



Slow Food[®] Ticino

vi invita a

INCONTRIAMO I CUOCHI DELL'ALLEANZA

Venerdì 27 febbraio 2026 alle 19.15

Al Crotto dei Tigli

In Viale A. Tarchini a Balerna

Le nostre visite presso i membri dell'Alleanza dei cuochi di Slow Food continuano anche nell'anno nuovo.

Saremo ospiti questa volta da Claudio e Jacqueline Panzeri, da anni attivi nel loro suggestivo ritrovo, dove accolgono gli ospiti all'insegna dei valori e dalla filosofia di Slow Food.

Menu

Antipasto

Polpettina di lesso di vitellone di Meride

Oppure

Polpettina di lenticchie nere

Salsa verde

Pinot Grigio Ticino DOC Bio, **Fumagalli Vini**, produttore **Slow**

Wine

Tarte tatin ai porri

Mousse al "faux gras"

Chardonnay Amphora, **Castello di Morcote**, produttore **Slow**

Wine



Slow Food® Ticino

Primo

Risotto Carnaroli ai mirtilli e timo, mantecato allo **zincarlín** di **Lorella Brichetti**, presidio **Slow Food**

Bondola del Nonu, Rosato, **Azienda Mondò**, produttore **Slow Food**

Secondo

Pancetta di maiale del **Dosso dell'Ora**, produttore **Slow Food**,
cotta a bassa temperatura

Oppure

Crochette di polenta corvina

Spuma di patate

Verze stufate con le cotenne del maiale (per chi opta per il
piatto vegetariano senza cotenne)

Bondola, **Azienda Ronchi Biaggi**, produttore **Slow Food**

Dolce

Cheesecake del Penz, di **Rita Laudato**, produttore **Slow Food**

Isabolla, pet nat, **Azienda Manimatte**, produttore **Slow Wine**



Slow Food[®] Ticino

Costo del menu fr. 70.- per i soci di Slow Food, fr. 80.- per i simpatizzanti.

Il costo dell'abbinamento dei vini, facoltativo, è di fr. 25.-

Le iscrizioni vanno fatte entro sabato 21 febbraio 2026 a franco.lura@me.com, specificando se si sceglie la variante vegetariana.

Vi aspettiamo con piacere.

Cordiali saluti

Il comitato di **Slow Food Ticino**