I PRESIDI SLOW FOOD ED I LORO ABBINAMENTI CON VINI E BIRRE ARTIGIANALI - Seminario di approfondimento con il prof. Nicola Francesca dell'Università di Palermo

ASSOCIAZIONE LAVORATORI INTESA SANPAOLO

CT Sud - Gruppo Sicilia-Palermo

Giovedì 29 e venerdì 30 novembre 2018
presso Gastronomia Armetta - Via dei Quartieri 6 - Palermo

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Ordinari e familiari*		Esterni
	Importo da inserire nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
Adulti	€ 45,00	€ 29,25	€ 45,00

*L'importo da indicare nella scheda on-line di prenotazione è quello al lordo del contributo del Gruppo.
L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante e sarà a cura della Segreteria ridurre l'importo al raggiungimento di un numero maggiore di partecipanti.
Una volta scaduto il termine di prenotazione ovvero quando la pratica verrà confermata da parte della Segreteria non sarà più possibile stornarla e si procederà all'addebito dell'intera quota di partecipazione.

Menù
29/11/18 - olive giarraffa cunzate, assaggio di sfincione, assortimento pane casareccio di farine autoctone tostato, taglieri composti da mortadella IGT, lonza baciata di suino nero dei Nebrodi, caciotta a crosta fiorita e caciocavallo palermitano di vacca cinisara e vastedda del belice, assortimento dolce tipico pantofola, pane casereccio palermitano ai perciasacchi, acqua minerale e birre artigianali
30/11/18 - lenticchie di ustica agli agrumi, patate alla contadina, assortimento di pane casareccio di farine autoctone tostato, taglieri composti da cotto artigianale nostrano naturale, coppa di salame di suino nero dei Nebrodi, formaggio di capra girgentana, pecorino siciliano, pecorino affinato in barrique, dolci della tradizione natalizia, pane casereccio nero di Castelvetrano, acqua minerale, vini Rapitalà (bianco piano maltese e rosso siriah/nero d'Avola)

ORGANIZZAZIONE TECNICA : GASTRONOMIA ARMETTA
INFORMAZIONI : GIUSEPPE CARAVELLO 329 0847930