Trattoria Visconti dal 1932

Slow Food® Valli Orobiche

SlowCooking
CUCINA E CULTURA DEL TERRITORIO

Venerdì 21 Ottobre 2011 ore 20:00

La Cena dell'alleanza

"Cena di Fuoco"

Brisaola di Madesimo e gelato al Bitto Storico con Grappa di Monovitigno Cabernet
Bresaola della Valchiavenna di Stefano Masanti e gelato al Bitto e Grano Saraceno

Cannelloni al nero di Bracca con Grappa Monovitigno di Sauvignon
Pasta all'uovo con stracchino all'antica delle valli orobiche e tartufo nero di Bracca

Polenta e baccalà con Grappa Ambra invecchiata
Crostone di polenta di mais Biancoperla con baccalà mantecato alla Vicentina

Semifreddo al Pistacchio di Bronte con Caldiff, distillato di mele invecchiato

In tutte le preparazioni viene utilizzato il Sale Marino di Cervia

Cena di Fuoco: abbinamenti con preparazioni particolari di Distillati delle

RONER

Roner AG Brennereien, J. v. Zallingerstr. 44, I-39040 Tramin
Roner SpA Distillerie, Via J. v. Zallinger 44, I-39040 Termeno
Tel. +39 0471 864 054, Fax +39 0471 864 090

gentilmente offerti

Produttori dei Presìdi:

Grano Saraceno: Il Cembro di Piero Roccatagliata Teglio (So) tel. +39 0342 780152 www.furmentun.it
Bitto Storico: Alfio Sassella di Talamona (Alpe Cavizzola da 1400 a 2200 mt di altitudine nel comune di Mezzoldo-Bg)
Stracchino all'antica delle valli orobiche: Melchiorre Salvi Corna Imagna (Bg) via Siva, 7 tel. 035 856267
Mais Biancoperla: Francesco De' Tacchi Grantortino di Gazzo Padovano (Pd) tel. 049 5995067 www.detacchi.it
Pistacchio di Bronte: Pietro Bonaccorso Bronte (Ct) zona artigianale capannone 22 tel. 095 7724121
Sale marino di Cervia: Salina di Cervia, Cervia (Ra) Via Salara, 6 tel. +39 0544 971765 www.salinadicervia.it

I Presìdi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.
www.presidislowfood.it