



Ti aspettiamo per festeggiare insieme il  
**5° SLOW FOOD DAY**  
PER IL DIRITTO AD UN CIBO QUOTIDIANO  
BUONO, PULITO E GIUSTO PER TUTTI.



**Slow Food®**  
Basso Mantovano

Dedichiamo questa quinta edizione di SLOW FOOD DAY al cibo quotidiano buono, pulito e giusto, che difende la biodiversità, che dobbiamo salvare (con progetti quali Arca del Gusto e Presidi Slow Food) che rappresenta le comunità e ne favorisce lo sviluppo, che si contrappone a quello industriale banale e standardizzato, che viene prodotto con buone pratiche agricole, che percorre poca strada.

Sarà un momento conviviale, di festa, in cui potrete conoscere i progetti della nostra associazione.

**L'evento è aperto a tutti,** cittadini, soci arci e slow food.

in collaborazione con



[www.slowfoodbassomantovano.it](http://www.slowfoodbassomantovano.it)

**SABATO 18 APRILE 2015 • ore 20.30**  
**Circolo Arci "1 Maggio" - San Benedetto Po (Mn)**

## PROGRAMMA

### Presentazione del video

### **"L'asparago di San Benedetto Po, da Matilde di Canossa fino ai giorni nostri"**

a cura dei ragazzi dell'Istituto Agrario "Strozzi"

### Cena

### **"Dal bianco al verde, al viola: tutti i colori dell'asparago"**

In cucina e in sala i ragazzi dell'Istituto Alberghiero "Greggiati", al bar i ragazzi diversamente abili della cooperativa C.H.V.

*Il menu è stato realizzato dagli alunni dell'ISS Alberghiero "G. Greggiati" di Poggio Rusco partendo da studi di antichi documenti e ricette del territorio nell'ambito del progetto di recupero dell'Asparago di San Benedetto Po*

### MENU

Aperitivo "garganello" composto da stuzzichini e dintorni

Vellutata di asparagi

Tortelli bicolore con ripieno di ricotta e asparagi

Asparago violetto di Albenga dell'Az. agricola Enrico&Luca Lanzanaco

Spadellata di filetti di pescegatto con asparagi e "saltarei"

Ciambellina, sbriciolato e mousse di asparagi

### VINI

Lugana Santa Cristina, Zenato

Verduzzo friulano, Specogna

*Per la preparazione dei piatti useremo asparagi di tre differenti zone:*

ASPARAGO BIANCO - Consorzio di Tutela e Valorizzazione dell'Asparago Bianco di Verona

ASPARAGO VERDE - Az. agricola bio "La Bianchina" di San Benedetto Po

ASPARAGO VIOLETTO - presidio slow food - Az. agricola Enrico&Luca Lanzanaco di Albenga



**Prenotazione obbligatoria:** (max. 50 posti)

Luciano Aldrighi (arci 1 Maggio) > tel. 335 8414061 • Massimo Truzzi (Slow Food Basso Mantovano) > tel. 329 3176082

**Costo cena:** euro 35 (soci slow, soci arci e aspiranti soci)