

5x9

cinque Cuochi per nove Presìdi

Anna Maria Guadagnin

della Locanda Solagna (Vas - BL)

Diego Lucian

dell'Hotel Castel Pietra (Transacqua)

Luciana Simon

di Maso Tais (Tonadico)

Marco Salvadori

del Ristorante Cant del Gal (Tonadico)

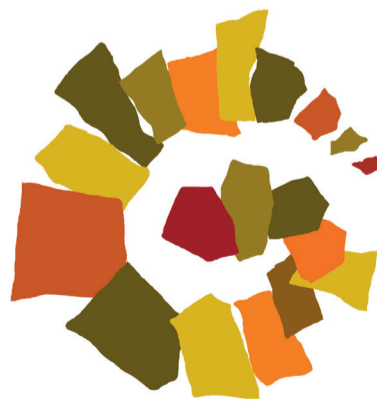
Matteo Bettega

dell'Hotel Isolabella (Transacqua)

22 ottobre 2011

Ristorante Cant del Gal

Val Canali - Tonadico



Con il sostegno di



I **Presìdi** sono progetti di **Slow Food**
che tutelano **piccole produzioni di qualità**
da salvaguardare realizzate
secondo pratiche tradizionali.

menù

Gnocco di Mais Biancoperla
con funghi di bosco
e pancetta croccante

Maso Tais

Canederlotto alla verza
e **Puzzone di Moena**
con **Botiro di Primiero di malga**
aromatizzato al tartufo

Hotel Isolabella

Zuppa di Fave di Carpino
con tortino di ricotta al nero
e profumo di **Zafferano di San**
Gavino

Hotel Castel Pietra

Brasato di Grigio Alpina
con salsa al Gropello di Revò
Fagioli Gialét con rape croccanti
Crostone di Ur-Paarl della Val
Venosta

Flan di patate primierotte
Ristorante Cant del Gal

Crostata con Slatko di fichi
selvatici della Macedonia

Locanda Solagna

in abbinamento

Vini

Tridentum Brut

Trento doc Cesarini Sforza

Müller Thurgau Ritratti

Trentino doc Cantina LaVis

Chardonnay Ritratti

Trentino doc Cantina LaVis

Ritratto Rosso

Vigneti delle Dolomiti igt

Cantina LaVis

Distillati

Grappa Gewürztraminer Privat
Roner

Quittembrand Raritas

acquavite di mele cotogne Roner

Caldiff

distillato di mele Gravensteiner

invecchiato col metodo solera

Roner