

LABORATORIO DEL GUSTO



Domenica **15 ottobre 2023** ore **10,30**
VILLAGGIO DEL CASTAGNO
Cuneo, Piazza Europa

Castagna e Cioccolato Grani antichi e Agnello Sambucano*

PRESENTAZIONI

- **La castagna, una produzione storica del territorio montano e pedemontano del Cuneese. Attualità e prospettive.**
Andrea Blangetti – Ettore Bozzolo
- **I grani antichi della valle Grana importante recupero di vecchie varietà: caratteristiche, importante ruolo nella biodiversità.**
Guido Giordana

DEGUSTAZIONI

- ▶ **Lasagne con farine di grani storici della valle Grana alle castagne**
Chef Silvana Musei – Relais Cuba Chocolat, Cuneo
Vino Drôné rosso da antico vitigno della valle Maira – Mauro vini Dronero
 - ▶ **Rolata di agnello Sambucano* con castagne**
Chef Giuseppe Barbero del Ristorante Garden dell'Agenzia di Pollenzo
Vino Drôné rosso da antico vitigno della valle Maira – Mauro vini Dronero
 - ▶ **Cuneese alle castagne – Marron glacé – Marrone candito**
Amici del cioccolato – Azienda AGRIMONTANA, Borgo San Dalmazzo (CN)
Vino Piemonte moscato passito "La Bella" Vite colte
- Prenotazioni ai numeri 338/7711317 – 377/9872365 entro il 13 ottobre
Costo degustazione: **18€** – Soci Slow Food: **15€**