



Slow Food
Provincia di Varese



Allianza Slow Food
dei Cuochi

LOCANDA POZZETTO
HOTEL RISTORANTE

venerdì 15 marzo 2019

ore 20:00

Locanda Pozzetto
via Montecristo 23
Laveno Mombello

Terra
madre



Slow Food
Lombardia

L'appuntamento di inizio primavera è per presentare il progetto della Comunità del Cibo Slow Food **SOPRALAPANCA, progetto regionale di filiera allevamento caprino** antichi saperi per una nuova agricoltura, una filiera virtuosa, agricola ed alimentare per tutelare in modo sostenibile lavoro e qualità secondo i principi del buono, pulito e giusto. Luigi Pavanello della Locanda Pozzetto e Moreno Tosi del Barchet di Curiglia con Monteviasco entrambi chef dell'**Allianza Slow Food dei Cuochi** ci propongono:

Aperitivo di benvenuto

Patè di fegato di capretto
su crostone di pane alle castagne

Scalogni sott'olio

Gnocco fritto con prosciutto crudo

Sciatt della Valtellina con miele

Farfalle al ragù di capretto con
spinacini novelli su crema di
taleggio di capra

Capretto al forno con purea di
patate e carote

Cheese cake di capra
con biscotto crumble e salsa
sottobosco

Caffè
Chiacchere

Vini in abbinamento:
Ca di Rayo per aperitivo
Rosso delle Langhe "az. Agr. Marco
Capra"
Acqua Valverde

(prodotti di capra dell'azienda agricola il
Vallone)

Dalle 18:30 assemblea
annuale della condotta Slow
Food di Varese

La prenotazione è necessaria e può essere comunicata a mezzo email all'indirizzo
info@locandapozzetto.it o per telefono al numero **335 695 85 48** Fabio Ponti

entro il 10 marzo 2019

Prezzo € 38 per Soci Slow Food e € 42 per gli aspiranti Soci

info @slowfoodvarese.it | www.slowfoodvarese.it | slowfoodvarese

