



VENERDI' 2 MARZO 2018

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

I TESORI DEL NORD PIEMONTE

**A TAVOLA
COI PRODUTTORI
#2**

Scopriamo con loro
alcuni frutti della
nostra terra!



MENU'

*Mortadella della Val
d'Ossola, lardo alle erbe,
filetto di maiale alle erbe,
pane nero di Coimo e miele
delle Colline Novaresi*

*Paniscia novarese
di riso Maratelli*

*Gulash di bufala
su nido di patate*

Canestrelli biellesi



PROGRAMMA

CENA

Ore 20.00

Cucina Pro Loco Fontaneto

In abbinamento

*- Vespolina delle Colline
Novaresi,*

- Gattinara

*- Passito di Vespolina delle
Colline Novaresi*

Modererà la serata il giornalista

GIANFRANCO QUAGLIA

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

MANUELA FACCHI,
Az. Agr. Facchi (Oleggio)

MADDALENA e ISABELLA FRANCESE,
Cascina Canta (Novara)

MASSIMO SARTORETTI,
Divin Porcello (Masera)

PATRICIO PIANCA e LUCA LANZA,
Black & White Caffè del Teatro (Biella)

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.

L'evento si ispira a "Menu for Change" di Slow Food, la prima campagna di comunicazione internazionale che ha messo in relazione produzione alimentare e cambiamento climatico.

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



PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

entro Mercoledì 28 Febbraio
al n° 338-4659749 fino ad esaurimento posti



#SlowFood
#CollineNovaresi
#BuonoPulitoGiusto
#CiboLocaleSìGrazie

