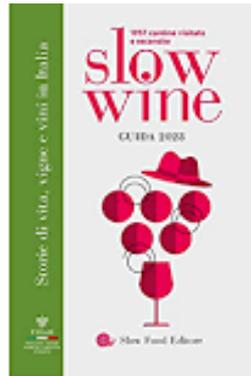




Slow Food®
Gargano

Il convivio

con **slow wine 2023**



appuntamento conviviale di promozione
della famosa guida al buon vino di Slow Food e FISAR
domenica 13 novembre 2022 ore 13,00
agrobistrot



Signor Cesare
AGROBISTROT

SP58 km 0,500, agro di San Giovanni Rotondo (Fg)




Slow Food®
Presidi

per informazioni e prenotazioni contattare o
la Slow Food Gargano, Pio Di Giorgio, al cellulare **393.2904391**, email slowfoodgargano@libero.it
l'agrobistrot Signor Cesare, cellulare 331.7729089
il contributo spese per partecipare è di **€50** per i soci Slow Food e Fisar ed **€55** i non soci, bambini fino a 14 anni €15,00
ogni 2 adesioni in regalo la guida Slow Wine 2023
posti limitati



Slow Food®

Gargano



Signor Cesare
AGROBISTROT

🌀 L'Agrobistrot *Signor Cesare*, posto in una bellissima, antica e tipica masseria dauna, immersa tra ulivi secolari alle pendici del Gargano, nasce dalla passione di Antonio e Sara per il territorio e per il buon cibo a km 0. Stagionalità e qualità garantiscono agli avventori convivii gustosissimi.

🌀 **la Guida Slow Wine 2023** la guida annuale al buon vino pubblicata da Slow Food Editore in collaborazione con la FISAR. *Slow Wine* è giunta alla dodicesima edizione e sempre di più si connota per il rigore nel segnalare e premiare esclusivamente vini e cantine che lavorano la vigna senza cercare scorciatoie, con un'attenzione alla sostenibilità, unica nel panorama delle guide enologiche.

La forza del volume sta nella rete di collaboratori, che ormai sfiora i 300 elementi e che consente di visitare ogni anno tutti i produttori recensiti: una mappatura del territorio che non ha pari.

Anche per questi motivi l'attenzione dei lettori è in costante crescita, dimostrando vicinanza alle tematiche care a Slow Food, nel declinare la qualità dei prodotti non solo in base al risultato nel bicchiere ma indagando tutte le fasi della filiera produttiva. In altre parole, *Slow Wine* è oggi il punto di riferimento degli appassionati di vino.

Menù

Aperitivo

caldarroste in cartoncino

Antipasto

millefoglie di zucca la sua vellutata e fonduta di caciocavallo podolico 🌀

Primo

orecchiette di grano arso ragù bianco di capra garganica e cacioricotta 🌀

Secondo

torcinello fave e cicorie con vacca podolica CBT 🌀

grappolo d'uva

dolce

limone al cuore di arancia 🌀

acqua caffè e liquori della casa

i vini in degustazione saranno i TOP WINE del kit Slow Wine 2023



per informazioni e prenotazioni contattare o

la **Slow Food Gargano**, Pio Di Giorgio, al cellulare **393.2904391**, email slowfoodgargano@libero.it

l'agrobistrot **Signor Cesare**, cellulare 331.7729089

il contributo spese per partecipare è di **€50** per i soci **Slow Food** e **Fisar** ed **€55** i non soci, bambini fino a 14 anni €15,00

ogni 2 adesioni in regalo la guida *Slow Wine 2023*

posti limitati