Albergo dell'Agenzia
Ristorante GARDEN
Pollenzo – Bra

Mercoledì 19 febbraio 2020 ore 20.00

Aperitivo di benvenuto

Polenta di langa macinata a pietra "Marino" con Chiocciole
Chiocciole bagnetto verde e parmigiano
Insalata castelfranco, sedano, noci, e Chiocciole
Frittata di chiocciole;
Salame di chiocciole; Salsiccia di Bra

A tavola

Helix pomatia alpine e le sue salse
Lumache fritte su leggera fonduta "Lou Bergier Pichin" Fattorie Fiandino

Gnocchi con patate di montagna con fonduta di Chiocciola

Agnello sambucano cooperative "Lou Barmaset" con patate della valle Stura
Castelmagno d'alpeggio "La Meiro"

Mont Blanc con vaniglia Madagascar

Vini
Selezione vini Banca del Vino, Pollenzo

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo partiche tradizionali

Quota comprensiva di vini **55,00 €**
Soci Consorzio, Banca del Vino, UNISG e Slow Food **50,00 €**

Relatori
Silvio Barbero – Vice Pres. Università di Scienze Gastronomiche
Guido Giordana - Presidente del Consorzio della Chiocciola

Ristorante
RUOTA DUE
Andonno

Giovedì 27 febbraio 2020 ore 19.30

Aperitivo di benvenuto

Antipasti

Coppa del Gesso
Terrina e chiocciole fumè
Bignole e capunet
Chiocciole alla cartounera

Primo

Ravioli di trota

Secondo

Scaramella al madera

Selezione formaggi Valle Gesso

Dolce

Fantasia dello chef

Vini:
selezioni vini della casa

Quota comprensiva di vini **50,00 €**
Soci Consorzio e Slow Food **45,00 €**

Relatori
Andrea Audisio - Vicepresidente Consorzio della Chiocciola
Piero Dadone – Giornalista

Slow Food® Comunità
PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLA CHIOCCIOLA DI BORGO E DELLE SUE VALLI

CONSORZIO DELLA LUMACA BORGARINA E DELLE VALLI CIRCOSTANTI

ATL Azienda Turistica Locale del Cuneese

Incontri gastronomici per la promozione della chiocciola di Borgo e le eccellenze del territorio

2019

2020

Collaborano alla realizzazione delle serate

I Ristoratori del Consorzio della Chiocciola di Borgo
Migliore Silvano allevamento animali da cortile
La Meiro di Castelmagno
Confraternita dell'aglio di Caraglio (Aj 'd Caraj)

Per informazioni o prenotazioni: 3387711317

Ristorante
AMUNSE
Borgo S.Dalmazzo

Giovedì 28 novembre 2019 ore 19,30

Presentazione Fiera Fredda e Nuova Comunità Slow Food della Chiocciola

Aperitivo di benvenuto
Antipasti
Insalatina sfiziosa di cappone
Cruda di bue con mousse di porri di Cervere
Lumache ai porri su letto di patate e zafferano

Primo
Risotto di Bra al pecorino di Entracque

Secondo
I bolliti: chiocciola-cappone-bue

Dolce
Tortino di cioccolato al cuore caldo

Vini
selezione vini
cantina Anna Maria Abbona

Quota comprensiva di vini **50,00 €**
Soci Consorzio e Slow Food 45,00 €

Relatori
Silvio Barbero – Vice Pres. Università di Scienze Gastronomiche
Mario Conte - Gheusologo

Ristorante
SAN QUINTINO
Busca

Giovedì 16 gennaio 2020 ore 19.30

Antipasti
Chiocciole alla cartounera con salse
Acciughe e lumache al verde
Crema di fagioli affumicata, anguilla e lumache
Primo
Risotto all'erba aglina lumache e polvere di bosco

Secondo
Midollo alla marinara lumache e parmigiano

Dolce
Monviso meringa e marroni

Vini
selezione vini della casa

Quota comprensiva dei vini **55,00 €**
Soci Consorzio e Slow Food 50,00 €

Relatori
Guido Giordana - Presidente del Consorzio della Chiocciola
Paola Gula – Giornalista

Ristorante
LE PIEMONTESINE
Via S. Luigi 25 - **Igliano**

Sabato 25 gennaio 2020 ore 19.30

Aperitivo e stuzzichini

Tris di antipasti
Lumache in crema di fagioli bianchi e culatello
Fricassea di lumache e topinambur
Lumache croccante, batsoá e spuma di patate e aglio dolce

Primo
Candele " Le Piemontesine"

Secondo
Pot au Feu

Selezione di formaggi di pecora Azienda Il Folletto

Dolce
Tarte Tatin " a modo mio"

Caffè e mignardises

Vini
Azienda Agricola "Poderi la Collina" Dogliani

Quota comprensiva dei vini **55,00 €**
Soci Consorzio e Slow Food 50,00 €

Relatori
Guido Giordana - Presidente del Consorzio della Chiocciola
Giorgio Grigliati - Gourmet

Ristorante
LA PIOLA
Piazza Risorgimento 4 - Alba

Giovedì 6 febbraio 2020 ore 19.30

Aperitivo Panissa Antipasti

Insalata di pere, lumache, bagnetto verde e formaggio
Uovo in cocotte con crema di patate, noce moscata, raschera e moscovado

Primo
Riso verde, ajoli e lumache

Secondo
Polenta, carciofi e lumache

Dolce
Savoiardi con zabaione al MOSCATO d'Asti e gelato alla nocciola Piemonte I.G.P.

Vini
abbinamento con vini Cantine Ceretto

Quota comprensiva di vini **65,00 €**

Relatori
Guido Giordana - Presidente del Consorzio della Chiocciola
Giandomenico Genta – Presidente Fondazione CRC