



Slow Food®
Corridonia



VENERDI 16 DICEMBRE 2005 ORE 21,00

Ristorante “Le Briciole di Pollicino”

(via G.Falcone, 27/29 Casette Verdini – Pollenza)

LABORATORIO DEL GUSTO

**IL CIOCCOLATO
SPOSA il FORMAGGIO.
TESTIMONI il MIELE e il VINO.**

Conducono il Laboratorio:

- **D.ssa Lucia Bailetti, Centro di Analisi Sensoriale di Matelica;**
- **Dott. Claudio Modesti, autore del libro “I MIELI UNIFLORALI INCONTRANO I FORMAGGI TRADIZIONALI ITALIANI”;**
- **Pierluigi Pierantoni, Presidente della Cooperativa Apicoltori Montani;**
- **Samuela Stacchiotti, artigiana del cioccolato.**

La SERATA si CONCLUDERÀ con una PASTA preparata tra le sue specialità dallo STAFF delle BRICIOLE di POLLICINO.

Prezzo: per i Soci Slow Food € 15,00, per i non Soci € 18,00.

Prenotazioni entro il 15 dicembre

☎ (0733_201710) – (333_6730041) – (347_3032433)

Terra
madre
incontro mondiale
tra le comunità
del cibo

