

A CENA CON VALLI UNITE

Mercoledì **09 marzo** ore 20.30 a **LA SVOLTA** - Cucina di Ragione
Via Nosadella 35a



"La nostra non è una rivoluzione tecnica o culturale. Biologico significa lavorare come i nostri nonni e, in queste zone di collina, come i nostri padri."


La cooperativa Valli Unite nasce più di trent'anni fa: tre ragazzi di famiglie di tradizione contadina, innamorati della propria terra e del loro lavoro, cercano un modo nuovo per continuare ad essere contadini alla maniera antica in un mondo moderno.

Cominciano a mettere insieme le loro vigne e a costruire una stalla per avere il concime organico per ingrassare i campi e le vigne. Tutto come una volta, ma con sempre più convinzione che il biologico è una base di partenza per una ricerca che si chiama decrescita e riduzione dell'impatto sulla natura.



MENU - con prodotti e vini di Valli Unite -

Disco di ricotta al forno su crema di cavolo nero piccantina

 *The Brut and the Beast*
vino bianco spumante


Assaggio di salumi tipici piemontesi: salame crudo, salame cotto, pancetta e testina di vitello in cassetta

 *Gusto Nudo Bianco Vino*
dei vignaioli eretici

Tagliatelle verdi con ragù di capocollo al profumo di timo

 *Barbera Gaitu 2014*

Spezzatino di manzo olive di Taggia e patate di Tolè

 *Bardigà 2010 Barbera e Moretto*

caffè & cantucci
amaro Montano
acqua, pane a lievitazione naturale e coperto

35 euro a persona

Menu
vegetariano
disponibile su
richiesta al
momento della
prenotazione

PRENOTA SUBITO IL TUO TAVOLO
051 0390032

Sarà un'occasione per gustare il vino di Ottavio, i salumi di Cesare, la carne di Enrico, i formaggi di Letizia ma soprattutto per conoscere le loro storie e quelle di tutti coloro che si sono aggiunti lungo la strada condividendo stile, ideali, metodi, nella ricerca del mondo migliore possibile.

Vite contadine nell'oggi, ma anche nel domani.