



“dove assaporare il cocktail di storia, tradizione e cultura del territorio, attraverso la degustazione dei suoi migliori prodotti tipici”

MUSEO DEL PROSCIUTTO SALA DEGUSTAZIONE

Prosciutto, Pane e Panil.

**Corte storica Ex- Foro Boario - Venerdì 28 Luglio 2006 - ore 20,00
posti a cena n° 100**

Serata enogastronomia dove il **Prosciutto di Parma** incontra a la **birra di Torrechiara**.

La Degustazione vedrà in scena:

1. **il Parma D.o.p** STAGIONATURA 24 E 30 MESI & **Panil Bionda**
2. **il Parmigiano Reggiano** 24 E 30 MESI & **Panil Ambré** doppio malto.

serviti con il pane **“Casereccio Montanaro” a farina intera**, e il pane **“Tera bianco”** della vera tradizione di Langhirano.

Contorno: Carpaccio di finocchio al vinegrette.

3. La **“ Pasta Rossa”** dolce di antica tradizione Langhiranese & **Panil Barriqué** dolce.

Frutta Fresca di Stagione.

4. **Bagnolino** di **prugnolo selvatico** e/o **Nocino** dell' Appennino Parmense-Piacentino, prodotti in esclusiva per il Museo del Prosciutto da antica ricetta Privata.
5. **Caffè espresso**.
6. **Musica live con Soul Side Travel** – repertorio soft rock, blues, jazz e dintorni .

Nella serata rimarrà aperto il servizio di visita del Museo Storico del Prosciutto, con il personale della pro-loco per la visita.

Presentazione ed introduzione alla Degustazione a cura della SLOW-FOOD, condotta di Parma,

Sig. Marco Epifani giornalista e fiduciario. Presentazione tecnica e storica dei prodotti in oggetto:

prosciutto di Parma D.o.p.: rappresentante del Cons. Prosciutto di Parma. birra: Renzo Losi del birificio Torrechiara.

pane: Moroni Emilio – premiato panificio Moroni. Pasta Rossa: Massimiliano Bocchia

Parmigiano Reggiano : rappresentante del Cons. Parm. Reggiano Bagnolino/Nocino: (da confermare)

COSTO DELLA DEGUSTAZIONE € 30,00 a persona.

Prenotazione obbligatoria al Gestore:

Piovani Luigi 335-666.42.20

Dal Lunedì al Sabato orario : 09,00 – 19,00

Sala Degustazione via Bocchialini, 7 – 43013 Langhirano PR **Gestore:** Piovani Luigi
Tel e Fax 0521 – 85.83.47 Cell. 335 – 666.42.20 E-mail: cafekrystal@libero.it ; lade gustazione@virgilio.it