



# Slow Food®

## Godo e Bassa Romagna



## Visita e Pranzo all'Allevamento Gruppo Pelloni

Da oltre mezzo secolo e da tre generazioni la **famiglia Pelloni** segue la sua passione di **allevatori**. L'allevamento occupa oltre sessantamila metri quadri di pascoli con **animali selvatici e da cortile** come polli, conigli, faraone, capponi, quaglie, starne, pernici e fagiani. E' lasciato loro il tempo di crescere e maturare portando sapori e consistenza alla carne. Gli animali vivono pascolando nelle coltivazioni di cereali seminate annualmente nei recinti ed hanno a disposizione miscele di cereali realizzate direttamente in azienda. Tutti gli animali allevati possono essere anche pronti per le cucine di casa, per i ristoratori più esigenti o per le più prestigiose macellerie, ma soprattutto per tutti coloro che sono anche alla ricerca del migliore rapporto qualità/prezzo.

Da quest'anno Alberto Pelloni è Socio Slow Food e il suo allevamento è diventato "Locale Amico" Slow Food.

Dopo la visita didattica dell'allevamento potremo pranzare insieme con il seguente menù:

- calice di prosecco alla fragola
- crostini con uova di quaglia in nido di pancetta
- spiedini di uova di quaglia
- barchetta di insalata di pollo
- arrosto di faraona con contorno di patate
- rotolo di coniglio
- pinzimonio e fragole

In abbinamento, i vini della cantina Randi di Fusignano (Ra), Burson Rosè Brut e Rambela.

## SABATO 8 GIUGNO

Ritrovo ore 10:00 e Visita Didattica dell'Allevamento  
ore 12:00 Pranzo

**ALLEVAMENTO GRUPPO PELLONI**  
via Traversa, 1 - Mezzano ( RA )

Il pranzo è offerto a **18,00 euro** per i soci e 20,00 euro per i non soci

La prenotazione è limitata a 30 partecipanti

Per informazioni e prenotazioni: 3474524084 o [slowfoodbassaromagna@gmail.com](mailto:slowfoodbassaromagna@gmail.com)

[www.slowfoodgodo.it](http://www.slowfoodgodo.it)