



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 Rocollo – [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)