



Le Serate a tema



5 Luglio

**Notte con l'autore tra golosità e vini dolci
Laura Zilocchi, "L'oca in dal bronzon" (€ 15,00)**

Accompagnati da splendidi vini e dai dolci della tradizione, l'autrice ci racconterà del suo libro, che non è un libro di storia, non è un libro di cucina, è un libro di storia cucinata condita con il sale della tradizione, il pepe della

leggenda, cotta sul fuoco della magia... ma è anche storia di oche e di galletti, di tortelli e cappelletti, di schisòli e chisolen e scudèli ed bevr'in vèn..." ...quando i ritmi della vita erano scanditi dalle stagioni, quando i cibi non erano solo nutrimento per il corpo ma sostegno per l'anima, quando il regime alimentare era basato quasi esclusivamente sui frutti della terra, gli animali erano compagni di lavoro e l'uovo cibo sacro perché fonte di vita, quando "al fiorire del pero devi fare la cena sacra per i buoi..." Tra la fine di novembre e i primi di febbraio, quando il vento di tramontana inizia a soffiare gelido sulla campagna, il "masén" si presentava nelle cascine per il rito dell'uccisione del porco. Il maiale, preziosissima riserva di cibo, sin dall'antichità considerato animale sacro, è solo uno degli esempi attraverso i quali la scrittura di Laura Zilocchi recupera la tradizione, la afferma e la fa rivivere

12 Luglio

Notte azzurra (€ 30,00)

A grande richiesta tornano gli assaggi del pesce dell'adriatico, interpretato magistralmente dalla Congrega dei Liffi



19 Luglio

Notte Vegetariana (€ 15,00)

Dalla lasagna, alla griglia, al pinzimonio, un trionfo di verdure; impariamo a conoscerle, insaporite da olio d'oliva fruttato e da balsamici condimenti, abbinare coi grandi vini della nostra terra.

26 Luglio

A ritmo di Malbo - un grande vitigno per formaggi salumi e dolci (€ 15,00)

Una sola uva, il Malbo Gentile, tanti vini diversi coi quali faremo un perfetto abbinamento con salumi, formaggi e dolci della tradizione



Per Info e Prenotazione (obbligatoria) 0522- 249211