

24 luglio duemilanove - Ore 20.30



Presenta:

“salumi, cibi, vini sopraffini... e piacentini”

Degustazioni guidate da :

Fabio Boni

Corrado Bottarelli

Luciano Pigorini

con la partecipazione del

Prof. Leonardo Nanni Costa

Facoltà di Agraria di Bologna

La serata si svolgerà sotto i porticati di una antica aia del palazzo che, nel '500, fu la fortezza d'avamposto del Castello di Viustino, teatro di scontri tra Guelfi e Ghibellini e oggi sede della azienda avicola Viustino,65, leader in Italia nella produzione di ruspani.

L'obiettivo è avvicinare simpaticamente le persone alla agricoltura, ai sapori piacentini.

Le “tappe alimentari” di questo percorso eviteranno i “primi piatti tipici”, già molto diffusi e conosciuti.

Salumi, cantine, lieviti, muffe, maiali, allevamenti, polli, anatre, viti eccetera... I cibi e la vita... vita piacentina! Parleremo accomodati su vecchie panche e tavolacci, quelli delle sagre di provincia di 10 lustri fa.

Maurizio Sesenna e le simpatiche canzoni del suo variegato repertorio, ci accompagneranno in questo percorso a tappe.

Un momento “vero”.

IL MENÙ

LA VERTICALE DI COPPA

Monterosso Solata

Cardinali

LA BURTLEINA CON PANCETTA E SALAME

Malvasia Perticato Beatrice Quadri

Poggiarello

PANE CASARECCIO CON PATÈ DI FEGATELLI

Gutturnio Frizzante

Ferrari e Perini

IL POLLO PASSERINO ALLA DIAVOLA

Pinot Nero Perticato le Giastre

Poggiarello

LA FARAONCINA SPATASSA

L'ANATRA GIOVANE ALLO SPIEDO

Gutturnio Perticato Valandrea

Poggiarello

STRACCHINO GELATO CON MANDORLE

Malvasia Oro tra le vigne

Lusenti

Acqua Alta Valle

Costo € 27,00 bevande incluse