



Confédération Européenne des Gourmets
Consolato generale d'Italia

Consolato del Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla

Carissimi Confrères e Amici simpatizzanti,

con immenso piacere sono ad invitarvi al nostro primo Convivio del 2024, che si terrà **Sabato 10 Febbraio, ore 12.30**, presso il **"Ristorante Torretta"** sito in Località Chiavenna Rocchetta, 20 - Lugagnano Val D'Arda (PC).

Con questo Convivio riparte il **"Tour delle Antiche Osterie del Ducato"**, con l'obiettivo di valorizzare ed apprezzare la cucina autentica delle nostre tradizioni.

Ed è per questo che abbiamo scelto questo locale, immerso tra le morbide e verdeggianti colline della Val Chiavenna, che in passato nasceva come trattoria "dove si vendeva un po' di tutto" e che era punto di riferimento per paesani e passanti.

Il locale nel 1981 fu acquistato dagli attuali proprietari che nel tempo lo hanno migliorato dal punto di vista dell'accoglienza, ma hanno conservato le più antiche e genuine ricette. Nel nostro menù, che troverete in allegato, non potevano quindi mancare i loro punti di forza: "tortelli a due code con ricotta e spinaci" e "pisarei e fasò all'antica ricetta piacentina".

Il prezzo del Convivio è fissato in € 45.00

Per info e prenotazioni: gourmetsdelducato@gmail.com

Monia 327.562.2065

Romano 393.981.5078

Pier Ugo 347.145.10.30

La prenotazione è obbligatoria e la vostra presenza dovrà essere confermata entro il 07/02 (salvo esaurimento posti). Si prega inoltre di comunicare eventuali allergie.

Sperando di aver fatto cosa gradita, rimango a disposizione per eventuali necessità.

Un caro saluto.

Monia

Il Consolato del Ducato di Parma Piacenza e Guastalla

Il Console Territoriale

Monia Radini Tedeschi



Confédération Européenne des Gourmets
Consolato generale d'Italia



Consolato del Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla

Convivio: Tour delle Antiche Osterie del Ducato

Sabato 10 febbraio 2024 – Ore 12.30

“Ristorante Torretta”

Menù

*Selezione di salumi piacentini (pancetta, coppa, salame e lardo)
serviti con i tradizionali “Chisolini”*

*Tortelli “con due code” di ricotta e spinaci al burro
Pisarei e fasò all’antica ricetta piacentina*

*Mariola e
Cappello del Prete
serviti con purè di patate e salsine*

Semifreddo al torroncino e Torta sbrisolona

Caffè e digestivo

Il pranzo sarà accompagnato da:

*Monterosso, Gutturnio e Malvasia dolce
Az. Vitivinicola “la Zamprina”*