

presenta

SHOW COOKING e DEGUSTAZIONE GRATUITA

VENERDI' 15/09 con orario 18 - 19



Il panino Monfrà e i Vini del Consorzio Alta Langa (a cura dello chef Domenico Sorrentino Soulfud e Paola Rognetta Consorzio Alta Langa)

Il panino Monfrà a base di carne cruda di Fassona e formaggio Montèbore, Presidio Slow Food, accompagnato dalla selezione di vini AltaLanga



SABATO 16/09 con orario 18 - 19



Il panino Monfrà e le acque naturali di Lurisia (a cura dello chef Domenico Sorrentino Soulfud e Roberto Filippelli Lurisia Acque Minerali)

Il panino Monfrà e la nitidezza delle acque Bolle e Stille di Lurisia



DOMENICA 17/09 orario 18 - 19

I produttori del Progetto Monfrà: Montebore – La Granda - ...

Domenico Sorrentino racconta il progetto del panino piemontese Monfrà, un simbolo culinario della nostra regione in grado di unire in modo semplice e diretto le tradizioni produttive di alcuni prodotti rappresentativi del Piemonte.

*E' possibile accedere agli eventi previa registrazione presso la segreteria dell'**area lounge BBBell** (SPO6) **in Piazza XX Settembre** e fino ad esaurimento posti*

In collaborazione con