



**Palazzo Gromo Losa - 24 maggio 2022**

**BENVENUTO** (alla registrazione)

*Assaggio di Idromele (Idromele Biellese) e Birra (Lavino Zona)*

**Tacùn di miaccia alle castagne con paté di paletta e mele**

*Preparazione a cura di Trattoria D'Oria (Candelo) e Gribaud Locanda Agricola (Valdilana)*

**Insalata di farro con pesto di rucola, nocciole e Stramucchino**

*Preparazione a cura di Agriturismo Ca' d'Andrei (Sagliano Micca)*

**Balutiñe di polenta concia tostata ripassate con burro, zafferano e timo**

*Preparazione a cura di Terra Anima e Cucina (Netro)*

**Soufflé mignon di piselli Roveja servito con scaglie di Bruel di capra**

*Preparazione a cura di La Taverna del Gufo (Occhieppo Inferiore)*

**Cialda di pane con formaggio bruss aromatizzato con le spontanee e grappa**

*Preparazione a cura di EGDA e La Bursch (Campiglia Cervo)*

**Polpette di pecora biellese su salsa di yogurt e aglio orsino**

*Preparazione a cura di Foresteria della Trappa (Sordevolo)*

**Ratatouille di primavera, crumble di pane e ricotta alle erbe selvatiche**

*Preparazione a cura di Foodopia (Pollone) e Osteria Due Cuori (Biella)*

**Toma magra con mostarda di mele**

**Nosuggiu con salame di Pezzata rossa d'Oropa**

**DESSERT**

*Accompagnato con Bianco uve stramature I riali (Manfrinati)*

**Crepes di saraceno con caramello salato**

*Preparazione a cura di B&B Il Mandrione (Sordevolo)*

**Crostata di rabarbaro**

*Preparazione a cura di Agriturismo Oro di Berta (Portula)*

**Quadretti di pane con burro del Presidio, confettura di lamponi e miele**

*Preparazione a cura di B&B La Coccinella (Graglia)*

## INGREDIENTI E PRODUTTORI

**Burro del Presidio:** Az. Agricola Tiziana Ramella (Sordevolo), Az. Agricola Rosso Baietto (Netro)

**Toma magra:** Az. Agricola Rosso Baietto (Netro)

**Ricotta:** Az. Agricola Elisa Mosca (Sordevolo)

**Toma grassa:** Az. Agricola Nella Lovera (Sordevolo)

**Bruel di capra:** Agriturismo Ca' d'Andrei (Sagliano Micca)

**Salame di Pezzata Rossa d'Oropa:** Cascina Eremiti (Andorno Micca)

**Paletta:** Az. Agricola La Bruera (Cossato)

**Castagne:** Az. Agricola Lavino Zona (Cossato)

**Nocciole:** Az. Agricola La Bessa (Magnano)

**Fiori eduli:** Agriturismo Cascina Torrione (Cavaglià)

**Zafferano:** Az. Agricola Enrico Covolo (Coggiola)

**Piselli Roveja e grano saraceno:** Gattinera Farm - Az. Agricola Biologica (Salussola)

**Farina di frumento TeriTori:** Az. Agricola La Torre, macinata a pietra da Agrimulino Vallini (Biella)

**Farina di mais:** Mulin 'dla Sareja (Netro)

**Verdura di stagione:** Az. Agricola l'Orto d'Asporto (Cerrione), Az. Agricola Manenti (Sostegno)

**Mostarda di mele:** Agriturismo Oro di Berta (Portula), Az. Agricola La Soleggiata (Cerrione)

**Confettura di lamponi:** Frutteto di Bersej (Portula)

**Miele:** L'Aperitiva Apicoltura Nomade (Camburzano), Aperò Apicoltura Biologica (Netro), Apicoltura Le Api del Brich (Candelo)

**Nosuggiu:** Frangipane forno controcorrente (Valdilana)

**Pane:** Cascina Escuelita (Montalto Dora)

**Idromele:** Idromele Biellese (Zubiena)

**Grappa:** Distilleria Marchisio (Portula)

**Birra:** Az. Agricola Lavino Zona (Cossato)

**Erbaluce DOCG Reiri:** Az. Agricola Pozzo (Viverone)

**Rosato Oblivium:** Az. Agricola Riunci (Salussola)

**Coste della Sesia Nebbiolo Villa Era:** Il Vigneto di Villa Era (Vigliano Biellese)

**Bianco uve stramature I riali:** Az. Agricola Andrea Manfrinati (Roppolo)