

L'alleanza

L'alleanza è una grande rete solidale dove i cuochi italiani incontrano e stringono un patto con i produttori dei Presidi Slow Food, impegnandosi a cucinare e valorizzare i loro prodotti. I cuochi dell'alleanza uniscono il piacere di realizzare grandi piatti alla responsabilità verso chi produce le materie prime. Per un cibo buono, ma anche genuino, naturale, pulito. E non solo: giusto, rispettoso verso chi lo ha prodotto, coltivato, allevato.

Che cosa prevede l'impegno nell'Alleanza?

I cuochi che aderiscono all'alleanza garantiscono l'impiego regolare dei prodotti di almeno tre Presidi, privilegiando i Presidi del proprio territorio, e contrassegnandoli nei menu con il segno. Per garantire la completa tracciabilità e per offrire massima visibilità ai protagonisti dei Presidi Slow Food, sul menu è sempre indicato il nome del produttore da cui i cuochi si approvvigionano.

I cuochi dell'alleanza sposano la filosofia di Slow Food scelgono materie prime locali, rispettano le stagioni, lavorano direttamente con i piccoli produttori, per conoscerli e valorizzarli.

I produttori dei Presidi Slow Food:

Il Culatello e il salame strolghino sono dell'Antica Corte Pallavicina, Polesine Parmense (Pr)

Il Castelmagno è dell'Az. Agr. La Meiro, Castelmagno (Cn)

Il Coniglio Grigio di Carmagnola è dell'Az. Agr. La Cerea, Pralormo (To)

Nelle nostre preparazioni utilizziamo il sale del Parco della salina di Cervia (Ra)


Slow Food®Italia



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS



Alleanza
tra i
cuochi italiani
e i
Presidi
Slow Food

Ristorante TRATTORIA GUALLINA
Via Molino Faenza, 19 - Frazione Guallina
Mortara (PV)
giovedì 29 luglio 2010 alle ore 20,30

Il costo, vini inclusi, è di 38,00 €

Per prenotare rivolgersi al ristorante Trattoria Guallina ai numeri:
0384 91962 o 338 7261869 entro lunedì 26 luglio 2010.

La quota di 5 Euro a coperto sarà devoluta quest'anno ai Presidi cileni del pesce dell'Isola Robinson Crusoe e delle galline dalla uova azzurre che hanno subito gravi danni nel terremoto di febbraio.

I vini

Consorzio Tutela Alta Langa
via Valtiglione, 73 - Isola D'Asti

Spumanti metodo classico

I cibi

Antipasto

Culatello di Zibello 🍷, salame strolghino di culatello, salame nostrano stagionato, salame d'oca di Mortara e cipolla rossa di Breme in agrodolce

Primo

Tagliatelle al basilico con pomodorini olive e Castelmagno 🍷

Secondo

Coniglio Grigio di Carmagnola 🍷 arrosto con anelli di cipolla di Breme fritti

Dolce

Cialda con gelato alla nocciola e fragole sciroppate

🍷 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.presidislowlowfood.it

