



Slow Food[®]
Vigevano e Lomellina



L'asparago rosa di Cilavegna

In occasione della campagna dell'asparago di Cilavegna prodotto dell'Arca del Gusto Slow Food e della comunità del cibo di Terra Madre proponiamo due appuntamenti per la conoscenza e la valorizzazione del prodotto. Vedi anche retro.

Domenica 1 maggio 2011 ore 12,30
"Chez Nadi" Salumeria con mescita
Corso Torino, 57—VIGEVANO (PV).

Il pranzo domenicale direttamente nel punto di distribuzione degli asparagi in città. Nadia ci propone un compendio delle sue preparazioni a base di prodotti del territorio, come usa fare abitualmente.

Insalata con punte di asparago, formaggio di capra infornato e dressing alla senape (emulsione di aceto, olio e senape)

Sformato di asparagi con fonduta di Castelmagno

Lasagnetta agli asparagi

Risotto con asparagi, piselli freschi e creste di gallo

Cocotte di lumache e asparagi in burro bourguignonne

semifreddo alla nocciola tonda gentile delle langhe salsa al gianduja

Costo € 30,00 escluso bevande (€ 25 per i soci under 31).

Prenotazioni direttamente a Nadia :cell. 3485520539 fino al completamento dei 20 posti disponibili.





Slow Food®
Vigevano e Lomellina



L'asparago rosa di Cilavegna accompagna il Gioco del piacere 2011

giovedì 19 maggio 2011 ore 20,00
"Trattoria Garibaldi"

Piazza Garibaldi, 18—CILAVEGNA (PV)

Gioco del Piacere dell'Olio Extravergine di Oliva

Degustazione alla cieca di 5 oli selezionati tra quelli che hanno ottenuto i migliori punteggi sulla Guida agli Extravergini 2011. I partecipanti alla cena stileranno una classifica di merito dei 5 oli assaggiati, i voti verranno poi sommati in una graduatoria nazionale che verrà comunicata in tempo reale a tutti i partecipanti. Gli oli verranno degustati, in purezza o accompagnati dal primo antipasto, all'inizio della cena che prevede il seguente menù:

- Asparagi naturali al vapore
- affettati nostrani
- frittatina con punte di asparagi
- Ravioli caserecci con ripieno di asparagi
- Asparagiata Cilavegnese con o senza uova
- dolce

Vini in accompagnamento :
Contessa Rosa brut rosé Fontanafredda
e vini bianchi della cantina Slow Food

Costo € 30,00 (€25 per i soci under 31).

Comprensivo della nuova edizione della Guida agli Extravergini 2011.

Iscrizioni entro il 12/05/2011

Al Fiduciario: Franco Ranzani — cell. 349 5095982

- fax 1782228689

info@slowfoodlomellina.com

Posti disponibili 30

Per la tempistica delle comunicazioni si raccomanda la puntualità.

