



**Slow Food®**  
Godo e Bassa Romagna

## **AUGURI 2018 !**

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 scambiarcì gli auguri.

Ma quale miglior occasione per assaggiare alcuni degli oltre 300 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 vinied alcune Birre Artigianali**.

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

**Giovedì 13 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**
- **Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut 26 Primo - Andreola**
- **Doc Trento Blanc de Blancs Bio Brut – Castel Noarna**
- **Palmares brut Grillo – Gorghi Tondi**
- **Villa Zappi Rubicone Igt Spumante Brut – Tenuta Casali**
- **Bianco dell'Emilia Igp Smarazen – Mirco Mariotti**
- **Fortana dell'Emilia Igp Frizzante Surlie – Mirco Mariotti**
- **Rajah Doc Sicilia Zibibbo secco – Gorghi Tondi**
- **La Bambina Rosato Menfi Doc – Cantine Barbera**
- **Sammarcello Pignatello – Barone di Serramarrocco**
- **e...una bella rassegna di Birre Artigianali**
- **e...altro ancora**

Elenco "provvisorio" dei prodotti, tra cui diversi Presidi Slow Food, in assaggio ( alcuni li troverete in preparazioni opportunamente realizzate )

**Lenticchia della Val di Erice– Fagiolo di Paganica – Pecorino canestrato di Castel del Monte – Salsiccia di fegato aquilana – Caciofiore della campagna romana – Bagoss di Bagolino – Sardina essicata Lago d'Iseo – Sfratto dei Goym – Alici di Menaica – Robiola di Capra Girgentana – Ragusano da Vacca Modicana – Filetti di Cipolla di Giarratana - Cuddireddra di Delia- Salumi da maiale grigio del Casentino – Conserve vegetali dell'Antico Frantoio Vallone – Pane Nero di Castelvetro . Olio extravergine Titone e Angelicum Vallone – i prodotti dell'orto Radisa - confetture artigianali.....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 l'8 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