

Special Event Deltablues 2018

La notte degli "Alligatori"

Sabato 23 giugno 2018, dalle ore 19:00

Agriturismo Monte Scala

Taglio di Po, via San Basilio 134



Aperitivo e degustazioni di prodotti del territorio

un intermezzo tra letture romanzesche e session blues

- ✓ Aperitivi alcolici e non alcolici
- ✓ pinzimonio con salsina
- ✓ risotto: riso del Delta con verdure e caprino
- ✓ frittatine con erbe
- ✓ assaggi di formaggio e salame
- ✓ paninetti al prosciutto
- ✓ parmigiana di melanzane
- ✓ vini del Colli Euganei e dei Lessini

Produttori e prodotti

Verdure dell'orto e di campo, az. La Bella, Taglio di Po

Formaggi, azienda Claudio Nardini, Cavanella Po

Prosciutto, az. Francesco Da Schio, Cambio di Villadose

Salami, Gran Carni Giovanni Astolfi, Stanghella (PD)

Pane, Panificio Gastronomia La Mesa, Borsea di Rovigo

Riso del Delta, azienda Zanellati, Cà Mello di Porto Tolle

Vino, Bianco dei Colli Lessini (VI), az. Francesco Da Schio

Vino, Serprino dei Colli Euganei (PD)

Poche righe che è obbligatorio leggere !!

Piatti, posate e bicchieri di Ecozema: sono in materiale completamente biodegradabile (che si getta nell'umido!), Tovaglioli in carta vegetale non sbiancata.

Ecozema: prodotti per catering monouso biodegradabili e compostabili realizzati con biopolimeri o con fibre vegetali.

Slow Food promuove la rete di Terra Madre e le Comunità del Cibo: sono sempre più numerosi i produttori che prendono a cuore la Biodiversità e la Sostenibilità del cibo che coltiviamo, lavoriamo mangiamo.

Ringraziamo tutti i Produttori ed in particolare Laura Beltrami e la sua famiglia, az. Agricola La Bella, per il sostanziale contributo.

