



Slow Food®

Godo e Bassa Romagna



Aperitivo con le Crudità di Pesce di Pescheria Nardi e le Bolle di Tenuta Casali

Continuiamo con le serate organizzate presso la sede della Condotta a Villanova di Bagnacavallo in cui presenteremo diversi produttori e artigiani del cibo del nostro territorio (e non solo) in un contesto conviviale ed informale: questa volta tocca alla **Pescheria Nardi di Mezzano** che ci proporrà un aperitivo con degustazione di **crudità di pesce** accompagnata dalle “bolle” di **Tenuta Casali** di Mercato Saraceno:

- **tartare di tonno e ricciola**
- **filetti di triglia**
- **mazzancolla e gambero rosso**
- **carpaccio di muggine**
- **fantasia di frutta di stagione**

In abbinamento :

- **i prodotti del forno artigianale Virna di Piangipane**
- **gli Spumanti Brut di Tenuta Casali:**
Villa Zappi Rubicone Igt Bianco e Villa Zappi Rubicone Igt Rosato

Alla serata parteciperanno i produttori.

Lunedì 27 maggio

ore 20:00 Sala Everardo Pezzi

via della Chiesa, 17 – Villanova di Bagnacavallo

La sala sarà aperta dalle 19,15 ed i volontari della Condotta saranno a disposizione per informazioni sull'Associazione e sugli eventi

L'aperitivo è offerto a **22,00 euro** per i soci e 26,00 euro per i non soci

La **prenotazione** è limitata a 30 partecipanti e va effettuata **ENTRO IL 17 MAGGIO**

Per prenotazioni: slowfoodbassaromagna@gmail.com