



**BAROLO & Co.**



**Slow Food®**  
Colline Novaresi



**VENERDI' 15  
FEBBRAIO 2019**  
Fontaneto d'Agogna  
Sala Polivalente  
piazza Unità d'Italia  
ore 20:30

# “DA LESSONA *tra Valsesia e Lago d'Orta, fino* ALLA VAL D'OSSOLA”

Tour Enogastronomico  
con

*Degustazione di*  
**VINI**

Azienda Agricola Pietro Cassina di Lessona  
Tenute Sella di Lessona  
Proprietà Sperino di Lessona

## **SPECIALITA' GASTRONOMICHE**

Piatti - Cucina Pro Loco di Fontaneto  
Formaggi - La Truna di Campertogno  
Specialità del Cusio - Sambuco Divino  
Bevanda Spumeggiante Analcolica del Lago d'Orta  
e Fugascina di Nonio

Nel corso della serata **Teresa Enrica Baccini e Giancarlo Montaldo** presenteranno il numero di dicembre 2018 della rivista **Barolo & Co.** dedicata a **Vino, Gastronomia, Territorio, Turismo e Cultura.**

## **RELATORI**

Teresa Enrica Baccini e Giancarlo Montaldo - *giornalisti in Castagnito (CN)*  
Pietro Cassina - *produttore di vini in Lessona (BI)*  
Marco Rizzetti - *produttore di vini in Lessona (BI)*  
Luca De Marchi - *produttore di vini in Lessona (BI)*  
Luciano Serra - *affinatore di formaggi in Campertogno (VC)*  
Isora Paoletto - *produttore del sambuco divino in Crusinallo (VB)*

## **VINI E BEVANDE IN DEGUSTAZIONE**

- 1 - Metodo charmat "Clementina"  
*Tenute Sella*
- 2 - Coste del Sesia Rosso "Ca di Tass" 2011  
*Az. Agricola Pietro Cassina*
- 3 - Coste del Sesia Rosso "Uvaggio" 2015  
*Proprietà Sperino*
- 4 - Lessona "Riserva" 2010  
*Tenute Sella*
- 5 - Lessona "Tanzo" 2011  
*Az. Agricola Pietro Cassina*
- 6 - "Sambuco Divino" Bevanda Spumeggiante Analcolica  
*I. Paoletto e P. Manghera - Crusinallo*

## **PIATTI IN ABBINAMENTO**

Antipasto caldo con Cotechino, Salame cotto, Sanguinaccio e Patate al forno  
*Cucina Pro Loco - Fontaneto*  
Risotto al Bettelmatt  
*Cucina Pro loco - Fontaneto*  
Orologio di Formaggi valesiani con Toma alla Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto presidio Slow Food  
*Caseificio "La Truna" - Campertogno*  
La Fugascina  
*Pasticceria Aldo Piazza - Nonio*

**COSTO DELLA SERATA : 35€**

per prenotazioni : 366 6892973 | 335 7291284  
Iscrizioni fino ad esaurimento posti