



Club Amici
Valchiusella



Slow Food*
Valchiusella

Ore 16,00:



Intervengono:



Modera:

Ore 19,30:

Ore 20,00:



Per informazioni e
prenotazioni:
348 0662697

Aperitivo
€ 7,00
Aperitivo e Convivium
€ 28,00

La stagione delle erbe

Vico Canavese **17** Marzo **2018**
salone polivalente

Convegno: **Scopriamo il cibo selvatico**

Silvia Sibille, Dott.ssa in Scienze Gastronomiche presenta la Tesi di Laurea conseguita all'Università di Pollenzo

“Il Cibo Selvatico”

Giampiero Lombardi, Docente di Alpicoltura Università di Torino

Simone Ravetto, Ricercatore Sistemi Agropastorali Università di Torino

Diego Noveri, Comando Unità Tutela Forestale, Ambientale e Agroalimentare

Pierangelo Ughetti, Allevatore e Casaro

Giorgio Pastore, Allevatore e Casaro

Giada Giorgio, Dott.ssa in Psicologia

Gabriele Volpato, Docente in Ecologia Università di Pollenzo

Giorgio Ferrero, Assessore all'Agricoltura Regione Piemonte

Laura Lancerotto

Aperitivo: miassette di **Amedeo** e **Gigi** con salignun, ricotta e salampatata

Convivium: **Alberto, Nicola, Paolo** e le **Magistre di Erbe**

propongono:

Tometta fresca con patata bollita e gelatina di **tarassaco**

Tartare di barbabietola con **timo serpillio** e lavanda

Porri alla Julienne con **olio di noci**

Chips di **toma** e fonduta

Castagne, lardo e burro su sfoglia di grano

Zuppa di cavolo dell'orto

Tagliere di **formaggi** con confetture e salsa di **aglio orsino** delle Magistre di Erbe

La torta di pane

Tisana delle Magistre di Erbe

Vini Cantina **Orsolani**:

Cuvée Aurora Erbaluce di Caluso docg metodo classico annata 2013 extra brut

La Rustia in magnum Erbaluce di Caluso docg vendemmia 2016

Acinisparsi Canavese Rosso doc vendemmia 2016

