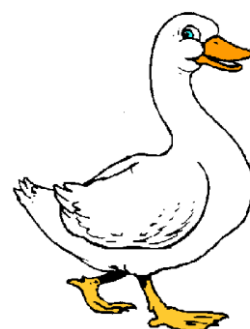
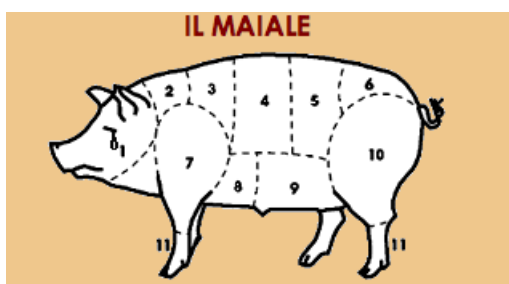
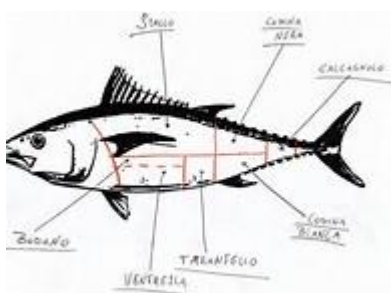




Slow Food®

Gioia del Colle Terra del Primitivo

“Non si butta via niente”



Tre serate a giugno, ottobre e novembre dedicate agli animali che nella tradizione contadina hanno il pregio di essere utilizzati in tutte le loro parti: maiale, tonno e oca.

Iniziamo con il tonno, il cosiddetto “maiale del mare”, del quale in regioni come la Sicilia e la Sardegna si utilizza qualsiasi parte: dorso, filetto, ventresca, tarantello, codella, bottarga, lattume, cuore, guance, mosciame, ficazza, budello, polmoni, buzzonaglia.

14 giugno 2017



“IL TONNO”

Incontro con l'azienda COLIMENA

La fabbrica del tonno

www.tonnocolimena.com

ORE 21,00 PANTA REI FLOW CAFE'

INFO E PRENOTAZIONI: Francesco 336.276041

Maria Grazia 339.8206479