



APERICENA | 6 NOVEMBRE 2015

Un apericena all'insegna dell'innovazione interculturale apre **Venti di CRPC**, il ciclo di appuntamenti per riflettere su cosa significa essere un operatore culturale oggi, partendo dalle molteplici esperienze di chi è cresciuto attraverso il Corso di perfezionamento per Responsabili di Progetti Culturali organizzato da Fondazione Fitzcarraldo giunto alla ventesima edizione.

Vermuth, Barbera, Dolcetto, Barolo e spumante Alta Langa esalteranno pani, salumi, formaggi, agnolotti, dolci e altre produzioni gastronomiche del Sud e del Nord. Il ricavato della serata sarà interamente devoluto al finanziamento di una **Borsa di studio per il CRPC 2015-16**.

MENU

Brindisi inaugurale con Vermouth di Torino, Americano e Americano Rosa

Giulio Cocchi Spumanti", Asti

Formaggi e Salumi tra Langhe e Puglia

Verdure al forno con erbe aromatiche

Azienda Agricola Maragaia, Montafia

Pane rustico

Comunità del Cibo Grano di Caselle di Pittari, Salerno

Chardonnay Alteserre e Barbera Libera

Cantine Bava, Cocconato

Agnolotti con sugo ai tre arrosti

Ravioli di borragine al burro e timo

Pastificio Virgilio, Torino

Nebbiolo, Dolcetto d'Alba

Azienda Agricola Guido Porro, Serralunga D'Alba

Capocollo di Martina Franca

Salumificio Santoro, Martina Franca

Barolo Gianetto

Azienda Agricola Guido Porro, Serralunga D'Alba

Dolci di Pasta di Mandorle

Natale Pasticceria, Lecce

Torta di nocciole e Paste di meliga di Barge (CN)

Spumante Brut

Giulio Cocchi Spumanti", Asti

Si ringraziano:

