



Slow Food®
Nord Milano condotta n.400

Ireland
Slow Food

IRLANDA SLOW

...UN'ISOLA DI GUSTO!



Viaggio nelle tradizioni gastronomiche ed alimentari dell'isola di smeraldo ...perché anche ad Elfi, Fate e Folletti, piace mangiare bene!

 **DEGUSTAZIONE DI TRE TIPOLOGIE DI FORMAGGI IRLANDESI A LATTE CRUDO** PRESIDIO SLOW FOOD, **SODA BREAD** IN RICETTA ORIGINALE (CON LATTICELLO), **BLACK PUDDING**. IN ACCOMPAGNAMENTO, LE **BIRRE O'HARA** DELLA CARLOW BREWING COMPANY E **IRISH MIST**.

 **DEGUSTAZIONE ACCOMPAGNATA DI DUE WHISKEY IRLANDESI PRODOTTI DA ALAMBICCO TRADIZIONALE: REDBREAST 12 ANNI, 40% SINGLE POT STILL IRISH WHISKEY E YELLOW SPOT 12 ANNI, 46% SINGLE POT STILL IRISH WHISKEY PRODOTTI DA MIDLETON DISTILLERY DI CORK - RELATORE CLAUDIO RIVA (LAPHROIG.IT)**

LUNEDÌ 24 GIUGNO

ORE 20,30

CONTRIBUTO SERATA:
SOCI SLOW FOOD: 18,00 €
ASPIRANTI SOCI: 20,00 €

Prenotazioni:

mangiadasi@gmail.com - 3466075042



Si Ringraziano: Panificio Colombo, Rocca distribuzione, la condotta Slow Food di Dublino

Condotta Nr.400 Nord Milano - Via Mariani 11, Cinisello Balsamo (MI) - Fiduciario: Roberto Giordano
Per informazioni: 02.66014008 - mangiadasi@gmail.com

