





PROGETTO "VIAGGIO TRA I PRODOTTI" PIT NUOVO TERRITORIO DA SCOPRIRE



La Mela Rossa Cuneo e...... abbinamenti in cucina Lagnasco, 8 aprile 2011, h 20 -22

Degustazione guidata:
Mela Rossa Cuneo e con Prosciutto Crudo di Cuneo DOP
Insalata di mela e formaggio di capra BIO dell'Alta Provenza
Piatto FRUTTINFIORE: risotto allo zafferano con Mela Rossa Cuneo, fiori di violetta selvatica e guarnizione di Prosciutto Crudo di Cuneo IGP
Mela Rossa Cuneo e con Formaggio le Galuperie
Mela Rossa Cuneo e con Miele Piemontese
Purea di mela e zafferano BIO dell'Alta Provenza
Chips di mela e crema BIO di castagne dell'Alta Provenza
Dolci lagnaschesi: Pumalin

La degustazione, gratuita, sarà guidata da esperti di ONAFrut e del GIA Gruppo Italiano Assaggiatori, in collaborazione con:

Vini piemontesi: Rosso delle Colline Saluzzesi e Quagliano delle Colline

- *ANEAM* Albo Nazionale degli Esperti in Analisi sensoriali del Miele
- ONAFrut Organizzazione Nazionale Assaggiatori Frutta
- ONAF Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi
- *ONAS* Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi
- ONAV Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino

Il servizio e la logistica sono curate dall'Istituto Alberghiero di Barge e dall'Associazione Turistica Pro Loco di Lagnasco



Saluzzesi DOC e acqua EVA



