



Slow Food[®]
Basso Mantovano

BUONO COME IL PANE!

SERATA GOLOSA DEDICATA AD UN ANTICHISSIMO E NOBILE CIBO: IL PANE

Sabato 27 febbraio 2010 - ore 20

presso Circolo Arci Casbah - via Roma 20, Pegognaga Mn

Il lievito madre, le farine, le tecniche di panificazione nel rispetto dei tempi naturali di lievitazione per un pane all'insegna della qualità e della tradizione.

Slow Food Basso Mantovano ospita due panifici, "La Butega ad Franton" di Guastalla e "Porta delle Stelle" di San Benedetto Po, che vi guideranno alla scoperta dei loro prodotti. La degustazione sarà accompagnata da salumi, formaggi e buon vino.

MENU

Zuppa di cavolo nero e patate e...

- ciabattone (pan. Porta delle Stelle) • pane al farro (pan. La Butega ad Franton)

Salumi (mortadella classica del Presidio Slow Food Emilia Romagna, spallotto viadanesese, salame mantovano casalino) e...

- sfragolini, grissoni, mezza riccia (pan. Porta delle Stelle)
 - pane di grano duro (pan. La Butega ad Franton)

Formaggi (gorgonzola, pecorino, parmigiano reggiano bio 30 mesi) e...

- crackers all'olio (pan. Porta delle Stelle) • pane al burro e noci (pan. La Butega ad Franton)

Dolci da forno

- sbrisolona-tagliadina, sfragolà (pan. Porta delle Stelle)
 - sfogliatine al burro (pan. La Butega ad Franton)

Vini

- Tocai Mandorlo - Az. Ricchi
- Luna di Marzo - Cantine Virgili

Costo del laboratorio: € 20 (soci slow food); € 25 (non soci) - max 30 posti disponibili

Prenotazione: tel. 329 3176082 - info@slowfoodbassomantovano.it