



## PROGETTO TREDICILUNE

# Salami in Bolla

## LA FLÛTE

Via Oscar Romero 1, Camignone di Passirano (Bs)  
**martedì 25 marzo, ore 20**

*Tredicilune si misura con le bolle d'Oltralpe: una strizzatina d'occhio al respiro globale di Terra Madre. Champagne da 'petits recoltants et manipulants' e salami interpretati da ruoli diversi e complici: l'agricoltore, il norcino, lo chef, il veterinario... Un altro passo in direzione della sostenibilità delle filiere dei salumi di Lombardia, nell'orizzonte di biodiversità e di una nuova agricoltura di prossimità. Un percorso che coniuga antiche tradizioni, specificità dei territori, benessere animale, valorizzazione del gusto.*

### PROGRAMMA:

#### **ORE 20,00 CHIACCHIERE D'AUTORE**

Tecnici ed estimatori si confrontano sul Progetto TREDICILUNE

Sottoscrizione formale del Progetto da parte degli attori di filiera

#### **ORE 21,00 LABORATORIO DEL GUSTO**

Degustazione di salami animata da norcini-chef-agricoltori, irrorata da

**XAVIER LECONTE Cuvée Première,**  
**VINCENT JOUDART Blanc de Blancs,**  
**FLEURY Brut Blanc de Noirs**

special guest: il pane di Carlo

Soci e U26 **30,00 Euro**  
Non ancora Soci **35,00 Euro**

info e prenotazioni:

030 6392148

[slowfoodfranciacorta@gmail.com](mailto:slowfoodfranciacorta@gmail.com)

in collaborazione  
con Slow Food Lombardia

tastethedifference

quel che metti nel piatto può  
cambiare il mondo!

 [slowfoodlombardia.it](https://www.facebook.com/slowfoodlombardia.it)

