

Ristorante Garden
ALBERGO DELL'AGENZIA
Pollenzo

Mercoledì 21 febbraio 2024 ore 20,00

Aperitivo di benvenuto

Polenta mais ottofile e
pignoletto e lumache

Radicchio sedano e mele varietà antiche
e lumache

Frittata e chiocciole Salame di lumache
Salsiccia di Bra Patè di agnello
sambucano

Antipasto

Chiocciole Helix pomatia bollite con le
sue salse

Lumache fritte su fonduta "Lou Berger
Pichin" Fattorie Fiandino

Primo

Gnocchi di patate di montagna con ragù
di lumache

Secondo

Agnello Sambucano cooperativa
"Lou Barma-set" con carciofi
Castelmagno d'alpeggio Azienda
"La Meiro"

Dolce

Semifreddo al torrone Re Langhe con
salsa al cioccolato Domori

Vini

Selezione vini Banca del vino

Quota comprensiva dei vini Euro 60
Soci Slow Food e Consorzio Euro 55

I Presidi sono progetti Slow Food
che tutelano piccole produzioni
di qualità da salvaguardare,
realizzate secondo pratiche tradizionali

Nell'ambito della serata
interventi di esperti e produttori

I RISTORANTI DEL CONSORZIO

Ristorante Ruota Due
Andonno - Valdieri

Ristorante Real Park
T. Piano - Entracque

Ristorante "Da Politano"
Fontanelle - Boves

Osteria della Pace
Sambuco

Ristorante San Quintino
Busca

Ristobar 40
Borgo San Dalmazzo




Slow Food®
Cuneo e le sue valli



Incontri gastronomici per la promozione della
Chiocciola di Borgo e le eccellenze del territorio

2023



2024

Collaborano alla realizzazione delle serate

I Ristoratori del Consorzio della Chiocciola di Borgo
Migliore Silvano allevamento animali da cortile

"La Meiro" di Castelmagno

Dulcioliva dal 1924 - Borgo S.Dalmazzo

Bianco Vini - Borgo S.Dalmazzo

Ente Fiera Fredda di Borgo San Dalmazzo



ASSOCIAZIONE
ALBERGATORI
ED OPERATORI
TURISTICI
DELLA PROVINCIA
DI CUNEO



RISTORANTE
GARDEN
POLLENZO - BRA - ITALY



Per informazioni o prenotazioni:
338 771 1317 - 370 365 9994 - oppure presso i singoli Ristoranti



C.so Barale, 55
Borgo S. Dalmazzo

Sabato 9 dicembre 2023 ore 20,00

Serata realizzata dal Consorzio della
chiocciola di Borgo in collaborazione
con il Ristorante Ruota Due di
Andonno e Bon aptit Cuneo

Entree in tavola

Salame frittatine e paté di lumache

Antipasti

Prosciutto di agnello sambucano
con porri

Tortino di zucca topinambour e
lumache

Chioccioline alla cartunera
con le sue salse

Primo

Orzotto lumache zucca e seiras

Secondo

Lumache ai porri e in bagna caoda

Formaggi

Selezione di Castelmagno di
presidio Slow Food

Dolce

Fantasia dello Chef
Caffè

Vini

Selezione vini cantina Del Tetto
Canale

Quota comprensiva dei vini Euro 55
Soci Slow Food e Consorzio Euro 50

*Previsto Menù alternativo con le
stesse portate senza chioccioline*

Nell'ambito della serata
interventi di esperti e produttori

**Ristorante
DA POLITANO**
Fontanelle - Boves

Venerdì 12 Gennaio 2024 ore 20,00

Cena a 4 mani con gli Chef Luca
Politano e Vincenzo La Corte
Ristorante "La Bula" Bra

Antipasti

Topinambour croccanti e chioccioline

Saltinbocca alla lumaca

Helix pomatia bollite con salse

Primo

Lumacata con Helix pomatia e
lumache di mare

Secondo

Quaglia farcita e chioccioline

Dolce

Fiordilatte e tartufo regale
caffè

Vini

Selezione di vini del Ristorante

Quota comprensiva dei vini Euro 60
Soci Slow Food e Consorzio Euro 55

Previsto Menù alternativo

Nell'ambito della serata
interventi di esperti e produttori

**Ristorante
SAN QUINTINO RESORT**
Busca

Giovedì 25 gennaio 2024 ore 20,00

Antipasti

Lumache bollite con salsa alla
Cartunera

Lumache brasate porri mela verde e
tartufo nero

Primo

Ravioli di parmigiano e limone
midollo lumache e emulsione di
vongole

Risotto erba aglina lumache e fondo
alla bernese

Secondo

Fritto di animelle lumache e carciofi

Dolce

Fantasia dello chef

Vini

Selezione di vini del Ristorante

Quota comprensiva dei vini Euro 65
Soci Slow Food e Consorzio Euro 60

Previsto menù alternativo

Nell'ambito della serata
interventi di esperti e produttori

**RELAIS CUBA
DU CIOCOLAT**
Piazza Europa, 14 - Cuneo

Venerdì 9 febbraio 2024 ore 20,00

Entree di benvenuto

Soffiato di parmigiano alle lumache

Antipasti

Cremino di lumache

Porri alla vinegre balsamico e
lumache

Primo

Bottoni di topinambour lumache e
cacao

Secondo

Filettuccio di Fassona alle lumache
e carciofi

Dolce

Il bunet che non ti aspetti
caffè

Vini

Selezione vini cantina Moscone

Quota comprensiva dei vini Euro 65
Soci Slow Food e Consorzio Euro 60

Previsto menù alternativo

Nell'ambito della serata
interventi di esperti e produttori