

Sabato 5 febbraio 2011, ore 20,30

Serata a Tema

IL CALAMARO preparato da **Roberto Pellegrini di 'Motori e Sapori'**

Gnocchetti al Sugo di Calamaro

Calamari ripieni con bietole, ricotta e salsiccia

Cheesecake ai frutti di bosco

in abbinamento con i vini dell'azienda

LA FAZENDA

€20 soci Slow Food, €25 non-soci

per prenotare tel: 335 8393722 / 347 2741778

Le Serate a Tema sono per conoscere meglio i vini e prodotti agricoli della nostra isola. Ogni appuntamento è dedicato ad una azienda vitivinicola diversa, abbinando i loro vini con le proposte gastronomiche di Slow Food a base di prodotti tipici locali e nazionali. I produttori parleranno delle loro cantine e delle caratteristiche dei loro vini, spiegando come degustarli e consigliando come meglio abbinarli.

Durante le serate, sarà possibile iscriversi all'associazione Slow Food con una tessera a progetto valida 12 mesi al costo di €25,00.

www.enotecadellafortezza.com



Slow Food