



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)