

Serata del 29 novembre 2019
Ristorante Ciabot d'Gianduja
Callianetto via lasca 10
14033 Castell'Alfero (AT)
Tel. 0141-298113

Con grande competenza, passione ed eleganza discorsiva il Dottor Lorenzo Pallazzoli, dopo una introduttiva parte teorica, porterà la nostra attenzione a quella pratica, per capire le differenze qualitative e organolettiche di cinque oli EVO provenienti da diverse cultivar.

Seguiranno poi a destare la nostra curiosità e interesse, prove di abbinamento degli oli evo con i seguenti formaggi:

- Robiola di Cocconato Pat
- Mozzarella di bufala campana Dop
- Robiola di Roccaverano Dop, affinata
- Pecorino Toscano Dop
- Piave Dop stravecchio



La serata proseguirà con la cena, verso le ore 21,

con il seguente menù:

Pinzimonio con ortaggi crudi di stagione,
Vitello tonnato,

Carne cruda,

Peperone con bagna cauda.

Vino: Langhe Nebbiolo 2017, S. Grasso di La Morra.

Risotto con blu di capra e fichi.

Vino: Freisa d'Asti Superiore "Bugianen" 2014, La Montagnetta di Roatto.

Coppa di mascarpone con cioccolato fondente.

Vino: Moscato d'Asti 2018, Fabio Perrone di S.Stefano Belbo.

Costo della serata euro 40 per i soci Onaf e euro 45 per i non soci.

Le prenotazioni vengono accettate entro mercoledì 27 dal Ristorante Ciabot d'Gianduja, telefono 0141-298113 o mail a asti@onaf.it.

Il ristorante osserva il turno di chiusura il lunedì sera e martedì tutto il giorno.

