

## Le "Chiocchie di Slow Food " a Palazzo Baldini



### Osteria Storica Morelli

Continua il nostro percorso per conoscere le realtà territoriali di livello: Stelle Michelin, Chiocchie Slow Food, Alleanza Cuochi.

Ora tocca all'**Osteria Storica Morelli di Pergine Valsugana** che, meritatamente, si è conquistata l'appellativo di punto di riferimento della cucina del proprio territorio..

Osteria Storica Morelli propone un menù a filiera trentina, con materie prime provenienti da piccoli produttori della provincia, frutto di un'accurata e costante ricerca in termini di Territorialità, Stagionalità e Tradizione. Consapevoli dell'eccellenza dei prodotti della provincia di Trento, hanno rafforzato negli anni un legame profondo con il territorio, che li ha spinti a voler contribuire attivamente alla valorizzazione dell'economia locale e al sostegno dei piccoli produttori di qualità, promuovendo un consumo più attento e consapevole, che favorisca metodi di coltivazione rispettosi dell'ambiente, una migliore protezione delle risorse naturali e della biodiversità.

Il menù della serata:

- **saluto dal Trentino con il nostro speck, kaminwurz di capriolo ed i nostri sott'olii**
  - **misticanza di erbe di campo con coregone marinato e vinaigrette alla fragola**
  - **canederlotti di ortica con burro alla mentuccia selvatica e ragù di marzaioli**
- **la nostra polenta di mais spin e grano saraceno con il capriolo al profumo di mugo, le lumache alla trentina e la sguaziza di agnello**
  - **la selezione dei nostri formaggi Presidi Slow Food con mieli e confetture**
    - **La Rosada ( antico budino di uova, latte e miele) con le fragole fresche**

in abbinamento:

- **i vini dell'angelo** - Con questo progetto sono state recuperate tutte le varietà d'uva presenti in Trentino (in maniera non estemporanea) fino alla Grande Guerra, ne sono stati curati il reimpianto, la coltivazione, la vinificazione e la commercializzazione.

**Lunedì 121 maggio6 aprile - ore 20,30**

Agriturismo Palazzo BALDINI -via Boncellino, 170 – BAGNACAVALLO – RA

Il costo della serata : **45,00** euro per i soci e 50,00 euro per gli accompagnatori e gli amici non soci

Le prenotazioni per i soli 50 posti disponibili possono effettuarsi telefonando al 347 4524084 oppure scrivere [slowfoodbassaromagna@gmail.com](mailto:slowfoodbassaromagna@gmail.com)

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

Il menù della serata potrebbe subire variazioni in funzione della reperibilità delle materie prime

L'eventuale utile verrà inteso come contributo all'associazione Slow Food Godo Bassa Romagna C.F.:91019080398