




Slow Food[®]
 Oglio Franciacorta Lago d'Iseo




Franciacorta
 Unione di Passioni

con la collaborazione di: SlowFood Italia e le Condotte di
 Brescia, Bassa Bresciana, Valle Camonica e Garda

Saluto dalla Cucina
 (Sardina essiccata tradizionale del Lago d'Iseo)

Bocconcini di Tinca e Salmerino con Carciofo di Perinaldo
 Tinca di Ceresole (**Piemonte**) Salmerino del Corno della scala (**Emilia R.**)
 Carciofo di Perinaldo (**Liguria**) Sale di Cervia (**Emilia R.**)

Insalata di Gallina, Capperi e Caciocavallo
 Caciocavallo Podolico del Gargano (**Puglia**) Capperi di Salina (**Sicilia**)
 Gallina bianca di Saluzzo (**Piemonte**) Sale di Cervia (**Emilia R.**)

Coniglio di Ischia, Asparagi di Albenga, Crema di San Marzano
 Coniglio di Fossa di ischia (**Campania**) Asparago Violetto di Albenga (**Liguria**)
 Pomodoro San Marzano (**Campania**)
 Pecorino della Montagna Pistoiese (**Toscana**) Sale di Cervia (**Emilia R.**)

Risotto dell'Alleanza "Fatulì e Bagoss"
 Riso del Grumolo delle Abbadesse (**Veneto**) Fatulì della Val Savioire (**Lombardia**)
 Bagoss di Bagolino (**Lombardia**) Sale di Cervia (**Emilia R.**)

Agnello, Carciofi e Stracchino
 Agnello di Alpagò (**Veneto**) Carciofo Violetto di S. Erasmo (**Veneto**)
 Stracchino a Munta Calda (**Lombardia**) Fagiolina del Trasimeno (**Umbria**)
 Zafferano di San Gavino Monreale (**Sicilia**) Sale di Cervia (**Emilia R.**)

Tiramisu alle Fragole, Sorbetto di Limone
 Fragole di Tortona (**Piemonte**) Limone Interdonato (**Sicilia**)

Menu completo compreso dei vini di Franciacorta:
 Non soci 60 euro, soci SlowFood e giovani sotto i 25 anni 50 euro
 (per prenotazioni rivolgersi a Slowfood - Sig.ra Milena 338 1849515)

Il ricavato sarà devoluto al progetto 2011 dell'Alleanza:

mille orti in africa mille orti in africa

150°
 dell'unità d'Italia

giovedì 2 giugno 2011 ore 13

presso

 dispensa pani e vini

pranzo dell'Alleanza

Franciacorta per L'Italia

Bollicine & Presidi per l'identità Italiana



Un lungo giro d'Italia attraverso l'interpretazione
 dello Chef **Vittorio Fusari** di 22 Presidi SlowFood
 in abbinamento al **Franciacorta** D.O.C.G.



Franciacorta
 D.O.C.G.

