



Fondazione UNA al Salone del gusto di Torino

Venerdì 23 settembre ore 19.00

Piazza dei Mestieri

SELVATICI A TUTTA BIRRA a cura di Michele Milani

Degustazione di prodotti a base di selvaggina accompagnati dalla birra artigianale di Piazza dei Mestieri

La Fondazione UNA Onlus, che attraverso i suoi progetti sta lavorando anche per riscoprire sul piano gastronomico un rinnovato equilibrio tra uomo e natura, presenta all'interno di Terra Madre – Salone del Gusto, una degustazione di prodotti a base di selvaggina accompagnati dalla qualità della birra artigianale di Piazza dei Mestieri. I prodotti saranno realizzati e presentati da Michele Milani, curatore di alcuni dei più interessanti libri dedicati alla cucina di selvaggina, che descriverà, con una chiave originale e creativa, le proprietà nutrizionali e di gusto della cacciagione. La valorizzazione di questo tipo di carne, attraverso una filiera della selvaggina certificata, è una delle mission al centro dei progetti della Fondazione UNA Onlus.

Ingresso libero fino ad esaurimento posti

E' gradita la prenotazione a: info@fondazioneuna.org – cell. 320 1535974

CENA

Sabato 24 settembre ore 20.00

Piazza dei Mestieri – Ristorante

SELVATICI E BUONI

Cacciagione, birra e cioccolato: tre ingredienti per un menù perfetto

La Fondazione UNA Onlus, che attraverso i suoi progetti sta lavorando anche per riscoprire sul piano gastronomico un rinnovato equilibrio tra uomo e natura, sceglie Piazza dei Mestieri per la propria presenza all'interno di Terra Madre – Salone del Gusto. Il risultato è una cena esclusiva, a cura dello chef Maurizio Camilli, per valorizzare la carne di selvaggina e le eccellenze artigianali piemontesi. Un menù ricco e innovativo, che abbinerà la qualità della carne prodotta da una filiera della selvaggina certificata, al gusto della birra e del cioccolato artigianale prodotti da Piazza dei Mestieri.



Prezzo a persona: 30 euro

Prenotazione obbligatoria: info@fondazioneuna.org – cell. 320 1535974