, scelte con cura e passione tra le materie prime di qualità locali, sostenibili e di stagione dal cuoco Alessandro Giriberti, Ristorante La Cantina e con particolare attenzione per la sostenibilità e il rispetto delle tradizioni.

Menu:

Antipasto:

Bresaola della Fattoria con Agri di Valtorta  erba cipollina e olio extravergine

Primo piatto:

Risotto Vialone nano Grumolo delle Abbadesse  con asparagi freschi e stracchino all'antica 

Secondo piatto:

Carpaccio di roast-beef della Fattoria con pomodorini, capperi di Salina  con erbe novelle

Dessert:

Semifreddo al pistacchio verde di Bronte 

acqua e caffè



In abbinamento una selezione di vini dell'Azienda Vitivinicola il Caleppino, presentati direttamente dal produttore.

Costo: € 40,00 a persona, di cui 5 € verranno devoluti alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità a sostegno del progetto "Presidi"