FESTEGGIA CON NOI I 30 ANNI DI SLOW FOOD IN ITALIA!

17 APRILE dalle ore 10
Sala Liberty OSTERIA DEL TRENO - via San Gregorio 46
Slow Food in festa con musica, cibo, vino e tanti amici.

IL PROGRAMMA

ore 10 Colazione Slow con caffè del Presidio Slow Food, brioche a lievito madre e in omaggio per i soci la guida "Brioche&theCity".

ore 11 Laboratori Slow Kids (Gratuiti e aperti a tutti, ma consigliamo di prenotare al 333.3252960).

Manine in pasta - Laboratorio del gusto per e con i bambini dove si imparerà a impastare farina uova e sale, per realizzare tagliatelle e altri tipi di pasta. Dai 4 anni.

Libri e marmellata - Lupi golosi di focaccia, gatti ghiottoni e bimbi che parlano con le verdure: letture ad alta voce, e pane e marmellata per tutti! Dai 2 anni.

dalle 12 aperitivo con la Slow Food Milano Story - Chiacchiere in compagnia coi protagonisti della storia di Slow Food a Milano.

dalle 12,15 e per tutto il giorno Osteria cantata, con prodotti dei Presìdi Slow Food e del Mercato della Terra di Milano, in compagnia di vari artisti e degli amici di Slow Food. Ai soci e ai nuovi soci di Slow Food Milano un piatto lo offriamo noi!

Saranno attivi l'angolo delle birre artigianali e l'enoteca con i vini di Lombardia.

Informazioni: info@osteriadeltreno.it - 02 6700479

Slow Food®
Milano

Slow Food®
Milano

SALA LIBERTY OSTERIA DEL TRENO

SLOW FOOD DAY

17 APRILE 2016

"VOLER BENE ALLA TERRA"

SLOW FOOD IN FESTA

MUSICA E CANZONI, CIBO, VINO E TANTI AMICI

30 ANNI Slow Food® Italia

abbiamo fatto 30

Sala Liberty dell'Osteria del Treno

Festa con i prodotti Presidio Slow Food® e del Mercato della Terra di Milano

Ai Soci e ai nuovi Soci di Slow Food, verrà offerto un piatto tra quelli proposti (presentarsi con la propria tessera e ritirare il coupon all'ingresso)

Colazione
Brioche a lievito naturale
Caffè selvatico della foresta di Harenna (Etiopia)

Dalle ore 12:15 e per tutto il giorno

Selezione salumi del Mercato della Terra di Milano (8 euro)
Luganega di Monza fresca, Coppa e pancetta del Parco Agricolo Sud Milano, Salame del basso cremonese, Mortadella di fegato della Brianza

Selezione formaggi del Mercato della Terra di Milano (8 euro)
Gorgonzola a latte crudo da vacche al pascolo, Tronchetto di Capra, Caciotta a caglio vegetale da vacche al pascolo, Mousse di robiola di Pandino e Caprino della Valsassina sott'olio bacche ginepro e alloro

Zucchine in carpione (6 euro), Giardiniera fatta in casa (6 euro), Alici al verde (6 euro), Nervetti con cipolle (6 euro)

Selezione salumi dei Presìdi Slow Food (9 euro)
Capocollo di Martinafranca, La Tarese della Val d'Arno
Pezzente delle Montagne Materane, Salsiccia di Bra (con carne di razza piemontese)

Salsicce fresche a confronto (9 euro)
"Luganega di Monza" fresca con brodo e parmigiano vs salsiccia di manzo di Bra (con carne di razza piemontese)

Selezione di formaggi dei Presìdi Slow Food (9 euro)
Pannerone Lodigiano, Montebore, Vezzena, Stracchino all'antica a munta calda delle valli Orobiche, Formadi frant

Pane a lievito madre

Risotto giallo alla milanese (8 euro)

Lasagna con bietole e gorgonzola a latte crudo da vacche al pascolo (9 euro)

Busecca alla milanese (manzo di razza piemontese) (8 euro)

Lesso guanciale e lingua con salsa verde e cren (manzo di razza piemontese) (10 euro)

Angolo delle birre artigianali ed enoteca con selezione di vini lombardi

Prenotazione consigliata: info@osteriadeltreno.it - 02 6700479

Mercato della Terra di Milano

I Mercati della Terra sono un progetto (politico, economico, sociale, culturale, agricolo, alimentare, ambientale, educativo) di Slow Food, in cui alla promozione delle filiere brevi si uniscono le produzioni agricole sostenibili di qualità, l'educazione alimentare e del gusto, la creazione di momenti importanti di socialità, il tutto ispirato ai principi del BUONO, PULITO E GIUSTO. A Milano il Mercato della Terra si svolge ogni primo e terzo sabato del mese in Fabbrica del Vapore.

Presidio Slow Food®

I Presìdi Slow Food sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.