



Carissimi soci e amici

dopo il successo della degustazione con Maltus Faber e Gallina golosa abbiamo preparato nuovi appuntamenti, il primo realizzato assieme a Slow Food e Onas avrà come protagonista

“Un Re in cucina: il maiale”

Sarà presente *Roberto Pelosini* autore del libro e fiduciario condotta Slow Food Novara e interverrà Francesco Siri, maestro assaggiatore delegato Onas Genova che ha partecipato alla stesura del libro. La presentazione alla quale seguirà la cena didattica a tema sarà

Venerdì 25 Novembre alle ore 19,30 presso
trattoria **A COÆ DE ZËNA** Salita di Coccagna 10 r Genova

e verrà servito il seguente menù:

Fagottino di cipolle e prescinsêua su crema di parmigiano

Panissa e salumi della macelleria – salumeria Giacobbe di Sassello tagliati a coltello in sala da Giovanni

Ravioli di magro con tuccu di salsiccia mista suino e bovino di razza Cabannina realizzata dalla macelleria Rossocarne di Mauro Tedone

Filetto di maialino in salsa d'arancia aromatizzata al timo

Pecorino di Farindola presidio Slow Food – *unico formaggio al mondo realizzato con caglio di suino*
Semistagionato 110 gg – Stagionato 210 gg – Ricotta di Farindola salata e stagionata 150 gg. con spuma di yogurt e salsa ai lamponi.

Saranno serviti i vini:

Lilaria di Riccardo Sancio; Corallo rosé e Apogeo rosso Az. La Casetta.

La quota di partecipazione è di **40 Euro** a testa, *per i soci Slow Food – Onas – Onaf sarà di 38 Euro* che verranno versati direttamente al locale. Le prenotazioni sono vincolanti e dovranno essere eseguite entro il 24 novembre 2022 ore 12:00, alla trattoria **A COÆ DE ZËNA** Tel. 0100926699.

Il locale è accessibile ai disabili con assistenza; c'è solo un piccolo scalino d'ardesia all'ingresso.

È consentito l'ingresso agli animali di piccola taglia.

Sarà inoltre possibile acquistare il libro in presentazione al costo di 23 Euro, *per i soci 22 Euro.*

Il pacchetto cena + libro per i soci sarà quindi di 60 Euro.

La prenotazione del libro andrà eseguita unicamente all'indirizzo e-mail: genova@onasitalia.org

Importante all'indirizzo e-mail dell'Onas non sarà possibile prenotare la cena e al ristorante non sarà possibile prenotare il libro. Si ringrazia anticipatamente per la collaborazione.

Anticipazione:

Stiamo preparando l'ultimo incontro del 2022 che chiameremo “La terra dei caci”, avrà un menù a tema caseario e sarà disponibile un banco d'assaggio con più di 100 formaggi. A breve i dettagli e il



Slow Food®
Genova – Giovanni Rebora



costo. L'appuntamento, salvo variazioni dell'ultima ora, sarà per lunedì 5 dicembre nella riviera di levante. Abbiamo anticipato l'incontro prima del ponte dell'8 dicembre per poterci scambiare gli auguri e non interferire con le numerose iniziative dei giorni a seguire.

Vi attendiamo numerosi come sempre.

Genova, 4 novembre 2022

La fiduciaria della condotta Slow Food "Giovanni Rebora" di Genova Camilla Bixio

Il delegato Onas di Genova Francesco Siri

Il delegato Onaf di Genova Riccardo Collu