



Slow Food®

Condotta dell'Appennino Forlivese
ROMAGNA TOSCANA

Sabato 26 giugno
ore 20.00

Borgo di Bocconi

Comune di Portico e S.B.

TERRITORIO RURALE A QUALITA' TOTALE

L'alimentazione è alla base dello sviluppo dei popoli ed è prova della loro cultura.

Nella culla del mediterraneo l'olio extravergine di oliva e il pane sono da secoli presenti nella tradizione agricola ed alimentare.

L'olio è buono, ma quando è **unico**, ha la capacità di suscitare suggestioni amplificate dall'antico pane artigianale cotto a legna.

Questa coppia indissolubile viene presentata, in una cornice di opere di artisti contemporanei, nell'antico borgo di Bocconi, sabato 26 giugno alle 8.00 di sera.

Menù

Aperitivo: prima della degustazione verrà servito un aperitivo, con il quale visitare la galleria d'arte "Brusia" dove verranno esposte opere di artisti locali

Degustazione di 4 Extravergine d'Oliva monocoltivar Romagnoli

- "Selezione Alina" – Nostrana di Brisighella 100% - Tenuta Pennita – Terra del Sole (FC)

“Nobildrupa” – Ghiacciola 100% - CAB Brisighella (RA)

“Selvatico in purezza” – Selvatico 100% - Tenuta Volpe – Roncofreddo (FC)

“Selezione Rodolfo” – Correggiolo 100% - Az. Ag Primo Fraternali Grilli - Montegridolfo (RN)

In Abbinamento con:

- Pane casereccio di Grano, Farro e Castagne a lievitazione naturale cotto in forno a legna dell'Azienda Agrituristica "Piandistantino" – Tredozio (FC)
- Ricotta dell'Az. Ag. La Montanara – Portico e S.B. (FC)
- Verdure di stagione prodotte dall'Az. Agrituristica "Piandistantino" – Tredozio (FC)

Carpaccio di Bovina Romagnola Preparato dalla Trattoria "La Beccona" di Bocconi (FC)

Crostata di Fragole preparata dall'Azienda Agrituristica "Piandistantino" – Tredozio (FC)

Il tutto sarà accompagnato dai Vini dell'Az. Vinicola "Tenuta Pennita" di Terra del Sole (FC)

Le farine utilizzate per pane, focacce e dolci provengono dall'Az. Ag Biologica Conficconi – S. Martino in Avello – Dovadola (FC)

Soci Slow Food € 15,00 – Non Soci € 18,00

Per le prenotazioni: Andrea Peradotto 3207979506 – Dante Biserni 3403744619