



DIGIOVEDÌ

DEGUSTAZIONI CON SLOW FOOD

2 LUGLIO

**I SALUMI:
TREDICI LUNE E
2 AGOSTI**

presenta:
Lorenzo Berlendis
Slow Food Italia

Produttore ospite:
Luca Garavaglia

Salumi fatti come tradizione comanda e salute suggerisce, dalle colline dell'Oltrepò alla Franciacorta, passando per le caschine della bergamasca.

PROPOSTA

Lardo alle erbe aromatiche biologico, Salame Bergamasco crespone biologico
Salumificio Gamba Edoardo di Villa d'Almè (BG)
Salsiccia nostrana di suino nero biologica, Salame di testa, Bresaola Nostrana di Varzese Presidio Slow Food
I Pep Lung di Robecco sul Naviglio (MI)
Gnocchi di pane e patate al ragù di salsiccia

VINI

Clarabella Franciacorta Docg Brut
Clarabella Franciacorta Dosaggio Zero Èssenza