



FESTIVAL DEL RAVIOLOTTO

CENA DELLA DISFIDA

“dedicata ad esperienze legate al magnifico territorio alessandrino e astigiano”

Sabato 12 OTTOBRE 2024

Buvette di Palazzo del Monferrato – via S. Lorenzo n° 21

PROGRAMMA

ore 19,00 – apre la serata l'AperiSlow #DrinkOlioMonferrato

due cocktails ideati e proposti da Fabio Perugini il cui ingrediente protagonista è l'olio evo prodotto da aziende monferrine: Az. Agricola Collepicone (Al), Az. Uliveto Casa Carucci di Casorzo (At), Az. Augusto Olearo del Castello di Razzano Alfiano Natta (Al)



Gli oli monferrini valorizzeranno la proposta di assaggi di eccellenze del territorio ispirati alla tradizione gastronomica, alla stagionalità, al km. 0, ai Presidi e all'Arca del Gusto Slow Food



ore 20,00 – Disfida del Raviolotto

Degustazioni di 6 paste ripiene, con i propri sughi, prodotte da osterie, ristoranti e trattorie dei territori di Alessandria, Asti, Nizza M.to, Ovada, Tortona e Casale M.to, abbinata ad un vino tipico locale. Ogni raviolotto verrà recensito, durante l'assaggio, dall'Aps di Slow Food territoriale che ha selezionato il produttore.

Durante la degustazione i partecipanti dovranno assegnare un voto ad ogni raviolotto secondo il proprio gusto contestualmente al voto di una giuria selezionata.

Non mancherà il risvolto dolce della serata con un dessert a sorpresa ispirato all'Autunno.

A conclusione della serata verrà premiato il Raviolotto più votato e consegnato un attestato di partecipazione ai produttori concorrenti.

quota di partecipazione €. 35,00 – INGRESSO su prenotazione telefonando al 3355348611 (Piercarlo).

con la collaborazione di

