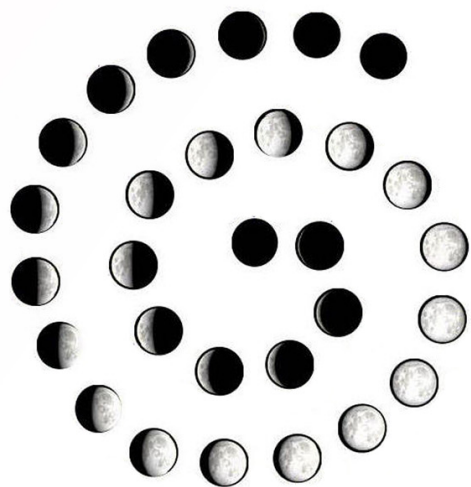



# 18 febbraio

Peppino Tinari e Vittorio Fusari interpretano il maiale e le sue carni: tra norcineria e cucina.



## 13 lune..

..così buono che è anche sano

 La tradizione contadina di ingrassare il maiale almeno 13 lune perchè raggiungesse il peso necessario grazie ad un'alimentazione naturale ed un giusto movimento, è garanzia di carne saporita e di salumi di qualità e grande gusto, ma anche di salubrità.



dispensa pani e vini



Slow Food®  
Oglio Franciacorta Lago d'Iseo



### Aperitivo e dibattito

Degustazione di salumi in abbinamento al Franciacorta DOCG: Lardo, Ventricina, Coppa di Testa, Salumi e Rete

### a tavola

Crema di zucca e cotechino

Cordicella mezz'acqua e mezz'ove al ragù di maiale

Carré di maiale con verza e patate

Costine e piattella canavesana, salsa di fegato d'anatra e agrumi

Prugne al thé bianco, gelato di castagne e liquirizia

**18 febbraio 2013 - ore 19.30**