

---

**GIOVEDÌ'**  
**13 MARZO**  
**2014**

**ORE 20.30**



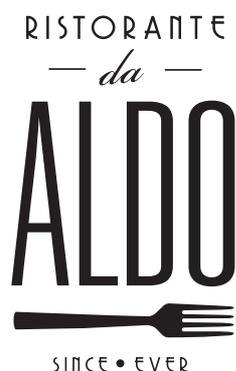
**Slow Food®**  
Valli Grandi Veronesi



---

# XVIII GALÀ E PALIO

---



info e prenotazioni: **Ristorante Da Aldo**  
Via Bosco, 11 - 37053 - Aselogna di Cerea  
E-mail [ristorantedaaldo@alice.it](mailto:ristorantedaaldo@alice.it)

---

**solo su prenotazione tel. 0442 35010**

---

quota di partecipazione: € 28,00  
(soci Slow Food € 23,00)

parteciperà alla serata una delegazione della **Condotta Slow Food di Rovigo**

# MENU'

## **Aperitivo**

Arancino di Riso Carnaroli del Delta con Stortina sorpresa

## **Antipasto**

Stortina in carpione

Radicchio di Lusia brasato con fonduta di "Baito Novezza"

Pane tostato con peperone di Soave all'agro e Olio Grignano di Mezzane di Sotto

Crudo di Soave, Lardo, e Speck con grissini artigianali della Pizzeria "Il Chiostro"

## **Primo piatto**

Vialone Nano al rosmarino e scaglie tostate di Stortina

## **Secondo piatto**

Filetto di maiale fil di fumo in crosta d'aglio bianco polesano dolce.

a seguire

Taglio del Monte di Baito Novezza Stagionato, con mostarda di Mela Decio

## **Dessert**

Dolce sorpresa con stortina di cioccolato

Caffè

# VINI

aperitivo:

**Durello** - Collis Wine Group

antipasto:

**Chardonnay** - Collis Wine Group

primo piatto:

**Soave Classico Castello** - Az. Vinicola Canoso

secondo piatto:

**Nero d'Arcole DOC** - Collis Wine Group

**Valpolicella** - Azienda Agricola San Cassiano

dessert:

**Recioto di Soave** - "El Vegro"

*Ringraziamo per  
la collaborazione*

**Comunità del Cibo della  
Stortina Veronese**

**Comunità del Cibo  
dell'Olio Grignano di  
Mezzane di Sotto**

**Mercato Ortofrutticolo di  
Lusia (RO)**

**Az. Agr. San Cassiano  
Mezzane di Sotto (VR)**

**Gastronomia Damoli  
San Bonifacio (VR)**

**Prosciuttificio Soave  
Soave (VR)**

**Baito Novezza  
Ferrara di Monte Baldo  
(VR)**

**Pasticceria Pesarin  
Porto di Legnago (VR)**

**Forno Faggioni 1954  
Cerea (VR)**

**"Il Chiostro" Pizzeria  
Sanguinetto (VR)**

## sei un produttore amatoriale di stortine ?

**PARTECIPA AL PALIO** - *nuova modalità di partecipazione*

**porta 3 stortine**

al **Ristorante "da Aldo"** Via Bosco, 11 - Aselogna di Cerea Tel. 0442 35010  
o alla **"Bottega del Buongustaio"** Via XXV Aprile 62 - Cerea Tel. 0442 31266

**entro mercoledì 12 marzo** e compila il modulo di partecipazione

Nella giornata di giovedì la commissione di valutazione effettuerà una degustazione delle stortine pervenute e proclamerà la vincitrice, che sarà premiata durante la cena di giovedì 13 sera.

La partecipazione è gratuita, ad ogni partecipante verrà rilasciato un attestato di partecipazione e al vincitore un Weekend Slow Tour offerto dall'agenzia Last Minute Tour

