

*Alleanza cuochi e presidi*

**17 – 18 giugno 2016 – Como**

*La condotta di **Como** di Slow Food*

*vi invita a partecipare all'evento*

***“Slow Lake”***

*in collaborazione con i ristoranti:*

***Crotto del Sergente di Lora***

*e*

***Feel di Como***

*e con la partecipazione di alcuni produttori del territorio*



**Cantine Angelinetta di Domaso**

**PROGRAMMA    17 giugno 2016**  
**Presso il Crotto del Sergente – Lora (Co)**

**ore 19.00**    Aperitivo con i **soci Slow Food** ed i loro amici

**Produttori:**

**Cantine Angelinetta**– [Emanuele ed Eleonora](#) – vini del lago

**Casale Roccolo** – [Fabio Bulgheroni](#) – Formaggio di capra

**Le Specialità Lariane** – [Marco Molli](#) – Pesce del lago di Como

**La Forneria** – [Damiano Fumagalli](#) – Pane e dolci

**Salumificio Pizzagalli** – [Antonio Rendina](#) – Salumi

Nel corso della serata il ristorante **Crotto del Sergente** farà gustare ai partecipanti **due primi piatti** a base di prodotti del territorio

***Prezzo: 13 €***

PROGRAMMA 18 giugno 2016  
Presso il Crotto del Sergente – Lora (Co)

*Cena dei **Cuochi dell'Alleanza** con i **presidi Slow Food***

**“Cena a 4 mani”**

**ore 20.00**     Aperitivo con i produttori

**Azienda agricola Sorsasso** – **Daniele Travi** – **Vino Domasino**

**Casale Roccolo** – Fabio Bulgheroni – **Formaggi di capra**

**Le Specialità Lariane** – Marco Molli – **Pesce del lago di Como**

**La Forneria** – Damiano Fumagalli – **Pane e dolci**

**Salumificio Pizzagalli** – Antonio Rendina – **Salumi**

**ore 20.30**

Menu dei Presidi

con i vini dell'**azienda agricola Sorsasso**

**Presidi della cena**

(in allegato il menu)

*Asparago violetto di Albenga*

*Missoltino del Lago di Como essiccato al sole*

*Olio extravergine di oliva di Centonze*

*Coniglio grigio di Carmagnola*

*Acqua di fiori di arancio amaro*

**Prezzo:** - **soci Slow Food 42 €** (con tessera valida)

*(per motivi organizzativi per poter usufruire della tariffa agevolata è necessario pagare all'ingresso direttamente ai responsabili della condotta di Como di Slow Food)*

- **non soci Slow Food 45 €**

(è possibile iscriversi prima della cena)