



Slow Food®

Basso Mantovano

Gelateria Arlecchino



GIOVEDÌ 11 GIUGNO 2009 ORE 21.00

presso Circolo Arci Casbah • Pegognaga (Mn)

Laboratorio del Gusto *sul* gelato

Il laboratorio è condotto da
Gelateria ARLECCHINO di Viadana
Gelateria CHANTILLY di Bondanello

I gelati in degustazione

- Sorbetto alla frutta
(Arlecchino)
- Crema Chantilly alla lavanda e
confettura di fragole
(CHaNTiLLY)
- The Verde e lime
(Arlecchino)
- Zabaione al Passito Bertagna,
bevendo un calice dello
stesso passito
(CHaNTiLLY)
- Sorbetto al cioccolato fondente
(Arlecchino)
- Caffè Huehuetenango - presidio SlowFood
(CHaNTiLLY)
- Gelato al Gorgonzola con lardo di Colonnata
(Arlecchino)
- Gelato al Parmigiano con mostarda di pere
di nostra produzione
(CHaNTiLLY)
- Gianduia con i gianduiotti Turinot di Guido Gobino
(Arlecchino)
- Mousse Chuao, sorseggiando Guignolet de Dijon (Boudier)
(CHaNTiLLY)

