



Slow Food
Condotta di Venezia




Presidi Slow Food®

CENA DELL'ALLEANZA

tra PRESIDI SLOW FOOD e RISTORATORI/CUOCHI ITALIANI

I cuochi ed i ristoratori dell'Alleanza uniscono il piacere di realizzare grandi piatti, con sapienza e creatività, alla responsabilità verso chi produce le materie prime. Perché il loro cibo sia buono, ma anche genuino, naturale, pulito. E non solo: giusto, rispettoso verso chi lo ha prodotto, coltivato, allevato...

Ecco allora una grande serata per festeggiare insieme l'Alleanza, da grandi Prodotti e Produttori a grandi piatti – i prodotti dei Presidi Slow Food sono segnalati dal simbolo  :

MENÙ

Per l'occasione avremo con noi **Luigi Peruzzetto** produttore della nota **Azienda Casa Roma**, con i suoi vini in abbinamento (www.casaroma.com) .

Antipasti


Mortadella Classica  con Peperone Corno di Bue di Carmagnola 

 Culatello di Zibello

Bruschetta di Mais Biancoperla 

Degustazione di Formaggi dei Presidi Veneti:

Monte Veronese di Malga  Asiago Stravecchio 

Agordino  con le pere, Morlacco del Grappa 

Vino: Manzoni Bianco IGT Marca Trevigiana 2008

Primo

Risotto con Riso Grumolo delle Abbadesse  con fegatini d'Agnello d'Alpago , mantecato al Morlacco 

Vino: San Dordi, Incrocio Manzoni Bianco IGT, Vendemmia Tardiva 2007

Secondo

Agnello d'Alpago  con Verdure di S.Erasmo

Vino: Raboso Piave DOC 2006

Dolce

Panna Cotta con vaniglia del Madagascar

Vino: Callarghe, Raboso Marca Trevigiana Passito 2006

La cena si terrà **MERCOLEDI' 2 DICEMBRE ALLE ORE 20.00** presso il **RISTORANTE WINE BAR WILDNER** – situato in Riva degli Schiavoni, S.Zaccaria.

I posti sono limitati.

Prezzo della cena: 40,00 euro per soci Slow Food e 45,00 euro per i non soci

Prenotazioni attraverso i seguenti contatti:

rebeccaroveda2@hotmail.com

tel. 3494794489 rebecca