



**Slow Food**<sup>®</sup>  
Godo e Bassa Romagna

## **AUGURI 2017 !**

Anche quest'anno desideriamo invitarvi a trascorrere insieme una serata che vorrà essere l'ultimo evento dell'anno e nello stesso un modo piacevolissimo di ritrovarci per scambiarcene gli auguri.

Ma quale miglior occasione per assaggiare alcuni degli oltre 200 prodotti dei **Presidi Italiani di Slow Food** ? E per questo prepareremo un grande banco di assaggio con **tantissimi prodotti dei Presidi**, molti dei quali di difficile reperibilità e verrà offerta ai Soci anche la possibilità di acquistarli a **condizioni vantaggiosissime**.

Inoltre, che il tema della serata rimane quello degli auguri...che non possiamo scindere dal brindisi, il banco d'assaggio sarà arricchito dalla possibilità di assaggiare un **grande assortimento di vini**.

Il tutto si svolgerà nella suggestiva cornice del **Teatro Sociale di Piangipane** :

**Giovedì 14 dicembre**

**Teatro Sociale – via Piangipane, 153 – Piangipane (Ra)**

**apertura ore 19,30 ( possibilità di ingresso fino alle 21,30 )**

Elenco "provvisorio" dei vini in assaggio:

- **Prosecco Doc Tv Sur Lie – Gregoletto**
- **Dama Bianca Spumante Brut Metodo Classico 20 mesi 2015 – Fratta Minore**
- **Falistra Lambrusco di Sorbara – Dop**
- **Doc Trento Blanc de Blancs Bio Brut – Castel Noarna**
- **Franciacorta Brut Docg – Cascina Clarabella**
- **Brut & Best Bianco frizzante metodo ancestrale – Valli Unite**
- **Otto Soave Classico Doc – Prà**
- **Malvasia dell'Emilia Fermo Igt Le Dune Bianche - Mariotti**
- **Syrah Veneto Igt – Nani**
- **Tai Rosso dei Colli Berici – Pretto**
- **Indagato – Mariotto**
- **...e altri ancora**

Elenco "provvisorio" dei Presidi Slow Food in assaggio ( alcuni li troverete in preparazioni opportunamente realizzate )

**Broccolotto di Custoza – Ciuighe del Banale – Biscotto salato di Roccalbegna – Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio – Papacella napoletana – Rosa di Gorizia – Pecorino canestrato di Castel del Monte – Salsiccia di fegato aquilano – Caciofiore della campagna romana – Bagoss di Bagolino – Sardina essicata Lago d'Isèo – Stracchino all'antica delle Valli Orobiche – Sfratto dei Goym – Tiroto di Felonica – Alici di Menaica – Piacentinu Ennese – Ragusano da Vacca Modicana – Filetti di Cipolla di Giarratana - Cuddrireddra di Delia- Fagiolo cosarociaru di Scicli – Prosciutto crudo del Casentino - Salame Nobile del Giarolo – Pane Nero di Castelvetro .....e tanti altri ancora !**

Prenotazione obbligatoria - quota partecipazione unica: euro **25,00** per soci e non soci  
Per informazioni e prenotazioni: 3474524084 o **slowfoodbassaromagna@gmail.com**

Per ragioni organizzative chiediamo di comunicare, indicativamente, l'ora di arrivo.

Le prenotazioni sono limitate a 80 e saranno "tassativamente chiuse il 10 dicembre".

\*\*l'elenco dei vini e dei prodotti sarà aggiornato in funzione della disponibilità \*\*

\*\*l'eventuale utile verrà considerato come contributo all'associazione Slow Food Godo Bassa Romagna Codice Fiscale: 91019080398