

CIBI CHE
CAMBIANO
IL MONDO
www.slowfood.it

Un evento di



In collaborazione con



Salone Internazionale
del Gusto *Terra
madre*
25-29 ottobre 2012

APPUNTAMENTI A TAVOLA



Main Sponsors



Sostiene Fondazione Terra Madre e Slow Food


Cioccolato, ostriche e Champagne

Ristorante Nove Merli

Piovasco, la sera di sabato 27 ottobre 2012

Royal
Coquillages et Crustacés
www.royalmare.it

All'aperitivo

Ostriche naturali della Bretagna 


con

Champagne Steinbrück Cuvée Brut s.a.
in magnum


DOMORI
CACAÒ CULTURE

La cena è realizzata da

Antonio Chiodi Latini, Ristorante Nove Merli, Piovasco (To)

 i Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità, realizzate secondo pratiche tradizionali. www.fondazione Slow Food.it

i Cibi

Palamita, fave croccanti di cacao e spuma d'ostriche

Bicchiere d'ostrica con "sorriso" Sur del Lago

Riso qualità carnaroli Aquerello mantecato Apurimac,
ostriche e Champagne

"Magnum" di storione con Sambirano e tè d'ostriche

Chantilly d'ostrica, hot chocolate

i Vini

Champagne Steinbrück Italia

Champagne Vranken Diamant Cuvée Brut s.a.

Champagne Steinbrück Cuvée Brut Blanc de Noirs

Champagne Vranken Diamant Blanc de Blancs millesimé 2000

Champagne Vieille France Brut Rosé

Champagne Paul Louis Martin Cuvée Grand Cru Brut Rosé