

EVENTI PIAZZA DEL PLEBISCITO TURISMO VERDE PER GUSTATUS

CALENDARIO EVENTI ORGANIZZATI DA TURISMO VERDE

31/10/2018	ore 19.00	<p>APERITIVO INAUGURALE</p> <p>Degustazione di Ansonica "Gira Gira" dell'azienda Fattoria Le Spighe di Francia Giancarlo accompagnato da assaggi di formaggio Pecorino dell'azienda Luigi Farina abbinato a Miele allo Zafferano dell'Azienda agr La Cudera, Salumi dell'azienda Fontemozza di Franceschelli Marco e bruschetta con il Pane del Sole del Panificio Montomoli e Olio nuovo Extra Vergine di Oliva dell'azienda Fattoria Le Spighe di Francia Giancarlo.</p>
01/11/2018	Matt.12.00	<p>DEGUSTAZIONE di Tagliatelle casarecce di farina di grano duro Senator Cappelli dell'azienda Campo Ruffaldo di Guazzini Alessio, con Zafferano dell'azienda La Cudera, abbinato con Vino Montecucco dell'azienda Macchia Alta di Vasco Meiattini.</p> <p><i>AGRICHEF: FRANCIA GIANCARLO FATTORIA LE SPIGHE</i></p>
	Pom. 18.30	<p>DEGUSTAZIONE di Lenticchia Nera dell'azienda Podere Bello di Andrea Funghi risottata con il Pecorino dell'azienda Fontemozza di Franceschelli Marco, abbinata con Vino Bianco Ansonica "Era Ora" dell'azienda Fattoria le Spighe di Francia Giancarlo</p> <p><i>AGRICHEF: FRANCIA GIANCARLO FATTORIA LE SPIGHE</i></p>
02/11/2018	Pom. 18.30	<p>DEGUSTAZIONE Piatto del Paradiso con Fagioli del Purgatorio dell'azienda del Podere Bello di Funghi Andrea, Pane del Sole del Panificio Montomoli e Olio Extravergine d'Oliva dell'azienda Podere Bello di Funghi Andrea, abbinato a Vino Rosso Montecucco dell'azienda Macchia Alta di Vasco Meiattini.</p> <p><i>AGRICHEF: FRANCIA GIANCARLO FATTORIA LE SPIGHE</i></p>
03/11/2018	Pom. 17.30	<p>DEGUSTAZIONE Pasta di Grano Tenero antico Gentil Rosso, varietà autoctona toscana dell'azienda Campo Ruffaldo di Guazzini Alessio con Ceci dell'azienda Podere Bello di Funghi Andrea e Olio nuovo Extra Vergine di Oliva dell'azienda Fattoria Le Spighe, abbinato al Vino Rosso "Strullo" vitigni Sangiovese, Syrah e Merlot dell'azienda Fattoria Le Spighe di Francia Giancarlo.</p> <p><i>AGRICHEF: FRANCIA GIANCARLO FATTORIA LE SPIGHE</i></p>
04/11/2018	Matt.12.00	<p>DEGUSTAZIONE di Farro decorticato dell'azienda Podere Bello di Funghi Andrea con sugo di salamella e salsiccia dell'azienda Fontemozza di Franceschelli Marco con pecorino stagionato dell'azienda Luigi Farina, abbinato con vino Montecucco dell'azienda Macchia Alta di Vasco Meiattini.</p> <p><i>AGRICHEF: FRANCIA GIANCARLO FATTORIA LE SPIGHE</i></p>
	Pom 16.00	<p>DEGUSTAZIONE di Vino Novello dell'azienda Fattoria Le Spighe di Francia Giancarlo con caldarroste dell'azienda Fontemozza di Franceschelli Marco, Dolci Casarecci di Farine Antiche dell'azienda Campo Ruffaldo di Guazzini Alessio e Biscotti allo zafferano dell'azienda La Cudera.</p>