



Club Amici  
Valchiusella



Slow Food®  
Valchiusella

Ore 16,00:



Intervengono:



Modera:

Ore 19,30:

Ore 20,00:



Per informazioni e  
prenotazioni:  
348 0662697

Aperitivo  
€ 7,00  
Aperitivo e Convivium  
€ 28,00

# La stagione delle erbe

Vico Canavese **17** Marzo **2018**  
salone polivalente

Convegno: **Scopriamo il cibo selvatico**

**Silvia Sibille**, Dott.ssa in Scienze Gastronomiche presenta la Tesi di Laurea conseguita all'Università di Pollenzo

## “Il Cibo Selvatico”

**Giampiero Lombardi**, Docente di Alpicoltura Università di Torino

**Simone Ravetto**, Ricercatore Sistemi Agropastorali Università di Torino

**Diego Noveri**, Comando Unità Tutela Forestale, Ambientale e Agroalimentare

**Pierangelo Ughetti**, Allevatore e Casaro

**Giorgio Pastore**, Allevatore e Casaro

**Giada Giorgio**, Dott.ssa in Psicologia

**Gabriele Volpato**, Docente in Ecologia Università di Pollenzo

**Giorgio Ferrero**, Assessore all'Agricoltura Regione Piemonte

**Laura Lancerotto**

Aperitivo: miassette di **Amedeo** e **Gigi** con salignun, ricotta e salampatata

Convivium: **Alberto, Nicola, Paolo** e le **Magistre di Erbe**

*propongono:*

**Tometta fresca** con patata bollita e gelatina di **tarassaco**

Tartare di barbabietola con **timo serpillio** e lavanda

Porri alla Julienne con **olio di noci**

Chips di **toma** e fonduta

**Castagne**, lardo e burro su sfoglia di grano

\*

**Zuppa di cavolo dell'orto**

\*

Tagliere di **formaggi** con confetture e salsa di **aglio orsino** delle Magistre di Erbe

\*

**La torta di pane**

**Tisana** delle Magistre di Erbe

Vini Cantina **Orsolani**:

**Cuvè Aurora Erbaluce** di Caluso docg metodo classico annata 2013 extra brut

**La Rustia in magnum Erbaluce** di Caluso docg vendemmia 2016

**Acinisparsi Canavese Rosso** doc vendemmia 2016

