

domenica 20 dicembre h10/18 a Vignale Monferrato

Fotografare è un atto agricolo?

Paesaggi agricoli monferrini. Fotografie di Stefania Omodeo

Aula Cavour, Piazza del Popolo, nell'ambito di BIOVIGNALE, Giornata dedicata alla sostenibilità, al commercio equosolidale e alla cultura del biologico.

domenica 20 dicembre h15/18 a Vignale Monferrato

Laboratorio per bambini di candele a immersione in cera d'api

degustazione di lattemiele in collaborazione con la Coop. La Zerba (prod. e distribuzione latte crudo e latticini) e l'Azienda biologica Pitarresi (miele)

Mercatino di Natale BIOVIGNALE in Piazza del Popolo

tutti i giovedì di novembre h21,00 al Circolo Pantagruel di Casale Monferrato

**"Flores" rassegna di cinema documentario
su donne e minori dal sud del mondo**

degustazioni di cibi multietnici da aziende agricole locali

in collaborazione con Puntodoc e M.A.I.S di Torino

mercoledì 11 novembre h12/14,30 al Liceo Scientifico Calini di Brescia

partecipazione ai DIES FASTI del Liceo Calini

degustazione di cibi di strada multietnici con prodotti da aziende agricole locali - in collaborazione con la Condotta Slow Food della Bassa Bresciana

6/7/8 novembre nel dehor del Ristorante Scannabue di Largo Saluzzo a Torino

partecipazione a PARATISSIMA 5.2

degustazione di cibi di strada multietnici da aziende agricole locali

in collaborazione con il Ristorante Scannabue, Cascina Bettola, Macelleria Nicola, La Casaccia, G.A.S. del Monferrato

ven 11set Terruggia 19,30h – CASCINA BETTOLA

"Un esplosione di sapore!" cinema in cascina

**spiedini Yaki, bruschette ai bagnetti di Cascina Bettola,
vini "La Casaccia"**

dom 26lug Capanne di Marcarolo 10/19,00h – LA FIERA DEL BESTIAME

**partecipazione al Servizio ristoro della Fiera con degustazione di
spiedini, cous cous e stufato maghrebino**

**con il manzo di razza piemontese della "Cascina Cerrina"
di San Giorgio Monferrato**

ven 24lug Valenza 19,00h - LE CAVE VINI

**il JERK PORK giamaicano
con il capocollo dell'Agrisalumeria "Luiset" di Ferrere
e il chili di "CTM Altromercato"**

sab 18lug Cella Monte 20,00h - LA CASACCIA

**CENA MAGHREBINA
con la pecora sambucana di "Lou Barmaset" di Pietraporzio
e il vino de "La Casaccia" di Cella Monte**

ven 10lug Valenza 19,00h - LE CAVE VINI

**GLI ARROSTICINI abruzzesi
con la pecora sambucana di "Lou Barmaset" di Pietraporzio,
le cipolle di "Valli Unite", il vino de "La Casaccia" di Cella Monte**

ven 3lug Valenza 19,00h - LE CAVE VINI

**I MUNFRJNI casalesi
con la salsiccia suina dell'Agrisalumeria "Luiset" di Ferrere
e il mais ottofile bio de "La Casaccia" di Cella Monte**

Tutti i giovedì di giugno ad Alessandria h19.00 – BIO LUNCH & COFFEE

**degustazioni di spiedini multietnici Yaki
con i prodotti delle piccole aziende locali ecosostenibili**

Tutti i venerdì di giugno a Valenza h19.00 – LE CAVE VINI

**degustazioni di spiedini multietnici Yaki
con i prodotti delle piccole aziende locali ecosostenibili**

Sab 30, dom 31 mag e lun 1 giu - Asti, h19.00: A sud di nessun nord
Il Festival, organizzato dal Diavolo Rosso, si svolge nel centro storico di Asti

**degustazione di SOUVLAKI, KOFTE, YAKITORI
con i prodotti locali degli amici del Diavolo Rosso**

dom 24 mag - Cella monte, h11.30: "Di grignolino in grignolino" a La Casaccia
Manifestazione a cura di Slow Food per la promozione del grignolino e del territorio di tipicità

**degustazione di MUNFRJNI casalesi
con il capocollo di "San Giovanni Vecchio" di Moncestino, il mais
ottofile e il grignolino de "La Casaccia"**