



**Slow Food®**  
Valdinievole

*Cari Soci e Cari amici,*

*con piacere presentiamo l'evento in programma Non mancate!*

**Sabato 3 Dicembre 2011, ore 20.45**

**“L'AUTUNNO IN TAVOLA”**

**Sala del Melograno, Fattoria Medicea**

**Via C. Battisti 1297 – Monsummano Terme (PT)**

Menù della serata

*Neccettino di farina di castagne con formaggio di mucca di latte crudo di Cutigliano (azienda agricola Taufi)  
Soppressata della norcineria Bullentini di San Lorenzo a Vaccoli  
con pane a lievitazione naturale del forno Marchi*

*Malfatti di ricotta di Castelvechio di Compito (caseificio Giorgi presente nel Buon Paese) e spinaci conditi con burro di Cutigliano e Parmigiano stagionato 36 mesi  
Farinata in brodo di fagioli rossi lucchesi con farina di formentone della Garfagnana*

*Spezzatino di maiale pesante della Garfagnana con olive nere e rapini saltati  
Fagioli di Sorana cotti al fiasco*

*Torta co'becchi*

*Caffè - distillati*

Il menù sarà accompagnato dai vini della **Cantina Sociale Montalbano** e dagli Extravergine "Azienda Agricola Marzalla"- Pescia e de "I Cipressi Società Agricola" - Uzzano.

Il costo della serata è di : **35 € / 30 €** per i soci Slow Food® e tesserati delle associazioni partecipanti alla manifestazione "CIBO, SALUTE E FELICITA"

**Info e prenotazioni** → **335 669 3002** (Marco De Martin Mazzalon)  
→ **338 966 9677** (Emiliano Frassinesi)  
→ **366 4474458** (Giuliano Calveti)