




# Slow Food®

## Cuneo e le sue valli

**25° FIERA NAZIONALE DEL MARRONE**  
**SABATO 19 OTTOBRE ORE 12.30 – CUNEO, SALA SAN GIOVANNI, VIA ROMA 4**  
**LABORATORIO DEL GUSTO**

Patè e prosciutto di agnello sambucano  L' Escaroun  
*Chef Gepis Barbero del Ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia*

Salame di Helix Pomatia


Lasagne al forno con farina di grani antichi e di castagne della  
*Chef Andrea Audisio Ruota Due Andonno*



Formaggi del caseificio Elvese e del caseificio del Sarvanot appartenenti alla



PER LO SVILUPPO AGRICOLO  
E L'OSPITALITÀ SOSTENIBILE  
IN VALLE MAIRA

Castelmagno d'Alpeggio Des Martiin  – Valliera  
abbinato al miele di montagna  di Lidia Agnello

Dolce alle castagne  
*Chef Gepis Barbero del Ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia*

In abbinamento il “Drônè” e il “Donna Ilaria” dell’Azienda Mauro di Dronero

**Contributo per la Condotta 25,00€**  
**Soci Slow Food 20,00€**

**Prenotazioni entro il 17 ottobre 2024 fino a esaurimento posti**  
**3387711318 / 3703659994**



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali