



La pizza incontra i Presidi Slow Food!

È
PROPRIO
VERO!

Martedì 14 giugno 2011

ore 20.30 - presso AREA FESTE (campo sportivo Ferrari) - via Verdi, Pegognaga Mn

Sicuramente la pietanza italiana più famosa al mondo, la pizza è anche il cibo più consumato sul pianeta. Ecco perché è una "cosa seria" alla quale dedicare la massima attenzione e cura per proporla con il massimo della qualità.

Durante la serata assaggerete la pizza del **pizzaiolo Stefano Cavazzoli** ("Dire, fare, mangiare" di Villa Garibaldi - San Benedetto Po), abbinata a prodotti dei Presidi Slow Food.

Le pizze in degustazione... cotte con FORNO A LEGNA!

- Mantova** • Stria con Spallotto di Viadana (salumificio Pezzi)
- Campania e Puglia** • Pizza Margherita con pomodoro San Marzano*, mozzarella di bufala di Sorrento e pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto*
- Sicilia** • Pizza Romana con capperi e acciughe di Sicilia (Famularo - Lampedusa)
- Basilicata** • Pizza con olive infornate di Ferrandina* e Pezzente della montagna di Matera*
- Birra** • Birra Agricola Cruda di Corte Pilone (Castellucchio - MN)

* Prodotti dei Presidi Slow Food



Costo degustazione: € 20 (soci slow food); € 22 (non soci)

Prenotazione: tel. 329 3176082

info@slowfoodbassomantovano.it

