

Aperitivo umbro alla cooperativa

Pubblicato: Martedì 2 Aprile 2013



La cooperativa sociale Bontà EQualità Onlus, in collaborazione con Slow Food provincia di Varese, organizza un evento culturale dedicato alla tradizione enogastronomica dell'Umbria: sabato 6 aprile, dalle ore 18 in via per Lonate 88 a Busto Arsizio, sarà allestito uno spazio dedicato alla conoscenza e alla degustazione di alcune delle ricette più rappresentative di questa regione: dalle pappardelle alla norcina agli spaghetti col rancetto, dal brustengo di patate e verze agli strascinati, passando per i salumi e i formaggi tipici (salame nursino, salame corallina, prosciutto di Norcia IGP, caciotta di pecora, pecorino fuscillato) e concludendo con i dessert (Brustengolo, Crema al Vin Santo con uvetta, Gelato alle pere con Sagrantino di Montefalco). Non mancherà una selezione di vini umbri: Colle nobile Grechetto di Todi Superiore DOC, Montefalco Rosso DOC, Rojano Todi rosso superiore DOC.

La quota di partecipazione, che dà libero accesso alla degustazione, è di 8,00 euro bevande escluse. Per tutta la durata dell'aperitivo saranno a disposizione tavoli e sedie presso il luogo dell'evento. Programma completo sul sito www.bontaequalita.it

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it