

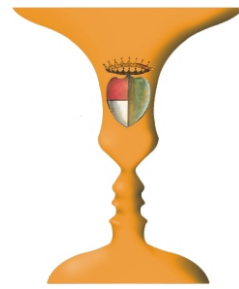
Partners principali



Luretta

BARACCHI MARIO & Figli
Acque Minerali - Birre - Vini

B Maria
Bortolotti
Azienda VitiVinicola
in Zola Predosa



Meeting dei cibi sani

Il Ristorante L'Incontro

In collaborazione con



Slow Food®
Modena

Presentano

Naturale
e
Biologico
insieme



VENERDI 07 MARZO 2008
ore 20.30



L'incontro
Ristorante

Per
prenotare

Tel. 059 693136 - Cell. 339 1852095
e-mail: info@lincontroristorante.it
www.lincontroristorante.it

Via delle Magliaie. 4/1 - 41012 Carpi (MO)

Protagonista della serata

il maiale

...della nostra terra
dove si riscoprono
con gli allevamenti naturali
i meravigliosi sapori di un tempo

Il maiale,
le farine, gli olii e i vini
questi sono gli ingredienti principali che
saranno usati per concepire i
piatti di questa cena al naturale e biologica

Saranno presenti

Graziano Poggioli

Assessore Agricoltura e Alimentazione della Provincia di Modena

Antonio Cherchi

il fiduciario di Modena SlowFood

esponenti del settore agroalimentare e attività
produttive locali e della provincia

esperti giornalisti enogastronomici

Coordinatori della serata:

Dott. Pier Luigi Roncaglia

esperto in alimentazione

Gianfranco Zinani

Ristoratore e sommelier professionista

Menù

Trilogie di sensazioni

Fagottino di ricotta e salciccia con crema di parmigiano
Patè di fegato con cipolla all'Aceto Balsamico Tradizionale
Terrina di tenero con misticanza

Vino

On Attend Les Invités 02

Rosè LURETTA

Raviolo di prosciutto al forno con fondente di sedano

Vino

igt Sauvignon 2005

Az. Maria Bortolotti

Maialino cotto a bassa temperatura con salsa al Cabernet
Patata cotta nella cenere

Vino

Lambrusco Salamino S.Croce

Az. Saetti 2006

Cabernet Sauvignon 2004

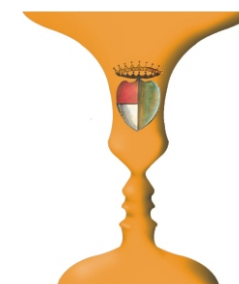
Az. Maria Bortolotti

Il caldo e il freddo delle mele Renetta e Grammy Smith

Vino

Malvasia di Candia

Le Rane LURETTA 2001



L'incontro
Ristorante



Costo della serata
55 euro

Sconto per soci Slow Food
e
associazione Italiana Sommeliers
45 euro