



**PRANZO DEGLI AUGURI
TERRA MADRE DAY - CENTO CENE... E UN PRANZO
Visita al sito nuragico "Noddule"
Sabato 10/12/2022**

Carissimi soci ed amici

In occasione delle prossime feste di Natale e fine anno 2022 - inizio 2023, per partecipare all'evento **TERRA MADRE DAY** e festeggiare l'edizione 2023 di **SLOW WINE** abbiamo pensato ad un incontro per poterci scambiare gli auguri, trascorrere una giornata in buona compagnia e concluderla a tavola perché nella filosofia dell'associazione la convivialità è parte fondamentale di tutte le nostre attività.

La giornata avrà inizio alle ore 10,30 con appuntamento in via Mannironi, presso la chiesa di San Francesco. Da qui ci sposteremo al sito nuragico di "Noddule" (a circa 13 km da Nuoro sulla S.S. 389 in direzione di Orune/Bitti) dove effettueremo la visita guidati dagli amici dalla Nooraghe s.r.l.s. Finita la visita ci trasferiremo all'agriturismo "Testone" dove ci accoglierà Bastiano Secchi con il suo staff. Qui consumeremo il nostro pranzo accompagnato dai vini scelti da Slow Food ed inviati insieme alle guide **Slow Wine 2023** che saranno distribuite ai partecipanti (una per famiglia).

L'organizzazione della giornata sarà la seguente:

- ✓ ore 10,30 appuntamento in Via Via Mannironi, nei pressi della chiesa di San Francesco, partenza;
- ✓ ore 11,00 visita sito nuragico "Noddule";
- ✓ ore 12,30 trasferimento all'agriturismo "Testone";
- ✓ ore 13,15 pranzo¹.

La richiesta di partecipazione dovrà pervenire **improrogabilmente entro le ore 13.00 del 6 dicembre p.v.** comunicando la propria adesione ed effettuando il versamento di € 50,00 (euro cinquanta)² per i soci e € 55,00 (euro cinquantacinque) per i non soci sul conto sotto riportato e dandone comunicazione via e-mail o WhatsApp:

**SLOW FOOD ITALIA – Convivium 038 di NUORO
presso INTESA SAN PAOLO – Filiale di Nuoro
IBAN: IT4310306917312100000001097
indicando come causale del versamento:
PRANZO DEGLI AUGURI – 10/12/2022 ed i nomi dei partecipanti**

¹ Se ci sono persone che hanno problemi di allergie, intolleranze od altro, sono pregati di segnalarlo contestualmente alla richiesta di partecipazione.

² L'importo comprende oltre al costo del pranzo, la fornitura dei vini da parte di Slow Food, delle guide Slow Wine 2023 (costo €28,00 cad.) e quello per la visita guidata del sito nuragico.



MENÙ

a cura dell'Agriturismo "Testone"

***Aperitivo:** Sauvignon Reinassance Ris. 2019 (Gumphof–Markus Prackwieser) – Alto Adige*

***Antipasti** - Accompagnati da *Chianti Cl. Sangio' 2020 (Monte Bernardi) - Toscana*
prosciutto, salsicce, lonza, pancetta, frùe, ricotta, gelatina, pomodori con merca, ricotta salata, purpuzza;*

***Primo piatto** - Accompagnato da *Barolo Ginestra Casa Maté 2018 (Elio Grasso) Piemonte*
Filindeu, maccarrones cravaos con pancetta e menta;*

***Secondo piatto** - Accompagnato da *Primitivo di Manduria Chidro 2019 (Masseria Cuturi) - Puglia*
arrosto di porchetto, patate in cappotto e verdure miste;*

***Formaggio** accompagnato da *Valpolicella Cl. 2018 (Mizzon) - Veneto**

***Dessert** - Accompagnati da *Valdobbiadene Sup. Brut Fagher 2021 (Le Colture) Veneto*
sebada - frutta*

caffè, digestivo.

Le proposte potrebbero variare in base alla disponibilità ed alla freschezza dei prodotti.

Nuoro 20 novembre 2022

per il Comitato di Condotta

Il Fiduciario

Gianfranco Sotgiu