

Centocene per slow wine



Alleanza
tra i cuochi italiani
e i Presìdi Slow Food



Trattoria GUALLINA

Giovedì 27 novembre 2014 ore 20,30

Al Ristorante **TRATTORIA GUALLINA**
in Via Molino Faenza, 19
Frazione Guallina, Mortara (PV)

Paté di fegatini d'oca con crostini

Catarratto "Shiarà" 2012 Castellucci Miano (Vino Slow)

Cardo gobbo di Nizza Monferrato



e suo sfornato con fonduta di Castelmagno



Barbera d'Asti La Tota 2012 - Marchesi Alfieri (Vino Slow)

Risotto con zucca Bertagnina di Dorno



A.A. Valle Isarco Kerner 2013 - Köfererhof - Günther Kerschbaumer

**Petto d'oca tostato con patate e
porri di Cervere stufati**

Barolo Vigneto Campé 2010 - La Spinetta (Grande Vino)

**Semifreddo con Ofelle di Parona in salsina di
caffè delle terre alte di Huehuetenango**



FCO Picolit 2012 - Aquila del Torre (Vino Slow)

I 5 vini in abbinamento sono tra le eccellenze della guida slow wine 2015

Durante la serata **GIOCO DEL VINO** con in palio bottiglie pregiate

Costo compreso bevande e guida 2015 (valore di 20,00 € in promozione):

soci **45,00 €**, aspiranti soci **50,00 €** (per i famigliari senza guida **10,00 €** in meno).

Possibilità di iscrizione a Slow Food in loco, costo tessera annuale 25,00 € under 31 10,00 €.

Prenotazioni al fiduciario **entro il 24 novembre 2014**, posti disponibili 40



Slow Food®
Vigevano e Lomellina