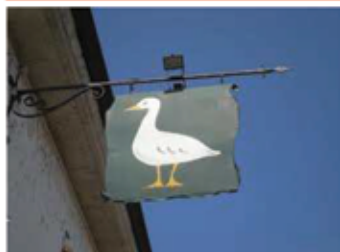


# Centocene per slow wine



Alleanza  
tra i cuochi italiani  
e i Presìdi Slow Food



Trattoria GUALLINA

**Giovedì 27 novembre 2014 ore 20,30**

Al Ristorante **TRATTORIA GUALLINA**  
in Via Molino Faenza, 19  
Frazione Guallina, Mortara (PV)

**Paté di fegatini d'oca con crostini**

*Catarratto "Shiarà" 2012 Castellucci Miano (Vino Slow)*

**Cardo gobbo di Nizza Monferrato**



**e suo sfornato con fonduta di Castelmagno**



*Barbera d'Asti La Tota 2012 - Marchesi Alfieri (Vino Slow)*

\*\*\*

**Risotto con zucca Bertagnina di Dorno**



*A.A. Valle Isarco Kerner 2013 - Köfererhof - Günther Kerschbaumer*

\*\*\*

**Petto d'oca tostato con patate e  
porri di Cervere stufati**

*Barolo Vigneto Campé 2010 - La Spinetta (Grande Vino)*

\*\*\*

**Semifreddo con Ofelle di Parona in salsina di  
caffè delle terre alte di Huehuetenango**



*FCO Picolit 2012 - Aquila del Torre (Vino Slow)*

\*\*\*\*

**I 5 vini in abbinamento sono tra le eccellenze della guida slow wine 2015**

Durante la serata **GIOCO DEL VINO** con in palio bottiglie pregiate

Costo compreso bevande e guida 2015 (valore di 20,00 € in promozione):

soci **45,00 €**, aspiranti soci **50,00 €** (per i famigliari senza guida **10,00 €** in meno).

Possibilità di iscrizione a Slow Food in loco, costo tessera annuale 25,00 € under 31 10,00 €.

Prenotazioni al fiduciario **entro il 24 novembre 2014**, posti disponibili **40**



Slow Food®  
Vigevano e Lomellina