



Organizza in collaborazione
con



Serata con i prodotti di due giovani produttori locali
LUCA RIGHETTI "Produttore della cipolla di Breme"



GABRIELE FERRARI GINEVRA "vigna del Grup a Vigevano"

giovedì 28 luglio 2016 ritrovo ore 20:00

CHEZ NADI'

Corso Torino, 57 - Vigevano

un'interessante opportunità per conoscere e degustare le produzioni del territorio nell'interpretazione di Nadia Vighi, esperta conoscitrice di questi prodotti di cui fa largo uso nel suo locale.

Il menù della serata prevede:

- entrée di focaccia con cipolla di Breme e sardenaria con cipolla di Breme e acciughe del Mar Cantabrico, entrambe con farina del Molino Sobrino
- Zuppa gratinata di cipolle di Breme con pane a lievitazione naturale di Aristide Sbardellotto "I frutti del grano" e toma di capra de "i Silos" di Besate.
- Cipolle di Breme ripiene al forno
- Tatin di cipolla di Breme con salsa al parmigiano reggiano DOP 32 mesi AA Caseificio Praticiera e gocce di aceto balsamico di Modena
- Anelli di cipolla di Breme pastellati e fritti
- pesche di Gabriele
- dolce
- Caffè Huehuetenango
- vini: Riesling di Pietro Torti e Friulano di Cantarutti

I posti sono limitati alle 20 sedie a disposizione.

Costo della serata comprensivo dei vini in abbinamento

€ 30,00 per i soci Slow Food, € 35,00 per chi non è ancora tesserato.

Info e prenotazione obbligatoria e impegnativa direttamente al 348 5520539

Il fiduciario

Franco Ranzani