

presenta

Show Cooking & Talk Food

con DEGUSTAZIONE gratuita

VENERDI' 21 /09 con orario 12-13

Monfrà, Rosso Peperone

(a cura dello chef Domenico Sorrentino e il Consorzio del Peperone di Carmagnola)

La ricerca del dettaglio con una spezia territoriale firmata Domenico Sorrentino, la polvere di Peperone Corno di Bue di Carmagnola tostato.



VENERDI' 21 /09 con orario 18-19

Banchetto Nuziale con una robiolina a tre strati

(a cura dello chef Domenico Sorrentino - Soulfud e Roberto Grattone - Caseificio Vallenostra e Consorzio del formaggio Montébore)

Un sodalizio professionale, quello nato tra il panino MONFRA' e il formaggio più raro del mondo, il Montébore nella sua variante morbida e poco stagionata.



E' possibile accedere agli eventi previa registrazione presso la segreteria di KIARA Bistrot
(Pad. 2, Piemonte, 2F-022 - 2H-021) fino ad esaurimento posti.

In collaborazione con





presenta

Show Cooking & Talk Food

con DEGUSTAZIONE gratuita

SABATO 22/09 con orario 12 – 13



Monfrà: un cuore di pane!

(a cura dello chef Domenico Sorrentino – Soulfud, Irene Calamante – Laboratorio Cuore di Pane e la Cooperativa CORILU' di Lu Monferrato)

Alla base di un grande panino c'è sempre un grande pane artigianale, realizzato per il MONFRA' con farina di grano antico San Pastore, farina di Nocciole Piemonte IGP CORILU' e Miele di Castagno piemontese.



SABATO 22/09 con orario 18 – 19



Bolle o Stille, il gusto non cambia

(a cura dello chef Domenico Sorrentino – Soulfud e Manuela Mattalia – Lurisia Acque Minerali)

Il panino MONFRA' incontra la nitidezza delle acque Bolle e Stille di Lurisia per un connubio perfetto.



E' possibile accedere agli eventi previa registrazione presso la segreteria di KIARA Bistrot

(Pad. 2, Piemonte, 2F-022 - 2H-021) fino ad esaurimento posti.

In collaborazione con



presenta

Show Cooking & Talk Food

con DEGUSTAZIONE gratuita

DOMENICA **23/09** con orario 12 – 13



Un colpo di fulmine: Monfrà e la carne cruda di Fassona Piemontese

(a cura dello chef Domenico Sorrentino – Soulfud e Manuela Anfosso – La Granda)

L'anima del MONFRA' è uno dei simboli della tradizione culinaria del Piemonte, la celebre carne cruda di razza Piemontese, sapientemente condita con note fresche di agrumi e olio extravergine Monocultivar Taggiasca.



DOMENICA **23/09** con orario 18 – 19



Un panino con le bolle!

(a cura dello chef Domenico Sorrentino – Soulfud e Paolo Rognetta – Consorzio Alta Langa)

Quando l'espressione enologica spumantistica del territorio piemontese incontra l'estro dello chef, diventando una raffinata salsa all'Alta Langa che condisce e impreziosisce il MONFRA'.



E' possibile accedere agli eventi previa registrazione presso la segreteria di KIARA Bistrot
(Pad. 2, Piemonte, 2F-022 - 2H-021) fino ad esaurimento posti.

In collaborazione con