

SABATO 29 OTTOBRE 2016

SAPS - Agnelli Cooking Lab
Via Madonna 20, Lallio (Bg)

PRESENTAZIONE REGIONALE

osterie d'Italia
guida 2017



ALLE ORE 12,30

nella sede della SAPS

Agnelli Cooking Lab si svolgerà
il pranzo di presentazione
di *Osterie d'Italia 2017* preparato
da quattro osterie chiocciolate
provenienti dalla Lombardia
Orientale che nell'ambito del
progetto internazionale ERG
ha ottenuto il riconoscimento
di Regione Europea della
Gastronomia per il 2017.

Costo del pranzo

(inclusa una copia di *Osterie d'Italia 2017*)

40 euro | 35 euro soci Slow Food

Agrì di Valtorta 🌿 (Presidio Slow Food)
Stracchino all'antica 🌿 (Presidio Slow Food)
Formai de Mut della Latteria Sociale di Valtorta
Franciacorta DOCG Animante Brut – Barone Pizzini

Crespella al *formai de mut* Alta Valle Brembana DOP
e tartufo nero di Bracca
Dentella, Bracca (Bg) 🌿
Sauvignon Alto Mincio IGP Colfiori, 2015 - Tenuta Maddalena

Riso alla pilota con riso vialone nano di Grumolo delle
Abbadesse 🌿 (Presidio Slow Food) e pesto speziato
della salamella mantovana
Hostaria Viola, Castiglione delle Stiviere (Mn) 🌿
Merlot Alto Mincio IGP Montecervo 2014 - Tenuta Maddalena

Maiale stracotto al tè *rooibos* con crema di mele
di Brione
La Madia, Brione (Bs) 🌿
Cabernet Alto Mincio IGP Val di Pietra 2013 - Tenuta Maddalena

Semifreddo al torrone di Cremona con limoni del Garda
Caffè la Crepa, Isola Dovarese (Cr) 🌿
Passito Rosso Alto Mincio IGP "Cinros" 2011 - Tenuta Maddalena

Biscotti melgotto e frollino con mais spinato di Gandino

Per prenotazioni Silvia Tropea Montagnosi (329 2146690 o, preferibilmente, s.tropeamontagnosi@virgilio.it)