

Terra Madre Day 2013

TREDICILUNE A DICEMBRE

OL FA

pasticceria-enoteca
via Colleoni, 6

OSIO Sotto (BG)- martedì 10 dicembre

Un altro passo in direzione della sostenibilità delle filiere dei salumi di Lombardia. Nell'orizzonte della biodiversità, un percorso in difesa di antiche tradizioni, benessere animale, valorizzazione del gusto, specificità dei territori. Un progetto innovativo che si propone quale motore di una nuova agricoltura di prossimità mettendo in relazione allevatori, norcini, tecnici, veterinari, co-produttori. GdA di Lombardia,

programma:

ore 19,00 **CHIACCHIERE D'AUTORE**

Norcini, tecnici, estimatori si confrontano sul Progetto TREDICILUNE
Sottoscrizione formale del Progetto da parte degli attori di filiera

ore 20,00 **LABORATORIO DEL GUSTO**

Degustazione comparata di 10 salami di diverse tradizioni lombarde

ore 20,30 **CONVIVIALE**

Risotto in cassœula, crema ghiacciata al torrone con salsa di
cioccolato amaro, acqua, caffè

FRANCIACORTA BRUT docg SANCRISTOFORO

Soci e U26 **35,00 Euro** – Non ancora Soci **38,00 Euro**
info e prenotazioni:

tel Ol Fa 035 88 10 47 mail lorber@iol.it



tastethedifference

quel che metti nel piatto può
cambiare il mondo!

 slowfoodlombardia.it

in collaborazione con le Condotte Slow Food bergamasche