



Slow Food®
Basso Mantovano



Slow Food®
Delegazione Oglio Po

La condotta Slow Food Basso Mantovano vi invita alla scoperta dei PICCOLI PRODUTTORI. Andremo alla ricerca di quei coltivatori, agricoltori, ristoratori, artigiani e produttori in genere che ancora hanno a cuore la genuinità dei prodotti, la salvaguardia della biodiversità, il recupero dei saperi e dei sapori della tradizione.

CENA • LUNEDÌ 22 LUGLIO 2013, ORE 20.30

presso Osteria «da BORTOLINO», via al Ponte, 8, Viadana (Mn)

Degustazione di

«**Meloni** varietà antiche: *rospo, moscatello, ramparino e banana*»

In abbinamento a **Salumi di produzione locale**»

Il menu

Meloni varietà antiche
Spallotto viadanese
Prosciutto Crudo
Stinco di suino pesante
al forno con patate
Verdure alla griglia
Sorbetti di frutta:
melone e lavanda, lamponi
e maggiorana, albicocca



I vini

Ven Crud
Corte Pagliari Verdieri
di Comessaggio, Mantova
Lambrusco Ponente
Az. Agricola Denny Bini
di Coviolo, Reggio Emilia

I produttori

Meloni e verdure: Az. Agr. Ca' Vecchia
di Valter Cavalli - Valle di Casalmaggiore, Cremona
Spallotto: Salumificio Pezzi di Viadana, Mantova
Prosciutto: Az. Agr. Soriani di Quistello, Mantova
Sorbetti: Gelateria Arlecchino di Viadana, Mantova
Pane: Forno Frantòn di Guastalla, Reggio Emilia

Esclusiva *degustazione di* **Chartreuse**

La **chartreuse** è un liquore prodotto dai monaci certosini nelle cantine della certosa di Voiron in Val d'Isere nella Francia meridionale. È chiamato così dal monastero della Grande Chartreuse dove era prodotto in origine, situato nelle prealpi della Chartreuse.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

COSTO CENA: € 23,00 soci Slow; € 25,00 non soci • Slow Food Basso Mantovano: t. 329.3176082 (Massimo)
Slow Food Delegazione Oglio Po: t. 333.7484728 (Maria Grazia) - Osteria da Bortolino: t. 0375.82640