

L'eredità culinaria delle Alpi

Serata al Ristorante Montalbano di Stabio

Giovedì 11 settembre 2014

Programma:

- ore 18:30 Ritrovo a Montalbano
- ore 19:00 Presentazione del libro: L'eredità culinaria delle Alpi.
Introdurrà Franco Lurà. Sarà presente l'autore: Dominik Flammer
- ore 19:15 Aperitivo
Salarco: bianco del Friuli
Prosciutto di Sauris, Lardo di Arnad (Valle d'Aosta),
Formagin da cion della Val Poschiavo, Pinzimonio con prodotti di
Pro Specie Rara, Pane di segale della Val Malvaglia
- ore 20:15 Cena

Menu

Capra Grigia Mesolcinese in insalatina ai fagioli di Pigna e patate blu.

"Brouillade" di uova di gallina svizzera (PSR) al tartufo nero
del Monte San Giorgio

Funghi raccolti sul Monte Generoso (Porcini e Chanterelles) trifolati e serviti su crostone
di polenta di mais rosso

Riso Carnaroli in Risotto alla zucca profumato allo "Schabziger" (Glarona)

Pot-au-Feu di Torello Retico con verdure bio

Sorbetto all'uva americana con il suo distillato

Caffè con biscotti tradizionali e tipici delle Vallate Ticinesi

Abbinamenti di vini dell'intero Arco alpino proposti dal signor Croci Torti:

Orneasco 2013 Poggio dei Gorleri (Alpi Liguri), Bramaterra 2010 Colombera e Garelle (Alpi Biellesi),
Lagrein Murigries 2010 (Alto Adige), Tretalenti (assemblaggio di Merlot Tamborini, Cornalin Mathier,
Pino Nero Bärtchi)

Costo fr. 100.- tutto compreso

Riservare direttamente presso il ristorante Montalbano telefonando al 091 647 12 06



Slow Food[®] Ticino