



Slow Food®

Marchesato di Saluzzo

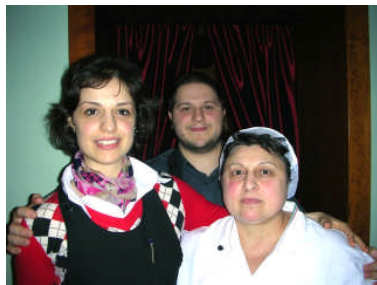
Fiduciario: **Daniele Bordini**

cellulare: 329.2128591

e-mail: daniele.bordini@libero.it

Trattoria La Terrazza

Piazza Martiri, 4
Venasca (CN)



SABATO 16 MAGGIO 2009

ore 20.45

MINJAR A LA MÒDA DE LA VAL VARACHO

Contempliamo in silenzio lo scorcio che si apre davanti ai nostri occhi. Un lieve vento spazza un declivio erboso qua e là punteggiato da piccoli cumuli di terra che segnalano la presenza di quei simpatici roditori dal pelo marroncino chiamati marmotte, i dolci “dong” dei pascoli d’alpeggio riempiono l’atmosfera di suoni dimenticati, tutto scorre più lentamente al cospetto della roccia che circonda questa valle, ha un fascino duro, irresistibile. Si respira un’aria che è davvero frizzante, sa di autenticità, di tradizioni, le nostre tradizioni.

È la Valle Varaita, spicchio di Occitania, che in questa serata, attraverso il lavoro di **Giusy, Laura e Giampiero**, ci riporterà ai sapori e alle sensazioni delle nostre nonne, con il loro mix di saggezza e semplicità.

In abbinamento i vini di **Michele Chiarlo**, perché una grande emozione meglio si accompagna ad un grande vino.

MENU'

Entrata

Frittatine di ouvertin e toumin dal Mel

Torta di riso e cipolle ripiene

Li crosetin

Minestra di riso, castagne e latte

Agnello di montagna con pignulet

Paste di meliga e castagne con crama e confitura

Tisane di montagna *Valverbe*

I vini di Michele Chiarlo

Gavi d.o.c.g “Rovereto” 2008

Barbera d’Asti superiore d.o.c. “Le orme” 2006

Monferrato rosso d.o.c. “Montald Albarossa” 2006

Moscato d’Asti d.o.c.g. “Nivole” 2008

Il costo di partecipazione alle spese della serata è di **38** euro per i soci e di **43** euro per i non soci accompagnatori. Prenotazioni a partire dal **31/03/2009** telefonando al ristorante allo **0175.567167**. I posti sono **40**.