



Sabato 7 dicembre ore 15.30

presso Poggio ai Santi a San Vincenzo, via San Bartolo, 100

Il Panettone dell'Alleanza

Anche quest'anno Natale si avvicina portando con sé la bontà dei panettoni e siamo felici di potervi raccontare una storia che profuma di Buono e Solidale: il panettone dell'Alleanza Slow Food dei cuochi; un panettone classico, simbolo delle festività natalizie italiane, caratterizzato dal sapore dolce e agrumato, dal profumo di vaniglia e dalla consistenza soffice. La particolarità di questo prodotto è che, nonostante le ricette di questo dolce siano molto simili, i risultati finali sono spesso molto differenti, il vero segreto è la cura nella filiera dei prodotti.

Andrea Zani ha un laboratorio in Val Trompia, una valle circondata da montagne, in provincia di Brescia, dove ormai da 7 anni insieme alla sua famiglia produce prodotti da forno. La ricerca delle materie prime, prodotte nel rispetto dei principi dell'agroecologia, è da sempre la sfida più importante per Andrea.



Tutto questo, e molto altro ce lo racconterà Andrea che ci proporrà anche la degustazione con i giusti consigli per apprezzare questo simbolo di festa.

Ad accompagnare la grazia del panettone i freschi e floreali sentori di un moscato, il **Cà du Sindic** dei fratelli Grimaldi in Alta Langa la cui dolcezza, equilibrata e mai stucchevole, è supportata da buona acidità e persistente lunghezza gustativa.

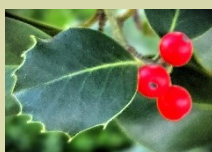
Al termine della degustazione sarà possibile acquistare il Panettone dell'Alleanza ed il Moscato.

Degustazione

Soci € 8

Aspiranti soci € 13

Buone Feste



Per info e

prenotazioni:

Antonella 3395070738

Panettone 1Kg € 35

Moscato Cà du Sindic € 10

Panettone 1 Kg + Moscato Cà du Sindic € 44