

2010

le declinazioni del Territorio *in Casa Coppo*

in collaborazione con Slow Food La famiglia Coppo,
vi accompagnerà attraverso l'Italia del gusto

domenica 30 maggio
lunedì 31 maggio

dalle ore 11 alle ore 19

Domenica e lunedì dalle 15 alle 17 brevi lezioni di degustazione
“*gli artigiani salgono in cattedra*”

Prima declinazione,
del prosciutto del Casentino: Antica Macelleria Fracassi (AR)

Seconda declinazione,
della robiola di Roccaverano: Arbiora (AT)

Terza declinazione,
del prosciutto cotto di Parma: Branchi Prosciutti (PR)

Quarta declinazione,
del formaggio di fossa: Vittorio Beltrami (PU)

Quinta declinazione,
delle carni piemontesi d'autore: Macelleria Vittorio e Loredana (AT)

Sesta declinazione,
delle farine molite a pietra: Mulino Marino (CN)

Settima declinazione,
degli amaretti di Mombaruzzo: Vicenzi (AT)

Ottava declinazione,
del presidio internazionale olio di Argan: Marocco

Nona declinazione,
delle lingue di suocera: Mario Fongo (AT)

il tutto abbinato ai vini di casa Coppo

ingresso ad offerta. il ricavato sarà devoluto al presidio internazionale Slow Food “Olio di Argan,, Marocco

COPPO