



Accademia delle 5T



SAPORI DIMENTICATI: IL BURRO CRUDO

INCONTRO CON L'ACCADEMIA DELLE 5T e SAPORI D'ITALIA

**Un evento gastronomico eccezionale:
interpretazione della vera cucina milanese con il gusto di una volta,
ovvero con il burro non pastorizzato.**

Risotto alla Milanese con lo zafferano in pistilli e il midollo...

Cotoletta alla Milanese con l'osso cotta nel burro spumeggiante...

Il Panettone del Maestro Pasticcere di Missaglia Giancarlo Comi...

... e altri sapori della vecchia Milano, ma, per incominciare, l'assaggio dei prodotti tipici e dei vini del Parco di Montevicchia e della Valle del Curone e un gemellaggio con il Piemonte con i formaggi presentati da Beppino Occei, il produttore del burro crudo e, per accompagnare la cena, i vini dell'altra Val Curone, quella in provincia di Alessandria, con il famoso Timorasso e le Barbere del vignaiolo dell'anno 2010, Walter Massa, e dei suoi amici delle Terre Obertenghe.

*Durante la cena presentazione di alcuni soci dell'Accademia delle 5T
(Territorio, Tradizione, Tipicità, Trasparenza, Tracciabilità)*

28 ottobre 2010

ore 20,30

Ristorante Passone

Via del Pertevano, 10 - Montevicchia (LC) - Tel. 039 9930075

Euro 50 vini compresi

E, per chi vuole saperne di più

... toccando con mano, nel pomeriggio un tour goloso e un'interessante tavola rotonda.

Raduno alle ore 14,45 presso il Ristorante Passone

Ore 15-17,30: Giro dei Sapori nel Parco di Montevicchia e della Valle del Curone

Ore 18,00: Tavola rotonda e dibattito su "Il burro e lo strutto: grassi sani e naturali... se usati nella quantità e nel modo giusti".

Ore 20,00: aperitivo con i formaggi di Beppino Occei e i prodotti del Parco

www.sapori-italia.it - www.accademia5t.it - www.ristorantepassone.it

Tel 0422 432999

Poiché i posti sono limitati, suggeriamo di prenotare entro il 20 ottobre