



ASSAGGI DI COOPERAZIONE

Pad 1 | Stand A16-C8

DOMENICA 6 APRILE - h. 15.00

- Ostriche della Spezia (Cooperativa Miticoltori Spezzini)
- Cestino di polenta gialla con razza mantecata (Casa del pescatore di Cattolica) e polvere di pomodoro
- Canapè di pane nero, maionese al granchio blu (Co.pe.go) e brunoise di verdure all'agro



ACCOMPAGNATI DA

Spergola Metodo Classico dosaggio zero - Albinea Canali

LUNEDÌ 7 APRILE - h. 15.00

- Ostriche Perla del Doge (Cooperativa Blu Oltremare)
- Mini burger vegetale (Granterre), salsa coleslaw, pannocchia burro e sale
- Insalatina primaverile con pecorino (Granarolo), mirtili e frutta secca



ACCOMPAGNATI DA

"Sburoun" Braschi Metodo Classico - Terre Cevico

MARTEDÌ 8 APRILE - h. 15.00

- Mousse al pecorino stagionato (Gruppo Grifo), miele e tarallo arso
- Degustazione mieli (Conapi)
- Mini tartare di manzo (Macelli 44) con stracciatella e pomodorino confit



ACCOMPAGNATI DA

Chianti Classico DOCG Riserva "LOGGIA DEI FIORI" - Le Chiantigiane

Ciascuna degustazione sarà accompagnata dal racconto di vini e pietanze, a cura degli stessi produttori delle cooperative che forniscono i prodotti. Nello stand sarà presente una selezione di vini della linea Assieme e della linea Fiorfiore Coop.

