

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Pro Loco: Laboratori gastronomici

Marco Tajè · Monday, October 24th, 2016

Riceviamo e pubblichiamo:

Riprendono con piena lena i laboratori che la Pro Loco organizza ogni anno con la collaborazione dell'hotel Poli ( via Nievo angolo via S. Pellico San Vittore Olona ).

L'attenzione per la qualità (sia dal versante produttivo che da quello organolettico) dei prodotti alimentari realizzati da realtà produttive italiane che dedicano esperienza e capacità a un settore, quello alimentare, dove la qualità di filiera e di processo devono essere protagoniste del “fare qualità”, fa parte del nucleo statutario delle Pro Loco. Per questo motivo durante le tre serate, la presentazione dei prodotti da parte dei produttori e dei sommelier, l'abbinamento con vini straordinari e una didattica informale ma significativa per quanto riguarda la cultura alimentare, creeranno l'atmosfera per un approccio ideale all'analisi sensoriale.

Prima serata: VENERDI 11 NOVEMBRE 2016 ORE 19,30

Carpaccio affumicato – Coscia suina a vapore senza conservanti con abbinamenti dei vini dell'Oltrepo'.

Relatori: Chiara Riva ( co-titolare della Riva Salumi)

Angelo Caprioli ( direttore generale della Riva Salumi)

Seconda serata: VENERDI 18 NOVEMBRE 2016 ORE 19,30

Formaggi rari e unici della Val Grana ( Cuneo) dove si realizza il famoso Castemagno di Pradleves, con abbinamento dei vini dell'area saluzzese, in primis il passito.

Relatori: Paola Gula ( Sommelier e giornalista di importanti rubriche che trattano alimentazione e collaboratrice di Slow Food )

Emidio Maero ( presidente del Consorzio vini saluzzesi e produttore Viti-vinicolo)

Terza serata: SABATO 26 NOVEMBRE 2016 ORE 19,30

Salumi di cinta senese e di selvaggina, pecorini rari e unici dell'area senese – In accostamento sensoriale con i grandi vini piemontesi prodotti dall'azienda vinicola “Antichi Vigneti di Cantalupo”.

Relatori: Antonio Morbidi ( titolare della “SALCIS” di Siena.

Alberto Alunno ( Agronomo e viti-vinicoltore di Ghemme)

Durante le tre serate, il sommelier Tiziani Nebuloni guiderà l’analisi sensoriale dei vini in accostamento con i prodotti presentati.

LOCATION: HOTEL POLI VIA NIEVO, ANGOLO VIA S. PELLICO, SAN VITTORE OLONA

IL COSTO DELLE SERATE E’ DI EURO 45,00

ASSOCIATI PRO LOCO EURO 40,00

PARTE DELL’INCASSO VERRA’ DEVOLUTO AI TERREMOTATI

PER PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI: 0331 514406- 345 7888536- 335 1048479

LE PRENOTAZIONI SONO NECESSARIE.

ALLA FINE DI OGNI SERATA, DOPO AVER DEGUSTATO I PRODOTTI PRESENTATI DAI RELATORI, UN RICCO BUFFET ALLIETERA’ I PALATI DEI PARTECIPANTI.

**Rino Taglioretti Presidente Pro Loco San Vittore Olona**

This entry was posted on Monday, October 24th, 2016 at 12:02 pm and is filed under [Eventi](#)  
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.