

17 MAGGIO 2014: SLOW FOOD DAY

LA RIVOLUZIONE

  
Slow Food Italia

  
Slow Food  
Val Vibrata - Giulianova

CON IL CIBO



PARTECIPA ALLO SLOW FOOD DAY  
PER DIFENDERE IL CIBO BUONO, PULITO E GIUSTO DEI PRODUTTORI LOCALI

Hotel Ristorante "Lago Verde" di Sant'Omero



Comune  
Sant'Omero



SI RINGRAZIA:



SLOW FOOD ADERISCE A:



WWW.SLOWFOOD.IT

# 17 MAGGIO 2014: SLOW FOOD DAY



Difendi la salute della tua famiglia partecipando allo "Slow Food Day", un piacevole pomeriggio trascorso al Lago Verde di Sant'Omero, con i produttori locali di cibo buono, pulito e giusto. Potrai scegliere di partecipare ad un'esperienza degustativa con cibi a KM ZERO. Scegli quella che piu ti piace tra le tre proposte dal programma:

## PROGRAMMA

Ore 15            apertura Stand Produttori Agricoli a KM ZERO

Ore 15 - 18     PicNic con Barbecue, salumi senza conservanti

Hamburger di marchigiana o Pancetta e salsiccia  
Pane con salame, prosciutto, lonza, frittata, fave, pane olio.  
Acqua, un calice di vino o di birra  
Euro 10 a persona

Ore 19-20      Aperitivo cenato

Pizza con lievito madre a spicchi: Marinara, Margherita e Napoletana  
con alici fresche; Pane di Prata con ventricina, ricotta, olio, salame,  
prosciutto, lonza, frittata, fave, un calice di vino o birra  
Euro 8 a persona

Ore 20,30      Buffet di cibi a km zero e salumi senza conservanti

Salumi, ricotta, Carciofi e uova, Fegatini di agnello, Pappicci asparagi e  
guanciale, Minestra di tubetti con piselli freschi, Padellata di fave,  
Cicoriotta di campo con fagioli, fagiolini con isverde, insalate miste,  
Pollo casereccio, capocollo di maiale e pancetta alla brace, uovo in  
purgatorio, Pizza con lievito madre a spicchi Marinara, Margherita,  
Mapoletana con alici fresche, Ortolana, vino e acqua  
Euro 20 a persona

**PARTECIPA ALLO SLOW FOOD DAY**  
PER DIFENDERE IL CIBO BUONO, PULITO E GIUSTO DEI PRODUTTORI LOCALI

Hotel Ristorante "Lago Verde" di Sant'Omero