



DIGIOVEDÌ

DEGUSTAZIONI CON SLOW FOOD

9 LUGLIO
I PESCI:
DOLCI
ACQUE

presenta:
Lorenzo Berlendis
Slow Food Italia

Produttore ospite:
Roberto Bendotti

Il pesce d'acqua dolce e le sue declinazioni. Valorizzazione di antiche tradizioni in chiave moderna

PROPOSTA

Percorso di pesci d'acqua dolce:

Trota marinata

Coregone affumicato a freddo

Salmerino affumicato a freddo

Trota affumicata a freddo

Trota affumicata a caldo

Luccio affumicato a caldo

Lucioperca in olio extra vergine d'oliva

Agoni in olio extra vergine d'oliva

Risotto alle rape del nostro orto con tartare di Coregone

AGROITTICA CLARABELLA

VINI

Clarabella Franciacorta Docg Saten

Clarabella Franciacorta Docg Rosè Millesimato Annalisa Faifer