

**Lunedì 6 dicembre 2021**

**Ore 20,00 Ristorante Garden dell'Albergo dell'Agencia di Pollenzo - Bra**

### **Cena in omaggio al Castelmagno e ai vini delle Colline di Castelnuovo Don Bosco**

Il Castelmagno, uno dei formaggi più rappresentativi del Piemonte e non solo, in questa cena incontra i vini di Castelnuovo Don Bosco, zona poco conosciuta ma molto interessante grazie alla sua biodiversità vitivinicola. Il Castelmagno dei Presidi Slow Food, prodotto sulle montagne della Val Grana, è un formaggio unico ottimo per preparare piatti della tradizione, ma anche da assaporare a fine pasto. In questa serata avrete l'occasione di conoscere il Castelmagno de La Meiro, Presidio Slow Food, in abbinamento ai vini di Cascina Gilli, azienda leader della zona di origine, che ci farà assaggiare vini prodotti con tre vitigni a bacca rossa: Freisa, Nebbiolo e Malvasia. Un'occasione per conoscere vitigni meno noti come l'Albugnano (nebbiolo), una denominazione quasi scomparsa che la famiglia Vergnano ha voluto riscoprire.

#### **Menù al Castelmagno La Meiro**

Sformato di broccoli con salsa al Castelmagno d'alpeggio 

Gnocchi al Castelmagno d'alpeggio 

Galletto nostrano al forno con insalatina di spinaci e Castelmagno d'alpeggio 

Castelmagno d'alpeggio  a confronto

Panna cotta con vaniglia del Madagascar 

#### **Vini Cascina Gilli**

Spumante Extra Dry

Freisa d'Asti Il Forno 2018

Albugnano Superiore Notturmo 2018

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco 2020

**Costo della cena vini compresi 50€, per i soci di Banca del Vino, Slow Food, Agencia di Pollenzo e Università di Scienze Gastronomiche 45€  
Prenotazioni presso Albergo Agencia di Pollenzo 0172 458600**