

**Slow Food Lombardia in collaborazione
con la condotta dell'Oltrepò Pavese
organizza "Un sorso d'Oltrepò"**

*Nel triangolo d'Oltrepò Pavese: tra
incantevoli colline di vigneti, arte e
cultura, ci ritroveremo insieme a
produttori di vino e cibo per rivivere
l'affinità di profumi e sapori che il tempo
ha raccolto nella memoria del gusto e dei
saperi della gente che vive questo territorio*

PROGRAMMA

-Accredito:

Domenica 20 ottobre 2013

dalle h 9:30 alle h 11:00

Palazzo Certosa Cantù,

circonvallazione Cantù a Casteggio

oppure

infopoint - Stazione Ferroviaria ,

piazza Matteotti 2 a Stradella

-iscrizioni per eventuali

posti liberi non prenotati

-ritiro materiali:

cartine, bicchiere e pass

presentazione degli itinerari



Numero chiuso per le adesioni 400 partecipanti.

*La manifestazione si svolgerà regolarmente anche in caso
di maltempo.*

info: 333.708575 -348.0017821

4sorsiinlombardia@slowfoodlombardia.it

CUPON DI ISCRIZIONE (a numero chiuso)
nome.....
cognome.....
città.....
tel.....
e-mail.....

**mi iscrivo a "un sorso d'oltrepò"
Domenica-20 Ottobre-2013**

n°..... soci Slow Food a € 25 cad = €.....
n°...non soci Slow Food a € 30 cad = €.....
n°.....soci under 30 a € 10 cad = €.....
n°...non....soci under 30 a € 15 cad = €.....
totale = €

**IN OMAGGIO AD OGNI PARTECIPANTE
BICCHIERE E PORTA BICCHIERE**
modalità di pagamento
Banca di Credito Cooperativo di Carugate
FILIALE DI GORGONZOLA
IBAN IT46 X084 5333 1600 0000 0154 295
PayPal www.slowfoodlombardia.it
indirizzi invio coupon fax 0381 572907 o
4sorsiinlombardia@slowfoodlombardia.it
i dati indicati verranno utilizzati
esclusivamente per comunicazioni di tipo
associativo ai sensi dell art 196/2003

*Nelle colline dell'Oltrepò dalle ore 10.30 alle ore 19.00
itinerario enogastronomico, culturale e turistico nelle
colline dell'Oltrepò Pavese (con auto propria) dove
in ogni cantina visitata potrete degustare oltre ai
migliori vini , prodotti tipici locali.*

Specialità in degustazione:

*Tra le varie cantine oltre ai vini potrete degustare
prodotti del territorio quali :
salumi, carni, formaggi, frutta, verdura, farine,
confetture, mostarda, miele, dolci e cioccolato.*



AZIENDE PARTECIPANTI:

CANTINE:

F.lli Agnes - Azienda Annibale Alziati

-Azienda Castello di Luzzano -

Azienda Martilde - Brandolini Alessio

-Azienda Flamberti Giulio -

Azienda Quaquarini Francesco

- Azienda Bruno Verdi - Azienda Pietro Torti

- Azienda Vercelli del Castellazzo

- Azienda Anteo- Azienda Cà Tessitori

- Azienda Andi Fausto -

- Azienda Barbacarlo - Azienda Monsupello

- Azienda Ca di Frara - Azienda i Gessi -

- Azienda Castello di Stefanago

- Azienda Doria di Montalto

- Azienda Marchesi di Montalto -

- Azienda Freccirossa - Azienda Montelio -

- Azienda Podere il Santo

- Azienda Bisi Claudio

PRODUTTORI VARI:

Salumeria Ceci - Bonizzoni Luca

- Azienda Malbosca - il Boscasso

- Coop. Cima Colletta - Salumificio Magrotti

-Salumi Cavalleri - Azienda Lino Verardo

- Oranami - La coccinella

- Azienda Il Biancospino - Azienda Agricola Aietta

- Salumifici Daturi - Panetteria Civardi

- I Pini - Liviero - Azienda Campogiardino

- Viviana Vignandel - Cà Versa

- Zucca Berettina - Il pane di Rosa - Caput Villa

- Salumificio Dedominici - Salumifici Thogan Porri

- Salumificio Valverde - Azienda Le tre Pertiche

- Coop. Canedo - Mulino Ripamonti

-Panetteria Naturalpan - Salumi Tizzoni Roberto

-Azienda Agricola Valle Nizza- Le tradizioni di Elide

-Azienda Agricola Chiesa di Corolli Massimo

-Ass. Lo spino fiorito - Ass. Via del mare