



Slow Food®
CONDOTTA AVELLINO



Azienda Agricola ed Agrituristica "La Candina del Nonno"

Via Provinciale, 109 – Cesinali (AVELLINO)
info e prenotazioni: 0825666347 – 3387429462
info@delnonno.it – www.delnonno.it

- ANTEPRIMA MAIALATA 2015 -

Sabato 7 Febbraio 2015 ore 16.30 – 19.00

Prenotazione obbligatoria entro sabato 7 febbraio 2015 ore 12.00

Laboratorio del Gusto gratuito 'Come si "concia" il maiale?'

Taglio delle carni, impasto, insaccatura (cotechino e salsiccia),
legatura ed illustrazione delle tecniche di stagionatura.

Al termine brindisi con i partecipanti!

Dopo il laboratorio, si potrà cenare presso l'Agriturismo:
antipasto, pizza "c'ò criscito" (lievito madre), dolci e bevande al
costo di 15 euro/persona.

info e prenotazioni: 0825666347 – 3387429462



SLOW FOOD AVELLINO - Recapito Postale c/o Iacoviello via Vasto 30/D - 83100 Avellino
Tel. 0825441404 - 3388853924
avslow@gmail.com – www.cibotipicoirpino.it

Punti tesseramento: Libreria Giunti C.so Vittorio Emanuele 326 Avellino - Gioielleria Caprio via Dalmazia Avellino



Azienda Agricola ed Agrituristica "La Candina del Nonno"

Via Provinciale, 109 – Cesinali (AVELLINO)
info e prenotazioni: 0825666347 – 3387429462
info@delnonno.it – www.delnonno.it

LA MAIALATA 2015 - Settima Edizione! **Domenica 8 Febbraio 2015 ore 13:00**

Prezzo € 25,00/persona

Menu bambini (fino a 15 anni) € 15,00/persona

Prenotazione obbligatoria entro sabato 7 febbraio 2015 ore 15.00

MENU

- Aperitivo di benvenuto -

- Antipasto "Fantasia dell'Azienda" -

Ricotta, frittata con salsiccia, cipolle con guanciale,
rape e patate con cicoli, tagliere di salumi ed altro ancora...

- Primi -

'nfarinata

Polenta di granone con ragù di involtini di cotica

Menesta 'onta

Verza, lagane e fagioli e pezzi di maiale

- Secondo -

Carne di maiale "come a 'na vota"

con peperoni e alloro con contorno di patate al forno

- Formaggio -

Caciocavallo e Pecorino della Strada dei formaggi e dei mieli d'Irpinia
con confettura di nostra produzione

- Frutta fresca -

SLOW FOOD AVELLINO - Recapito Postale c/o Iacoviello via Vasto 30/D - 83100 Avellino
Tel. 0825441404 - 3388853924

avslow@gmail.com – www.cibotipicoirpino.it

Punti tesseramento: Libreria Giunti C.so Vittorio Emanuele 326 Avellino - Gioielleria Caprio via Dalmazia Avellino




Slow Food®
CONDOTTA AVELLINO



- I dolci di Nicoletta -

- Vini -

Sigillo

Fiano Spumante Metodo Classico - Del Nonno

Fiano

Fiano di Avellino 2012 - Del Nonno – primi piatti

Irpinia Aglianico

Irpinia Aglianico DOC 2012 – secondo piatto e formaggi

Fervido

Irpinia I.G.T. - Fiano Passito - Del Nonno – dessert

L'Irpinia Aglianico DOC 2012 è offerto dalla Cantina D'ANTICHE TERRE
Contrada Lo Piano Manocalzati - www.danticheterre.it

- Liquori - Rosoli - Caffè -

MENU BAMBINI

Antipasto a piatto

Pasta al sugo

Cotoletta con contorno di Patate

Dolce

Nota Bene: disponibili anche menù per celiaci; informazioni alla prenotazione obbligatoria entro sabato 7 febbraio 2015 ore 15.00.

Info e prenotazioni: 0825666347 – 3387429462

SLOW FOOD AVELLINO - Recapito Postale c/o Iacoviello via Vasto 30/D - 83100 Avellino
Tel. 0825441404 - 3388853924
avslow@gmail.com – www.cibotipicoirpino.it

Punti tesseramento: Libreria Giunti C.so Vittorio Emanuele 326 Avellino - Gioielleria Caprio via Dalmazia Avellino