

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

**spiedini maghrebini
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"